Verordnung über das Programm der Ausbildungskurse und die Prüfung der Lehrmeisterin/des Lehrmeisters in der allgemeinen Haushaltlehre

vom 23. Oktober 1992

*Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA),
gestützt auf Artikel 11 Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes¹
und Artikel 1 Absatz 1 der zugehörigen Verordnung vom 7. November 1979²
sowie Artikel 16 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung vom 27. November 1989³
über die hauswirtschaftliche Ausbildung,
verordnet:*

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Zweck

Lehrmeisterinnen sollen die Voraussetzungen für eine systematische, fachgemässe und verständnisvolle Lehrtochterausbildung in der allgemeinen Haushaltlehre erwerben.

Art. 2 Methodischer Hinweis

Gegenstand der Lehrmeisterinnenkurse sind vorab die methodischen, fachlichen und praktischen Probleme der Lehrtochterausbildung. Die Teilnehmerinnen erhalten deshalb Gelegenheit zur aktiven Auseinandersetzung mit den Inhalten des Stoffprogrammes.

2. Abschnitt: Ausbildung

Art. 3 Stoffprogramm

¹ Das Stoffprogramm ist wie folgt aufgeteilt:

AS 1993 197

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 915.2

Kurse:

1.	Lehrmeisterinnenkurs/Basiskurs	40– 60 Lektionen
2.	Hauswirtschaft	120–180 Lektionen
	2.1. Ernährung/Verpflegung	(mindestens 40 Lektionen)
	2.2. Haushaltpflege/Wohnen	(mindestens 40 Lektionen)
	2.3. Handarbeiten	(mindestens 40 Lektionen)

² Die Kurse in den hauswirtschaftlichen Fächern schliessen mit einer Prüfung ab.

³ Die Kurse können zusammenhängend oder an einzelnen Tagen, Halbtagen oder auch abends durchgeführt werden. Die Reihenfolge der Kurse ist nicht verbindlich. Die Ausbildung muss aber spätestens nach zwei Jahren abgeschlossen sein.

Art. 4 Kursteilnehmerin

¹ Zu den Kursen können Personen zugelassen werden, die während dreier Jahre einen Haushalt selbständig geführt haben, über hauswirtschaftliche Grundkenntnisse verfügen und die Bedingungen nach Artikel 4 des Reglementes vom 23. Oktober 1992⁴ über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Hauswirtschaftlichen Angestellten erfüllen.

² Die Kantone können Personen, die eine gleichwertige oder höhere Ausbildung in den hauswirtschaftlichen Fachkursen nachweisen können, von einzelnen oder allen hauswirtschaftlichen Kursen und Prüfungen befreien. Der Lehrmeisterinnenkurs/Basiskurs ist für alle Lehrmeisterinnen obligatorisch.

³ Die Ausbildung muss vor Beginn des ersten Lehrverhältnisses abgeschlossen sein. In Sonderfällen kann die zuständige kantonale Behörde Ausnahmen bewilligen.

Art. 5 Finanzierung

¹ An die von den Kantonen, den kantonalen Arbeitsgemeinschaften für hauswirtschaftliche Bildungs- und Berufsfragen (KAGHW) und weiteren Kursträgern veranstalteten Kurse und Prüfungen leistet der Bund Beiträge nach Artikel 16 Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung vom 27. November 1989⁵ über die hauswirtschaftliche Ausbildung.

² Der Kursträger kann von den Kursteilnehmerinnen einen angemessenen Beitrag an die Kurskosten erheben.

³ Die Prüfungskosten werden, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühren und den Bundesbeitrag gedeckt sind, durch die betreffenden Kantone getragen.

⁴ Dem Kanton ist zuhänden des BIGA innert drei Monaten nach Abschluss des Kurses und der Prüfung eine detaillierte Abrechnung einzusenden.

⁴ BBl 1993 I 100

⁵ SR 915.2

3. Abschnitt: Prüfung

Art. 6 Organisation

¹ Die Kantone führen die Prüfung durch und ernennen die Prüfungsexpertinnen.

² Zu den Prüfungen wird zugelassen, wer die Kurse ohne wesentliche Absenzen besucht hat.

³ Mit dem Aufgebot wird der Kandidatin bekanntgegeben, welche Materialien und Hilfsmittel mitzubringen sind.

