

LEHRGANG
„VORBEREITUNG AUF DIE EXTERNENPRÜFUNG
ZUM/ZUR HAUSWIRTSCHAFTER/IN TZ“

INFORMATION FÜR MASCHINENRINGE

AKADEMIE
Maschinenring



DIE ECKDATEN

Lehrgangsziel

Der Bereich Hauswirtschaft ist vielfältig und abwechslungsreich. Ausgebildete Hauswirtschaftler*innen kennen sich mit gesunder Ernährung und der Speisenzubereitung aus, mit Hygiene, Reinigung und Umweltschutz. Hauswirtschaftler*innen übernehmen die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen in privaten Haushalten, sozialen Einrichtungen oder Unternehmen.

Unsere Qualifizierung „Vorbereitung auf die externe Prüfung zum/zur Hauswirtschaftler*in“ bietet die Chance, den Berufsabschluss nachzuholen. Wir bereiten die Teilnehmer/innen in Theorie und Praxis auf die Externenprüfung vor. Nach bestandener Prüfung finden Hauswirtschaftler*innen eine Beschäftigung z.B. in landwirtschaftlichen Betrieben, sozialen Einrichtungen, Alten- und Pflegeheimen sowie im Hotel- und Gastgewerbe.

Was ist eine Externenprüfung?

Eine Externenprüfung ermöglicht den Erwerb eines schulischen Abschlusses, ohne den Bildungsgang tatsächlich an einer Schule besucht zu haben. Die formalen Voraussetzungen für die Zulassung zu einer Externenprüfung und die Anforderungen in der Prüfung selbst entsprechen denen der regulären Bildungsgänge. Mit dem Fachschulexamen als Externenprüfung soll die Gesamtqualifikation festgestellt werden.

DIE ECKDATEN

Zielgruppe und Zugangsvoraussetzungen

Mindestens 4 ½ Jahre hauswirtschaftliche Tätigkeit im eigenen oder Fremdhalt (Lehrgangszeit wird angerechnet)

Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Der Wohnort der Teilnehmerin ist für die Prüfungsanmeldung nicht ausschlaggebend, die Prüfung kann in Kempten abgelegt werden, auch wenn der/die Teilnehmer/in nicht aus Bayern kommt.

Dauer

Der Lehrgang dauert 40 Wochen (480 Unterrichtseinheiten). Der Unterricht findet in Blöcken statt. Während des Unterrichtsblocks findet der Unterricht ganztägig (9 bis 16:30 Uhr) statt. Die Unterrichtstage sind flexibel geplant, sodass die Teilnehmer/innen ausreichend Zeit für z.B. Kinderbetreuung in der Mittagspause oder gemeinsames Mittagessen mit der Familie haben.

Perspektiven nach dem Abschluss der Qualifizierung

Nach dem Abschluss des Lehrgangs erwerben Sie einen staatlich anerkannten Berufsabschluss und können im hauswirtschaftlichen Bereich tätig werden.

Abschluss

Trägerinternes Zertifikat, Externenprüfung zum/r Hauswirtschafter*in

TERMINÜBERSICHT

Mo. 13.09 – Fr. 17.09.2021 / 09:00 – 16:30 Uhr:	1. Online Block
Mo. 18.10 – Fr. 22.10.2021 / 09:00 – 16:30 Uhr :	2. Online Block
Mo. 01.11 – Sa. 06.11.2021/ 08:00 – 18:00 Uhr:	Praxis Block / Präsenz in Kempten
Mo. 22.11 – Fr. 26.11.2021 / 09:00 – 16:30 Uhr :	3. Online Block
Mo. 13.12 – Fr. 17.12.2021 / 09:00 – 16:30 Uhr :	4. Online Block
Mo. 10.01 – Fr. 14.01.2022 / 09:00 – 16:30 Uhr :	5. Online Block
Mo. 07.02 – Fr. 11.02.2022/ 09:00 – 16:30 Uhr :	6. Online Block
Mo. 07.03 – Fr. 11.03.2022 / 09:00 – 16:30 Uhr :	7. Online Block
Mo. 28.03 – Fr. 01.04.2022 / 09:00 – 16:30 Uhr :	8. Online Block
Di. 19.04 – Sa. 23.04.2022 / 08:00 – 18:00 Uhr :	Praxis Block / Präsenz in Kempten
Mo. 16.05 – Fr. 20.05.2022 / 09:00 – 16:30 Uhr :	9. Online Block
Fr. 17.06 – Sa. 18.06.2022 / 08:00 – 18:00 Uhr :	Praxis Tage / Präsenz in Kempten

Prüfungstermine

Montag, 20.06.2022: Schriftliche Prüfung

Praktische Prüfung ab 21.06.2022

Gruppe 1: Erhalt der Aufgaben am Di.21.06.2022 – Praktische Prüfung am Do.23.06.2022

