

Ausbildung: Die neue Verordnung verinnerlichen



„Wir tragen hier alle selbstgenähte individuelle Dirndl – das haben wir im Fach „Textiles Gestalten“ gelernt.“, so die Auszubildenden an der Berufsfachschule Ernährung und Versorgung Kaufbeuren

Bianca Schuster war Bundsachverständige im Neuordnungsverfahren – und kann deshalb Theorie und Praxis bestens verbinden. Die angehende Fachpraxislehrerin (ab 15. August 2020 Lehrkraft an der Beruflichen Schule Berta Jourdan in Frankfurt am Main) informiert über die neue Ausbildungsverordnung für Hauswirtschaftler*innen.

In wenigen Tagen, am 1. August 2020, tritt die neue Ausbildungsverordnung in Kraft, und das nach über 20 Jahren. Der dazugehörige Rahmenlehrplan mit seinen 14 Lernfeldern wurde parallel dazu von einem zweiten Ausschuss von Sachverständigen aus diversen Schulen erarbeitet. Dieser

Rahmenlehrplan kann übernommen werden, kann aber auch von den einzelnen Bundesländern noch angepasst werden. Im Herbst 2020 soll es dann noch einen Kommentar bzw. Erläuterungen für die Schulen und Ausbilder*innen geben. Doch vor allem zu den drei Schwerpunkten, zum neuen „Be-

trieblichen Auftrag“, also quasi zum Gesellenstück der Hauswirtschaft, und zu den nun geforderten Kompetenzen bei Nachhaltigkeit und Digitalisierung gab es in den vier rhw-Online-Seminaren eine ganze Reihe von Fragen an **Bianca Schuster**.

Ein, zwei oder drei Schwerpunkte?

Es gibt jetzt drei Schwerpunkte:

- Personenbetreuende Dienstleistungen
- Serviceorientierte Dienstleistungen
- Ländlich-agrarische Dienstleistungen.

„Der Schwerpunkt muss bereits am Anfang feststehen und in den Ausbildungsvertrag eingetragen werden“, so Bianca Schuster. Doch er darf nochmals gewechselt werden, wenn beispielsweise die Auszubildende den Betrieb wechselt oder neue Stärken festgestellt werden. Dann muss allerdings auch ein neuer Ausbildungsvertrag erstellt werden, denn der Schwerpunkt wird später auf dem Zeugnis stehen und dementsprechend muss die zuständige Stelle und der Prüfungsausschuss rechtzeitig informiert sein.

Der passende Schwerpunkt ist meist durch die Betriebsart vorgegeben. So kann es sein, dass es Betriebe gibt, die nur in einem Schwerpunkt ausbilden können oder sogar in allen drei Schwerpunkten. Ein mehrwöchiger Einsatz in einem Kooperationsbetrieb reicht NICHT aus, um einen weiteren Schwerpunkt anbieten zu können. Denn die Hauptausbildungszeit muss im festgelegten Schwerpunkt erfolgen.

Allerdings bietet die neue Ausbildungsverordnung weiteren Betrieben (Betriebe, die bisher nicht in der Hauswirtschaft ausgebildet haben) die Möglichkeit, zukünftig in der Hauswirtschaft auszubilden. Ein Caterer, dem beispielsweise die Inhalte der Betreuung fehlten, welche ja fester Bestandteil des Ausbildungsrahmenplans in Abschnitt A sind, kann durch Kooperation mit einem Seniorenheim die fehlenden Fertigkeiten, Fähigkeiten und Kenntnisse vermitteln. Der Schwerpunkt ist hier aber dennoch „Serviceorientierte Dienstleistungen“. Es kommt also auf den jeweiligen Betrieb an.

„Der Schwerpunkt ähnelt einem projektförmigen Arbeiten, es wird also nichts Neues gelernt, sondern sich auf die Basis-Grundlage bezogen und dann auf den Schwerpunkt hin vertieft“, erläutert Bianca Schuster. Es geht bei jedem der drei Schwerpunkte darum, hauswirtschaftliche Produkte oder Dienstleistungen zu kalkulieren, zu erstellen und zu vermarkten. Das bedeutet konkret:

- 1 Personenbetreuende Dienstleistungen sind alle Produkte und Dienstleistungen **mit** den Menschen, es geht darum Personen anzuleiten, einzubeziehen und/oder zu aktivieren. Am Beispiel der Geburtstagsfeier hilft der Kunde/Bewohner/Enkel mit bei der Dekoration oder dem Tischeindecken unter Anleitung oder Hilfestellung, es könnten auch Programmpunkte begleitet und durchgeführt werden.
- 2 Bei serviceorientierten Dienstleistungen geht es um Versorgungsangebote **für** den Menschen. Das sind Service-Dienstleistungen mit entsprechenden Produkten und Leistungen, beispielsweise die Reinigung anzubieten,