Art. 7 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

¹ Die Prüfung ist in folgende hauswirtschaftliche Fächer unterteilt:

- Ernährung/Verpflegung etwa 3¹/₂ Stunden
- Haushaltpflege/Wohnen etwa 3¹/₄ Stunden
- Handarbeiten etwa 3¹/₄ Stunden

² Die Prüfungsfächer sind unterteilt in:

Ernährung/Verpflegung (etwa 3¹/₂ Stunden)

- a. praktisch (etwa 2¹/₂ Stunden)
Drei Gerichte für 3–4 Personen zubereiten:
 - Vorspeise oder Suppe oder Nachspeise oder Gebäck
 - Hauptgericht
 - BeilageDas Kochbuch darf benützt werden.
- b. Berufskennnisse (schriftlich, 45 Min., und/oder mündlich, etwa 20 Min.)

Haushaltpflege/Wohnen (etwa 3¹/₄ Stunden)

- a. praktisch (etwa 2¹/₄ Stunden)
Eine kombinierte Aufgabe aus den nachstehenden Teilgebieten ausführen:
 - Wohnungspflege
 - Kleider-, Leder- oder Schuhpflege
 - Wäschepflege, Bügeln.
- b. Berufskennnisse (schriftlich, 45 Min. und/oder mündlich, etwa 20 Min.)

Handarbeiten (etwa 3¹/₄ Stunden)

- a. praktisch (etwa 3 Stunden)
 - Nähetechniken
 - Ausbesserungsarbeiten.
- b. Berufskennnisse (schriftlich, 30 Min. oder mündlich, etwa 20 Min.)

Art. 8 Beurteilung und Notengebung

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in folgenden Fächern und Positionen bewertet:

Prüfungsfach: *Ernährung/Verpflegung*

- Pos. 1 Vorspeise oder Suppe oder Nachspeise oder Gebäck
- Pos. 2 Hauptgericht
- Pos. 3 Beilage
- Pos. 4 Berufskennnisse

Prüfungsfach: *Haushaltspflege/Wohnen*

- Pos. 1 Wohnungspflege
- Pos. 2 Kleider-, Leder- oder Schuhpflege
- Pos. 3 Wäschepflege
- Pos. 4 Berufskennnisse

Prüfungsfach: *Handarbeiten*

- Pos. 1 Nähtechniken
- Pos. 2 Ausbesserungsarbeiten
- Pos. 3 Berufskennnisse

² Die Leistungen in jeder Prüfungsposition werden nach Artikel 9 bewertet. Werden zur Ermittlung der Positionsnote vorerst Teilnoten gegeben, so werden diese entsprechend ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Position berücksichtigt.⁶

³ Die Fachnoten sind das Mittel aus den Positionsnoten. Sie werden auf eine Dezimale gerundet.

Art. 9 Notenwerte

¹ Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen; Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

² Notenskala

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Qualitativ und quantitativ sehr gut
5	Gut, zweckentsprechend
4	Den Mindestanforderungen entsprechend
3	Schwach, unvollständig
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

⁶ Notenformulare können bei der Schweiz. Arbeitsgemeinschaft für hauswirtschaftliche Bildungs- und Berufsfragen (SAGHW) bezogen werden.

Art. 10 Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Prüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Diese wird aus den folgenden Fachnoten ermittelt:

- Ernährung/Verpflegung
- Haushaltpflege/Wohnen
- Handarbeiten

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus den Fachnoten ($\frac{1}{3}$ der Notensumme) und wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn keine der Fachnoten den Wert 4,0 unterschreitet.

Art. 11 Wiederholung der Prüfung

¹ Wer die Prüfung in einem Fach nicht bestanden hat, kann diese Prüfung bei nächster Gelegenheit wiederholen.

² Wird die zweite Prüfung nicht bestanden, so wird die Kandidatin frühestens nach Ablauf von einem Jahr seit der ersten Prüfung zu einer dritten und letzten Prüfung zugelassen, die sich auf alle Fächer bezieht.

Art. 12 Ausweis

Den eidgenössischen Ausweis als «Haushaltlehrmeisterin/Haushaltlehrmeister» erhält:

- a. wer die Prüfung in den einzelnen hauswirtschaftlichen Fächern bestanden und den Lehrmeisterinnenkurs/Basiskurs besucht hat;
- b. wer vom Besuch von hauswirtschaftlichen Fächern befreit worden ist und den Lehrmeisterinnenkurs/Basiskurs besucht hat.

Art. 13 Rechtsmittel

Beschwerden betreffend die Nichtzulassung oder die Prüfung richten sich nach kantonalem Recht.

4. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 14 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 21. Dezember 1976⁷ über die Ausbildung und die Prüfung der Lehrmeisterinnen in der allgemeinen Haushaltlehre wird aufgehoben.

⁷ [BBl 1977 I 950]

Art. 15 Übergangsrecht

Kandidatinnen, die ihre Ausbildung vor dem 1. Januar 1993 begonnen haben, schliessen nach der bisherigen Verordnung ab.