4 Gruppe 2: Erhalt der Aufgaben am Mi. 22.06.2022 – Praktische Prüfung am Fr. 24.06.2022

AKADEMIE
Maschinenring



DIE ECKDATEN

Unterrichtsformate

- Der Lehrgang findet zum größten Teil in einem virtuellen Klassenraum statt. So können die Teilnehmer/innen ortsunabhängig, aus jedem Bundesland an dem Unterricht teilnehmen. Der Lehrgang umfasst 480 Unterrichtseinheiten und dauert in der Regel 40 Wochen. Dazu gehören auch 12 Praxistage (96 UE), die im Zweckverband Landwirtschaftsschule Kempten stattfinden und in denen die Teilnehmerinnen die Möglichkeit haben, anhand von Praxisaufgaben das Gelernte direkt anzuwenden und ein direktes Feedback zum Ergebnis von unseren Experten zu bekommen. Im Rahmen der Praxistage werden die Teilnehmer in 2 Gruppen aufgeteilt, die individuell betreut werden - damit die Teilnehmer eine möglichst intensive Prüfungsvorbereitung bekommen.

Der Preis

- Der Lehrgang kostet 2.817,60 €. Der Lehrgang wird gefördert. Die Förderung fällt je nach Ausgangslage unterschiedlich aus (zwischen 50 und 100%, siehe die Grafik auf den nächsten Seiten).



DIE FÖRDERUNG

Allgemeine Informationen zur Förderung

- Der Lehrgang ist nach AZAV zertifiziert und wird von den örtlichen Agenturen für Arbeit gefördert – nach dem Qualifizierungschancengesetz. Die Förderung ist darauf ausgerichtet, Arbeitnehmern, deren berufliche Tätigkeiten durch Technologien ersetzt werden können oder in sonstiger Weise vom Strukturwandel betroffen sind, eine Anpassung und Fortentwicklung ihrer beruflichen Kompetenzen zu ermöglichen, um den genannten Herausforderungen besser begegnen zu können.
Gefördert werden die Weiterbildungskosten, teilweise auch die Reise- und Unterbringungskosten. Außerdem bekommen die Arbeitgeber/innen einen Teil des Arbeitssentgelts des/der Teilnehmer/in während der Weiterbildung erstattet.

Voraussetzungen für eine Förderung:

- Zielgruppe: aktuell Beschäftigte – unabhängig von Qualifikation, Lebensalter und Betriebsgröße
- Es müssen Kenntnisse vermittelt werden, die über ausschließlich arbeitsplatzbezogene, kurzfristige Anpassungsfortbildungen hinausgehen. Es darf sich nach dem Qualifizierungschancengesetz um keine Weiterbildung handeln, die gesetzlich vorgeschrieben ist.
- Die Dauer der Weiterbildung muss mindestens 160 Stunden betragen.
- Die letzte Weiterbildung, die nach dem Qualifizierungschancengesetz genehmigt wurde, muss mindestens vier Jahre zurückliegen.

GESETZ ZUR FÖRDERUNG DER BERUFLICHEN WEITERBILDUNG IM STUKTURWANDEL UND WEITERENTWICKLUNG DER AUSBILDUNGSFÖRDERUNG

Verbesserung der Weiterbildungsförderung durch Erhöhung der Basiszuschüsse nach dem QCG um

- >> **+ 5 Prozentpunkte** bei Betriebsvereinbarungen und Tarifverträgen mit Qualifizierungselementen (§ 82 Abs. 4 SGB III-neu)
- >> **+ 10 Prozentpunkte** bei qualifaktorischem Anpassungsbedarf von mindesten einem Fünftel (im KMU von mindestens einem Zehntel) der Belegschaft (§ 82 Abs. 5 SGB III-neu)

Unternehmensgröße	 <10 Kleinstunternehmen	 <250 Kleine und mittlere Unternehmen	 >250 Größere Unternehmen	 >2.500 Große Unternehmen
Weiterbildungskosten	bis zu 100% bis zu 100% ab 45 Jahren und für schwerbehinderte Menschen	von 50% auf bis zu 65%	von 25% auf bis zu 40%	von 15% auf bis zu 30%
Arbeitsentgelt während der Weiterbildung	von 75% auf bis zu 90% bis zu 100% bei fehlendem Berufsabschluss und berufsabschlussbezogenen Weiterbildungen	von 50% auf bis zu 65%	von 25% auf bis zu 40%	von 25% auf bis zu 40%

SO BEANTRAGEN SIE EINE FÖRDERUNG FÜR IHRE MITARBEITER

1

Sie haben Interesse an einem geförderten Lehrgang? Melden Sie sich bei der Akademie der Maschinenringe. 08431 6499-1067. Sie bekommen alle Informationen zum Lehrgang zugeschickt, die Sie für den Kontakt mit der Agentur für Arbeit benötigen werden. Es sind: Lehrgangskonzept, Manahmenummer, unser Träger- und Maßhamenzertifikat und weitere Informationen.

