

Duale Berufsausbildung

Hauswirtschaft

Was heißt eigentlich „**dual**“?

Eine duale Berufsausbildung findet in einem
Ausbildungsbetrieb
und der **Berufsschule** statt, also an zwei Lernorten.

Die Praxis wird überwiegend im **Betrieb** vermittelt,
die Theorie in der **Berufsschule**.

Vorteil einer dualen Berufsausbildung:
Es wird eine **Ausbildungsvergütung** gezahlt!



Ernährung und Versorgung

Allroundtalent gesucht!

Eine Vielfalt, die sich lohnt!

 **Hauswirtschaft – mein Beruf**

 Social Network Menschen begegnen Versorgen, Betreuen und Anleiten Selbstständigkeit ermöglichen Freude schaffen Gespräche führen <small>Kinder – Jugendliche – Familien – alte Menschen – Menschen mit Handicap</small>	 Management Mit Ressourcen haushalten Mit Geld wirtschaften Team bilden Qualität sichern <small>Alltag gestalten – Fertigkeiten erweitern – Vielfalt meistern</small>	Bunt und vielfältig wie das Leben 
 Service & Benefit Gastfreundschaft schenken Wünsche wahrnehmen Kommunikation professionell <small>Glück empfinden – Sinn erleben – Lebensstil entfalten</small>	 Style & Fashion Räume pflegen Ambiente gestalten Textilien bereitstellen Kleidung aufbereiten <small>Wohlfühlen – Sicherheit bieten – Geborgenheit schaffen</small>	 Essen & Trinken Mahlzeiten zubereiten Kreativität ausleben Gemeinschaft ermöglichen <small>Genuss erleben • Kultur teilen • Teilhaben</small>



Ernährung und Versorgung

Persönliche Stärken

- Freude, für andere und mit anderen zu arbeiten
- Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent und Kreativität
- Interesse an Ernährungs-, Gesundheits-, Umweltfragen
- Fähigkeit selbstständig zu planen und zu arbeiten

Einsatzorte

- ...in Senioreneinrichtungen
- ...in Wohneinrichtungen für Kinder und Jugendliche
- ...in Wohn- und Pflegeheimen für Menschen mit Behinderung
- ...in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsagenturen
- ...in Tagungshäusern und Bildungseinrichtungen
- ...in Privathaushalten und Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe
- ...in Krankenhäusern, Kur- und Rehakliniken
- ...in Jugendherbergen und Jugendgästehäusern
- ...in Gastronomie- und Cateringbetrieben
- ...in Kantinen und Mensen



Schulische Voraussetzungen

Um die Berufsausbildung in der Hauswirtschaft zu beginnen, ist ein Hauptschulabschluss keine Voraussetzung.

Die Berufsausbildung erfolgt in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb.

Ausbildungsdauer

Sie beträgt 3 Jahre.

Eine Verkürzung auf 2 Jahre ist nach abgeschlossener Berufsausbildung oder mit (Fach-)Hochschulreife möglich.

Abschluss/Qualifikation

Staatlich geprüfte Hauswirtschafterin/staatlich geprüfter Hauswirtschafter.

Zusätzlich kann die Fachoberschulreife (FOR), ggf. mit Qualifikationsvermerk, erworben werden.



Der Unterricht erfolgt in **Lernfeldern**.

Diese **14 Lernfelder** wiederum sind Fächern im berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet.

Siehe nachfolgende Folie.

**Die Hauswirtschaft steht
 für abwechslungsreiche
 Tätigkeiten,
 diese sorgen somit für ein
 anspruchsvolles
 Berufsfeld!
 Eine Vielfalt, die sich lohnt!**

Nr.	Lernfelder
1	Beruf und Betrieb präsentieren
2	Verpflegung zubereiten und anbieten
3	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
4	Personen wahrnehmen und beobachten
5	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen
6	Personen und Gruppen unterstützen und betreuen
7	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
8	Verpflegung von Personengruppen planen
9	Räume und Wohnumfeld gestalten
10	Produkte und Dienstleistungen anbieten
11	Personen in besonderen Lernsituationen aktivieren, fördern und betreuen
12	Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
13	Produkte und Dienstleistungen vermarkten
14	Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten



Studentafel

Lernbereiche/Fächer	Unterrichtsstunden
Berufsbezogener Lernbereich	
Management von Betriebsprozessen	220 – 260
Erstellung von Verpflegungsleistungen	200 – 240
Instandhaltung und Gestaltung von Wohn- und Funktionsbereichen	160 – 200
Hauswirtschaftliche Betreuung von Personen	140 – 180
Wirtschafts- und Betriebslehre	120
Berufsübergreifender Lernbereich	
Deutsch/Kommunikation	80 - 120
Religionslehre	80 - 120
Sport/Gesundheitsförderung	80 - 120
Politik/Gesellschaftslehre	80 – 120



Das bietet das Berufskolleg Lübbecke:

- Langjährige Erfahrung in der Berufsausbildung Hauswirtschaft
- Motivierte und fachlich fitte Lehrkräfte, die durch die langjährige Mitarbeit in den Prüfungsausschüssen der Landwirtschaftskammer die Anforderungen der Prüfungen kennen und den Unterricht entsprechend gestalten
- Gut ausgestattet Praxisräume, in denen der fachpraktische Unterricht insbesondere in den Bereichen Speisenzubereitung und Wäscheversorgung realitätsnah und zeitgemäß durchgeführt werden kann
- Projektorientierter Unterricht, z.B. zur Vermarktung von Produkten sowie Betreuungsleistungen unterschiedlicher Personengruppen
- Erlangung von Zusatzzertifikaten
- Durchführung von Exkursionen zu Fachbetrieben und/oder Einrichtungen
- Kooperation des Berufskollegs Lübbecke mit den Ausbildungsbetrieben
- Individuelle Unterstützung der Auszubildenden
- Bereitstellung eines "MS Office 365" - Accounts für jede*n Auszubildende*n, der sämtliche MS-Anwendungen beinhaltet (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Teams, Forms etc.). Dieses ermöglicht das digitale Arbeiten und Lernen im Unterricht und auch die Kommunikation zwischen Azubis und Lehrkräften außerhalb der Unterrichtszeiten.



Weiterbildungsmöglichkeiten

Der Abschluss zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter ermöglicht zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Meister/-in der Hauswirtschaft (am Berufskolleg Lübbecke im berufsbegleitenden Abendunterricht möglich)
- Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/-in (am Berufskolleg Lübbecke im berufsbegleitenden Abendunterricht möglich)
- Staatlich geprüfte/r Betriebsleiter/-in
- Dorfhelfer/-in
- Fachhauswirtschafter/-in
- (Technische/r) Lehrer/-in
- Bachelor of Science (B.Sc.) – Master of Science (M.Sc.)

Die **Anmeldung** am Berufskolleg Lübbecke erfolgt nach Abschluss eines Ausbildungsvertrages durch den Ausbildungsbetrieb.