Gesprächspartnerin Bianca Schuster (bisher Kolping Bildungswerk) wird ab dem 15. August 2020 als Lehrkraft an der Beruflichen Schule Berta Jourdan in Frankfurt am Main arbeiten

einen Wäscheservice oder das Buffet für Kunden anzurichten. Aber es geht hier eben nicht darum, noch zusätzlich etwas mit dem Kunden/Bewohner zu unternehmen während seiner Geburtstagsfeier, sondern einfach nur die Bereitstellung des Versorgungsangebotes.

- 3 Bei Ländlich-agrarischen Dienstleistungen sollen die landwirtschaftlichen Traditionen berücksichtigt werden und es werden wiederum Produkte bzw. Dienstleistungen kalkuliert, erstellt und vermarktet.

Die Vermittlung der Inhalte vom Schwerpunkt findet in der zweiten Ausbildungshälfte, also nach der Zwischenprüfung, statt – mit einem Zeitumfang von 16 Wochen mit mindestens 16 Stunden, also eine Stunde pro Woche (Mindeststandard). Bis dahin ist es noch möglich, den Schwerpunkt zu wechseln. Die Ausbildung und das normale Tagesgeschäft laufen während dieser Zeit parallel weiter. Ziel ist es, am Ende das Projekt abzuschließen, also eine Dienstleistung oder ein Produkt ausgearbeitet zu haben und dies in einer realen Situation anzubieten. Dieses Projekt ist auch eine Vorübung für das Prüfungselement am Ende der Ausbildung. Hierfür kann man schon die ersten Unterlagen anfertigen, die später für die Prüfungsausarbeitung benötigt werden. Herausforderung für die Ausbilder*innen mit mehreren Azubis wird in Zukunft sein, die unterschiedlichen Projekte zu begleiten.

Anmerkung: Bei den Lehrgängen nach § 45.2 BBiG ist es noch nicht ganz klar, wie es mit dem Schwerpunkt am besten funktioniert. Natürlich würde sich bei einer Arbeit mit hausaltersnahen Dienstleistungen im Privathaushalt der personenbezogene Schwerpunkt anbieten. Doch hierzu wird derzeit bei den Zuständigen Stellen noch einiges abgeklärt und **rhw management** wird darüber berichten, wenn es klare Aussagen gibt.

Beispiele für mögliche Schwerpunkt-Projekte

Welcher Schwerpunkt kann es also bei Ihnen im Betrieb sein? Das Projekt zum Schwerpunkt muss laut Bianca Schuster das richtige Niveau haben, also kein Meisterprojekt sein, aber doch selbstständiges Arbeiten in einer realen Situation ermöglichen, und sollte dabei von Anfang bis Ende am „Modell der vollständigen Handlung“ ausgerichtet sein.

Beispiele könnten sein:

- Snack-Angebot für den Schulkiosk planen und anbieten
- Geburtstagsfeiern für Bewohner*innen planen und einrichten
- Imbiss für Tagungen herstellen
- Grillfeste und andere Feierlichkeiten organisieren
- ein Sommerfest ausrichten, bei dem die Azubis alles rund um die Erdbeere verarbeiten mit Produkten wie Marmelade und Sirup, die anschließend verkauft werden
- einen Frühstücks-Brunch organisieren
- einen Tag der offenen Tür planen mit einem besonderen Bereich, der von den Auszubildenden übernommen wird
- Grundschüler einladen
- Serviceleistungen und Betreuungsleistung entwickeln – mit Spiel, Quiz und Präsentation zu passenden Themen
- Wochenendangebote für Patient*innen entwickeln
- Give-Aways für Gäste und Kunden entwickeln mit passenden Werbematerialien.

Die Auszubildenden aus dem ersten Ausbildungsjahr dürfen dabei gerne das Projekt der Azubis aus dem zweiten Jahr begleiten.

Ideen für Digitalisierung

Die neuen geforderten Inhalte **Digitalisierung** und **Nachhaltigkeit** für die praktische Ausbildung sind laut Bianca Schuster gut umzusetzen: „Digitalisierung bietet viele Möglichkeiten, lassen Sie sich davon nicht einschüchtern. Nutzen Sie die Chance und bauen Sie beispielsweise kostenlose Webinare in die Ausbildung mit ein.“ Hier können die Zuständigen Stellen für die Hauswirtschaft (wie zum Beispiel die IHK in Hessen) weiterhelfen.