Art. 16 Inkrafttreten

Die Bestimmungen über das Programm der Ausbildungskurse und diejenigen über die Prüfung für Lehrmeisterinnen der allgemeinen Haushaltlehre treten am 1. Januar 1993 in Kraft.

Umschreibung des Stoffprogrammes

1 Lehrmeisterinnenkurs/Basiskurs

Für diesen Kurs gelten die Stoffgebiete der Verordnung über das Mindestprogramm der Ausbildungskurse für Lehrmeister.

2 Hauswirtschaft

Der Unterrichtsstoff ist gezielt auf die vielfältigen und verantwortungsvollen Aufgaben im Haushalt ausgerichtet. Er baut auf den Richt- und Informationszielen der Ausbildungsvorschriften für Hauswirtschaftliche Angestellte auf und vertieft die Hauptbereiche. Hinweise zur Ausbildung der Lehrtochter sind zu vermitteln.

2.1 Ernährung/Verpflegung

Richtziele:

- Kenntnisse der Grundsätze und Bedeutung der gesunden Ernährung vertiefen und auf die täglichen Bedürfnisse übertragen
- die Familie unter Berücksichtigung der verschiedenen Altersstufen gesund und budgetgerecht verpflegen
- dem Wert der Mahlzeiten, der Tischkultur und der Gastfreundschaft volle Aufmerksamkeit schenken
- Hygienevorschriften beachten und Regeln der Arbeitssicherung anwenden
- ökologische Aspekte berücksichtigen.

Informationsziele:

- rationale Arbeitsmethoden anwenden und Zeitpläne aufstellen
- zweckmässige und hygienische Einrichtung des Arbeitsplatzes beachten
- Zubereitungsarten und Kochregeln anwenden
- Grundrezepte ausführen und abändern sowie:
 - Menüpläne erstellen und begründen
 - Qualitäts- und Preisvergleiche anstellen
 - Einkauf nach Saison und Budget richten
 - Bedeutung der Vorratshaltung erläutern
- alltägliche Gerichte und Mahlzeiten sowie festliche Menüs zubereiten, ansprechend und sorgfältig anrichten
- erweitertes Kochen:
 - Resten sinnvoll einbeziehen
 - Halbfertig- und Fertigprodukte einsetzen

- verschiedene Konservierungsarten ausführen
- Improvisationsmöglichkeiten ausnützen
- mit Lebensmitteln und Energie wirtschaftlich umgehen, Grundsätze des Umweltschutzes anwenden
- Geräte und Apparate handhaben, einsetzen und pflegen
- Unfallgefahren erkennen und Vorsichtsmassnahmen anwenden.

2.2 Haushaltspflege/Wohnen

Richtziele:

- den Wohnbereich gestalten und ihn fachgerecht und umweltbewusst pflegen
- Herkunft und Zusammensetzung der Materialien soweit kennen, wie dies für Gebrauch und Pflege von Bedeutung ist
- ökologische Aspekte berücksichtigen
- die Wichtigkeit einer guten Arbeitsorganisation und Zeiteinteilung erkennen und die Arbeit situationsgerecht ausführen.

Informationsziele:

- Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe planen und umschreiben; Rationalisierungsmöglichkeiten vorschlagen
- die Materialien unterscheiden, sinnvoll auswählen und pflegen
- geeignete Reinigungs- und Waschmittel anwenden; ihre Wirkung kennen und:
 - Gebrauchsanweisungen interpretieren
 - Signete kennen
 - Entsorgung ausführen
 - Einkaufsargumente berücksichtigen; kritisch einkaufen
- Kleider, Leder und Wäsche materialgerecht behandeln und schrankfertig machen
- die notwendigen Maschinen und Geräte auswählen, handhaben und pflegen; die Gebrauchskosten berechnen
- die ökologischen Grundsätze bei Energieverbrauch, Konsum, Recycling und Reinigung anwenden
- Unfallgefahren erkennen und Vorsichtsmassnahmen anwenden
- Tisch- und Wohnkultur erläutern und anwenden.

2.3 Handarbeiten

Richtziele:

- den Wert des Selberherstellens erkennen
- die wirtschaftlichen und ökologischen Vorteile der Instandstellung erkennen
- Näh- und Instandstellungsarbeiten schrittweise ausführen.

Informationsziele:

- rationale Flickarbeiten an Wäsche und Kleidern ausführen
- einfache Gegenstände anfertigen
- die Nähmaschine handhaben und pflegen
- Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der gebräuchlichen Textilien erläutern
- Textilien und Nähzubehör auswählen und verarbeiten
- Qualitäts- und Preisvergleiche beim Einkauf von Wäsche und Kleidern anstellen und begründen.