Dauer: ca. 1 Tag

2

Sie melden sich bei der Agentur für Arbeit unter der Nummer **0800 4 5555 20**. Sie sagen, dass Sie Interesse an einer Weiterbildungsförderung nach dem Qualifizierungschancengesetz haben und bekommen ein paar Fragen gestellt. Die Fragen können Sie unkompliziert anhand der von uns zur Verfügung gestellten Unterlagen beantworten. Danach bekommen Sie die Kontaktdaten des Ansprechpartners und schicken ihm die angeforderten Unterlagen.

Dauer: 1-3 Tage

3

Sie bekommen Unterlagen von der Agentur für Arbeit zum Ausfüllen zugeschickt: „Selbsterklärung zur Betriebsgröße“ und „Berufliche Weiterbildung von Beschäftigten“. Die Selbsterklärung füllen Sie selbst aus. Das zweite Formular füllen die interessierten Mitarbeiter aus. Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie Schwierigkeiten beim Ausfüllen von diesen Formularen haben, wir beraten Sie gern! Die beiden Formulare werden von Ihnen an die Agentur für Arbeit gesendet.

Dauer: 2-3 Tage

SO BEANTRAGEN SIE EINE FÖRDERUNG FÜR IHRE MITARBEITER

4

Bitte informieren Sie die Mitarbeiter ausreichend über die anstehende Weiterbildung – zum Beispiel mithilfe der Datei „Externenprüfung Hauswirtschaft – Informationen für Interessenten“. Sehr wahrscheinlich bekommen sie einen Anruf von der Agentur für Arbeit und müssen ein paar Fragen zu ihrer Motivation und zum Gesamtrahmen des Lehrgangs beantworten.

Dauer: 1-2 Tage

5

Der Mitarbeiter bekommt zwei neue Formulare zugeschickt. Eins muss vom Mitarbeiter ausgefüllt werden, eins vom Arbeitgeber. Die ausgefüllten Formulare sollen an die Agentur für Arbeit gesendet werden. Außerdem bekommt der Mitarbeiter einen Bildungsgutschein, der unmittelbar an die Akademie der Maschinenringe geschickt werden muss – im Original per Post.

Dauer: 3-5 Tage

6

Die Akademie der Maschinenringe füllt den Bildungsgutschein aus und schickt ihn an die Agentur für Arbeit. Ein Mitarbeiter der Akademie meldet sich bei/m Teilnehmer/in und führt ein Beratungsgespräch durch.

Dauer: 3-5 Tage

SO BEANTRAGEN SIE EINE FÖRDERUNG FÜR IHRE MITARBEITER

7

Die Akademie bereitet die Anmeldeunterlagen vor und schickt sie an den Teilnehmer.
Dauer: 1-2 Tage

8

Der Lehrgang beginnt.

Wichtig:

Die Erstattung der Lehrgangsgebühren von der Agentur für Arbeit erfolgt direkt an die Akademie der Maschinenringe. Wenn der Lehrgang nicht zu 100% gefördert wird, stellt die Akademie der Maschinenringe die Differenz Ihnen in Rechnung. Die Erstattung der Lohnausfallkosten erfolgt in Monatsraten auf Ihr Konto, das Sie beim Arbeitgeberformular im Schritt 5 angegeben hatten.

THEMEN- UND STUNDENÜBERSICHT

	Thema	UE
1	Grundlagen der integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten - online	15
	Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
2	LF 1: hausw. Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln - online	15
3	LF 2: hausw. Betreuungsleistungen erbringen - online	15
4	LF 3: hausw. Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln - online	30
5	LF 4: Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und Servieren – 30 UE online, 40 UE in Präsenz	70
6	LF 5: Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen – 9 UE online, 16 UE in Präsenz	25
7	LF 6: Textilien einsetzen, reinigen und pflegen – 9 UE online, 16 UE in Präsenz	25
8	LF 7: Arbeitsprozesse planen durchführen und bewerten - online	15
9	LF 8: Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen - online	20
10	LF 9: Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten - online	20
11	LF 10: Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen - online	20
12	LF 11: Hygienemaßnahmen durchführen- online	15
13	LF 12: Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken- online	10
14	LF 13: mit angrenzenden Zuständigkeiten kooperieren- online	5
	Lernfeldübergreifende Ausbildungsinhalte	
15	Prüfungsvorbereitung, Betriebstag, Betrieblicher Auftrag, Prüfungsanmeldung – 24 UE Präsenz, 6 UE online	30
16	Betreute Projekt- und Gruppenarbeit - online	150
	Gesamt	480

HABEN SIE FRAGEN? MELDEN SICH SICH GERN BEI UNS!

Bundesverband der Maschinenringe e.V.
Akademie der Maschinenringe

Am Maschinenring 1
86633 Neuburg a. d. Donau

T 08431 6499 – 1093
F 08431 6499 – 1071

akademie@maschinenringe.com

www.akademie.maschinenring.de



AKADEMIE
Maschinenring