Beispielsweise kann man über Webinare lernen, wie Videos gedreht werden. Das RKW-Kompetenzzentrum kann man als Kooperationspartner für ein Digiscoutprojekt zur Unterstützung nutzen – was inzwischen bundesweit möglich ist. Beim RKW gibt es auch ganz hervorragende Leitfäden, die man sich kostenlos zuschicken lassen kann, beispielsweise zum Thema Azubimarketing online und offline. Oder man kann ganz aktuell das RKW-Digitalisierungs-Cockpit mit 50 Beispielen erfolgreicher Digitalisierung zur Inspiration nutzen. „Es geht auch immer wieder um kleine Sachen, also beispielsweise mal eine Powerpoint-Präsentation zu gestalten, den Ausbildungsnachweis digital zu führen oder Videos zu drehen“, so Schuster weiter. „Oder, dass Auszubildenden die Homepage der Einrichtung mitbetreuen oder eine Unterseite der Homepage zum Thema ‚Ausbildung in der Hauswirtschaft‘ mitgestalten dürfen und dort auch ihren Schwerpunkt vorstellen.“

Digitalisierung heiße auch zu lernen, wie man Cloud-Lösungen zum Arbeiten nutzt, also HiDrive, WeTransfer oder Dropbox und natürlich der ganze Bereich Social Media mit Pinterest, Facebook, Instagram und Co.

Außerdem bietet sich an, Lernplattformen wie Moodle zu nutzen. Hier können von den Azubis zum Beispiel Anleitungen oder Erklärvideos zur persönlichen Hygiene erstellt werden. „Meine Azubis haben teilweise bessere Handys als ich“, sagt Schuster lachend, dadurch ist die Bildqualität bei Fotos und Videos bereits sehr gut und die Produktion dieser Videos auch nicht mehr teuer. Und um beispielsweise Versprecher im Video relativ einfach wieder zu entfernen, können entsprechende Schneideprogramme wie da „DaVinci Resolve“ als kostenfreie Version für den PC genutzt werden.

„Teilweise dauert es nur 15 Minuten und ein kompletter Film ist von den Azubis auf dem Smartphone fertig geschnitten. Da werden Sie staunen, was die Auszubildenden schon können“, verspricht Schuster. Auch eine Führung durch die Einrichtung per Video sei eine super Idee, wie sich das Thema Digitalisierung und Hauswirtschaft (je nach Datenschutzvorgaben im Betrieb) umsetzen lässt. Eine Win-Win-Situation, denn die Betriebe können die dadurch entstandenen Projekte gleich für das Marketing und die Azubi-Akquise nutzen.

„Vielleicht sollten Sie auch überlegen, in den Videos statt auf Deutsch auch Untertitel auf Türkisch oder Englisch mitlaufen zu lassen, um zukünftige Azubis aus anderen Kulturkreisen zu erreichen.“ Viele Videos werden automatisch abgespielt, nur ein Bruchteil der Nutzer*innen macht dabei den Ton an und deshalb brauchen Videos am besten Untertitel.

„Bedenken Sie jedoch beim Thema Digitalisierung auch den interessanten Fakt, dass von den elf Fachpraktikern, die ich zum Beispiel gerade betreue, nur noch eine zu Hause einen klassischen PC mit Drucker hat! Alle anderen arbeiten mit ihrem Smartphone und einer Datenübertragung in Clouds oder per E-Mail.“

Ideen für Nachhaltigkeit

Dass sich Digitalisierung und Nachhaltigkeit nicht als Themen ausschließen müssen, zeigt, dass in einigen Bundesländern inzwischen der Ausbildungsnachweis am Ende digital komplett hochgeladen werden kann und nicht mehr ausgedruckt werden muss – zumindest bei der IHK Hessen. „Fragen Sie am besten bei Ihrer Zuständigen Stelle nach“, empfiehlt Schuster.

Viele der Zuständigen Stellen arbeiten mit Hochdruck daran, dass der Ausbildungsnachweis sowie wie auch die Ausarbeitungen der Abschlussprüfung zukünftig nur noch online übertragen werden, damit nicht alles ausgedruckt werden muss. Das Thema Nachhaltigkeit soll ebenso wie Digitalisierung integrativ über drei Jahre vermittelt werden. Hierbei gilt es das Bewusstsein der Auszubildenden zu schärfen. Nachhaltigkeit soll dabei die drei Bereiche Ökologie, Ökonomie und Soziales umfassen.

