

Berufsschule Hauswirtschaft

Möglicher Zugang:

Vollzeitschulpflicht erfüllt ohne Abschluss Hauptschulabschluss nach Klasse 9 Klasse 9 eines Gymnasiums (G8) absolviert Hauptschulabschluss nach Klasse 10 Mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) Mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) mit Qualifikation Fachhochschulreife Allgemeine Hochschulreife (Abitur)

Möglicher Abschluss:

Berufs-/Berufsschulabschluss Hauptschulabschluss nach Klasse 10 Mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife)

Dauer:

3 Jahre

Bildungsgangbeschreibung

Die **Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/-in** ist die grundlegende Erstausbildung in der Hauswirtschaft. Sie ist anerkannt und geregelt nach dem Berufsbildungsgesetzes (BBiG) In der Ausbildungsverordnung vom 30. Juni 1999.

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt.

Eine Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich, sofern ein vollzeitschulischer Bildungsgang im Bereich Ernährungs- und Hauswirtschaft oder die Hochschulreife anzurechnen ist (§29 BBiG).

Hauswirtschafterinnen arbeiten für und mit anderen Menschen. Sie gestalten den Alltag mit Gästen, Kindern, Senioren oder Kranken. Dabei können sie in Bildungshäusern, sozialen Einrichtungen, Familienhaushalten, landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten oder in der Gastronomie beschäftigt sein. Fundierte Fertigkeiten und Kenntnisse, Organisationstalent und Kreativität helfen ihnen ihre Aufgaben zu erfüllen. Dazu gehören:

- Haushaltsmanagement - Ernährung - Arbeitsorganisation - Kalkulation - Finanzen - Hygiene - Umweltschutz
- Unfallschutz - Gesundheit - Betreuung - Reinigung und Pflege - Dekoration

Mehr Informationen rund um den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in finden Sie im Internet unter: www.haus-wirtschaft.de

[Informationsflyer Ausbildung](#)

Aufnahmevoraussetzung

In die Fachklassen für Hauswirtschafter/-innen werden Schüler/-innen aufgenommen, die

die **allgemeine Schulpflicht erfüllt** und einen **Berufsausbildungsvertrag** für die Ausbildung zum Hauswirtschafter zur Hauswirtschafterin abgeschlossen haben.

Prüfung

Prüfungen werden von der **Landwirtschaftskammer NRW** (zuständige Stelle) abgenommen.

1. Die Zwischenprüfung vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres ermittelt den Ausbildungsstand.

2. Zur Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung wird zugelassen, wer die

- Ausbildungszeit erfüllt
- die Zwischenprüfung abgelegt
- das Berichtsheft ordentlich geführt hat

Weitere Informationen: www.landwirtschaftskammer.de

Abschluss und Berechtigung

Die duale Ausbildung zum/zur Hauswirtschafter/-in vermittelt

- den **Berufsabschluss: Hauswirtschafter/-in** mit der bestandenen Berufsabschlussprüfung
- den **Berufsschulabschluss**, wenn am Ende der Ausbildung die schulischen Leistungen den Anforderungen entsprechen.
- Der Berufsschulabschluss ist dem **Sekundarabschluss I. (Hauptschulabschluss nach Klasse 10)** gleichwertig.
Der Erwerb des **mittleren Schulabschlusses - Fachoberschulreife** - wird bei nachgewiesenen Englischkenntnissen ermöglicht.

Fortbildungsmöglichkeiten sind je nach Vorbildung gegeben:

- Vorbereitungskurs für die Prüfung zum/zur Hauswirtschaftsmeister/-in,
- Fachschule Altenpfleger/-in, Familienpfleger/-in, staatlich geprüfte Betriebsleiter/-in in der Hauswirtschaft oder Oekotrophologin
- Fachoberschule für Ernährungs- und Hauswirtschaft
- Fachhochschulstudium der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
- Universitätsstudium der Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

Weitere Informationen: www.berufsbildung.nrw.de/cms/informationen-zu-bildungsgaengen

Organisation und Unterricht

Unterrichtsstunden	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Berufsbezogener Bereich			
Wirtschafts- und Betriebslehre	40	40	40
Betriebsorganisation	120	80	80
Versorgung	120	120	80
Betreuung	40	80	120
Summe	320	320	320
Differenzierungsbereich			
	0-40	0-40	0-40
Summe			
Berufsübergreifender Lernbereich			
Deutsch/Kommunikation	40	40	40

Religionslehre	40	40	40
Sport/Gesundheitsförderung	40	40	40
Politik/Gesellschaftslehre	40	40	40
Summe	160	160	160
Gesamtstundenzahl			
Summe	480	480	480

Unterrichtsinhalte

Berufsbezogene Inhalte werden in folgenden **Lernfeldern** vermittelt:

1. Die Berufsausbildung mitgestalten
2. Güter und Dienstleistungen beschaffen
3. Waren lagern
4. Speisen und Getränke herstellen und servieren
5. Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
6. Personengruppen verpflegen
7. Textilien reinigen und pflegen
8. Wohn- und Funktionsbereiche gestalten
9. Personen individuell wahrnehmen und beobachten
10. Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen
11. Personen individuell betreuen
12. Produkte und Dienstleistungen vermarkten
13. Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

Verantwortlich für diesen Bildungsgang:

Frau Oberstudienrätin Stefanie Müser

© 2012 Lippe-Berufskolleg

Otto-Hahn-Straße 25 - 59557 Lippstadt - Tel: 02941 29000

verwaltung@lippe-berufskolleg.de

[Impressum](#)