Ökologie kann beispielsweise beinhalten, Verbrauchs- und Gebrauchsgüter zu beschaffen und dabei den Umwelt- und Klimaschutz zu beachten. Bei der Ökonomie kann dann vermittelt werden, dass umweltbezogene und soziale Aspekte bei



Die Hauswirtschaft ist beteiligt, wenn die Tische jahreszeitlich dekoriert werden. Arbeit von hauswirtschaftlichen Auszubildenden im ersten ersten Lehrjahr im Caritas Heinrich-Roleff-Haus in Borghorst.

ökonomischen Entscheidungen abzuwägen sind. Beim Sozialen kommt dann Empathie, Bedürfnisorientierung und Kultursensibilität ins Spiel, also Fragen zur Migration und Integration aber auch die *Life-Work-Balance*.

Richtig gelesen, „denn es dreht sich eben nicht mehr alles um die Arbeit, sondern, dass man sich mit der Tätigkeit, die man ausübt, auch wohl fühlt und sich damit identifizieren kann“, so beschreibt Bianca Schuster die Einstellung der Generation Y. In der Praxis wäre dann Folgendes denkbar: Es können Projektwochen zum Reduzieren von Plastik eingeführt werden, also beispielsweise das Umstellen von Einweg- zu Mehrweg-Medikamentenbechern oder man könnte Mehrweg-Einkaufsbeutel selbst herstellen. Weitere Beispiele: eine Bewertung von Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung des CO₂-Fußabdruckes oder auch Upcycling-Projekte, wie Möbel aufarbeiten, Stühle neu beziehen oder Furniere anbringen oder auch Maschinen und Geräte instand setzen – dann aber bitte mit Unterstützung der Abteilung Haustechnik.

„Von einer hauswirtschaftlichen Fachkraft darf ich am Ende der Ausbildung erwarten, dass sie die Entscheidung treffen kann was nachhaltiger ist – neu kaufen oder wiederaufbereiten – unter Berücksichtigung der drei oben genannten Punkte“, so Schuster.

Betrieblicher Auftrag – oder: das neue „Gesellenstück“

Die Noten der Zwischenprüfung werden im Gesamtergebnis nicht berücksichtigt, es ist also auch zukünftig keine gestreckte Prüfung vorgesehen. Die Wirtschafts- und Sozialkunde-Prüfung wird sich inhaltlich nicht weiter verändern, sie geht mit zehn Prozent Wertung in die Abschlussprüfung ein, praxisbezogene Prüfungsaufgaben zu „Textilien und Wohnumfeld“ fließen mit 15 Prozent in die Gesamtnote ein und praxisbezogene Prüfungsaufgaben zum Thema Verpflegung ebenfalls mit 15 Prozent. Neu ist dabei ein „integratives Fachgespräch“ von etwa zehn Minuten.

Die größte Neuerung bei der Reform ist der „Betriebliche Auftrag“ mit drei Arbeitstagen, der mit 30 Prozent in die Prüfung eingeht (inklusive einer Arbeit von maximal sechs Seiten zur Dokumentation). Es geht dabei um den Auftrag, hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen zu erstellen und zu vermarkten – wie es im Schwerpunkt bereits geübt wurde.

Das Thema für den Betriebliche Auftrag schlägt der/die Auszubildende selbst vor, formuliert es mit dem Ausbilder gemeinsam aus und macht sich selbst Gedanken darüber, was er/sie es im Prüfungsausschuss einreichen möchte. Und dann entscheidet der Prüfungsausschuss, ob das Thema und das Niveau angemessen sind, ein wenig angepasst werden muss oder ob doch ein anderes Thema gefragt ist.

Sobald der Prüfungsausschuss das Thema freigibt, geht es los. Die Durchführung des betrieblichen Auftrages erfolgt an drei angegebenen Tagen (bei Vollzeit) in einem Zeitraum von mehreren Wochen (zeitlich entzerrt) im Betrieb, muss also nicht an drei Tagen hintereinander stattfinden. Der Prüfungsausschuss ist dabei nicht anwesend!

Möglich wäre dies so zu gestalten, dass der erste Tag für die Planung genutzt wird, der zweite Tag dann für die Durchführung und der dritte Tag für die Reflexion, Dokumentation und die Erstellung der Präsentation.

Achtung! Bewertet werden vom Prüfungsausschuss nicht die handwerklichen Fertigkeiten und das dabei entstandene Produkt oder die Dienstleistung, sondern die Auswahl, Planung mit Kalkulation, Marketing, Reflexion und die Präsentation (Auftritt und Kommunikation). Über die Präsentation, Dokumentation und das Fachgespräch prüft der Prüfungsausschuss ab, ob der Azubi die Aufgabe tatsächlich selbstständig geplant und durchgeführt hat.

Betreuung ist Teil der Arbeitsaufgabe

Der zweite Teil der praktischen Prüfung ist die Durchführung einer Arbeitsaufgabe, welche ebenfalls mit 30 Prozent ge-



Do-it-yourself-Geschenke sind Unikate – die Hauswirtschaft macht das möglich

Foto: Petra Wendlinger, BFS Ernährung und Versorgung, Kaufbeuren

wichtig ist. Diese sollte dabei so gestaltet sein, dass die Betreuungskompetenzen des Azubi abprüfbar sind. Aber NICHT in Form eines Rollenspiels, in welchem Prüfer*innen die zu versorgende/betreuende Person darstellen, sondern mit echten Klienten oder Azubis als Kollegen!

Mögliche Umsetzungsbeispiele ohne „echte“ Kunden wären:

- Geburtstagsfeier ausrichten und Enkel einbeziehen zum Beispiel ins Serviettenfalten. Dann reicht eine kindgerechte Anleitung (Video, Plakat), welche der Prüfling vorbereitet hat (Betreuungskompetenz wäre damit abgeprüft).
- Gästebegrüßung in einem Tagungshaus üben und Azubis aus dem 1. oder 2. Lehrjahr mimen die Gäste.
- In einer Jugendhilfeeinrichtung zum Beispiel eine Anleitung zum Wäschesorrieren für Jugendliche erstellen, die verständlich für ungelernete Personen ist. Die Form kann auch ganz unterschiedlich sein (Video, Handout).

Bestenfalls findet die Prüfung in einem realen Betrieb statt und man kann Bewohner/Kunden/Kollegen miteinbeziehen.

Zusätzlich ist zu beachten, dass die Planungszeit von 120 Minuten nun zur Prüfungszeit gehört, daher muss diese am Prüfungsort stattfinden, denn nur so kann die Ausarbeitung vom Prüfungsausschuss bewertet werden.

Dies kann so gestaltet sein, dass am ersten Prüfungstag beispielsweise die Aufgaben gezogen werden, Räume und Materialien gesichtet werden und anschließend die schriftliche Planung durchgeführt wird. Die Vorbereitung, also das Einkaufen und alles Weitere, zählt dann nicht mehr dazu!

Am zweiten Tag wird die Arbeitsaufgabe mit einem Zeitumfang von 180 Minuten und dem dazugehörigen Fachgespräch von 15 Minuten durchgeführt, dieser kann direkt der nächste Tag sein oder es können ein paar Tage dazwischen

liegen. Dies ist von der allgemeinen Prüfungsorganisation, welche von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich ist, abhängig.

Ebenso kann am Tag der Durchführung der Arbeitsaufgabe die Präsentation (zehn Minuten) des betrieblichen Auftrags mit dem Fachgespräch (20 Minuten) durchgeführt werden. Die Präsentation und das Fachgespräch könnte man auch am selben Tag durchführen, wenn die Arbeitsaufgaben ohnehin geprüft werden. Es entsteht so kein größerer Mehraufwand für den Prüfungsausschuss.

Fazit: Viele neue Herausforderungen

Es gibt viele neue Herausforderungen für Betriebe, Berufsschulen, Prüfungsausschüsse und Zuständige Stellen. Es muss ein Schwerpunkt im Betrieb bestimmt, der betriebliche Ausbildungsplan angepasst und vielleicht ein passender Kooperationspartner dazu gesucht werden.

„Nutzen Sie die neue Ausbildungsverordnung als Chance für die Image-Aufwertung und Azubi-Akquise in der Hauswirtschaft – viel Erfolg im Herbst mit der neuen Ausbildungsverordnung und gutes Gelingen!“, sagte Bianca Schuster abschließend.

Die Ausbilderin ist übrigens auch Referentin beim 9. rhw-Erfolgstag am 30. September 2020 in Frankfurt am Main. Spätestens hier werden die kommenden Entwicklungen online live aus vier Städten zugeschaltet im Chat diskutiert werden können.

www.rhwonline.de/erfo20

□ Robert Baumann