

Regierungsratsverordnung über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der hauswirtschaftlichen Angestellten im Kollektivhaushalt (Spital)

Vom 26. April 1983 (Stand 1. März 1984)

Der Regierungsrat des Kantons Basel-Landschaft, gestützt auf § 3 Absatz 2 der Verordnung vom 20. Januar 1975¹⁾ zum Bundesgesetz über die Berufsbildung und Artikel 43 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 19. April 1978²⁾ über die Berufsbildung (im folgenden Bundesgesetz), beschliesst:

1 Ausbildung

1.1 Lehrverhältnis

§ 1 Allgemeines

¹ Die Berufsbezeichnung ist hauswirtschaftliche Angestellte³⁾ im Kollektivhaushalt (Spital).

² Die hauswirtschaftliche Angestellte im Kollektivhaushalt (Spital) befasst sich mit Arbeiten in allen Hauswirtschaftsbereichen eines Kollektivhaushaltes, die sie teils selbständig, teils unter Anleitung ausführt.

³ Die Lehre dauert 1 Jahr. Sie beginnt mit dem Schuljahr der Berufsschule.

§ 2 Anforderungen an den Lehrbetrieb

¹ Die Lehre wird in einer kantonalen Krankenanstalt durchgeführt, wobei die Lehrtöchter⁴⁾ intern oder extern wohnen können.

² Lehrtöchter dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, die gewährleisten, dass die ganze Ausbildung gemäss Abschnitt II vermittelt wird.

³ Lehrbetriebe, die einzelne Teile des Ausbildungsprogramms nicht vermitteln können, dürfen Lehrtöchter nur ausbilden, wenn sie sich verpflichten, ihnen diese Teile in einem anderen Betrieb vermitteln zu lassen. Dieser Betrieb sowie Zeitpunkt und Dauer der ergänzenden Ausbildung werden im Lehrvertrag festgelegt.

1) GS 25.710, SGS 685.1

2) SR 412.10

3) Gilt sinngemäss auch für das männliche Geschlecht.

4) Gilt sinngemäss auch für das männliche Geschlecht.

⁴ Zur Ausbildung von Lehrtöchtern sind Hausbeamtinnen sowie andere Fachkräfte mit einer abgeschlossenen Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich und mit betrieblicher Erfahrung berechtigt.

⁵ Die Eignung eines Lehrbetriebes wird durch das Amt für Berufsbildung festgestellt. Vorbehalten bleiben die allgemeinen Bestimmungen des Bundesgesetzes.

§ 3 Höchstzahl der Lehrtöchter

¹ Das Amt für Berufsbildung bestimmt im Einzelfall aufgrund der Grösse des Lehrbetriebes und der Zahl der ausgebildeten Fachkräfte die zulässige Anzahl Lehrtöchter.

1.2 Ausbildung im Betrieb

§ 4 Allgemeines

¹ Der Lehrtochter sind die notwendigen Einrichtungen, Geräte und Hilfsmittel zur Verfügung zu stellen.

² Die Lehrtochter soll zu selbständigem und rationellem Arbeiten ausgebildet werden. Sie soll zu Reinlichkeit, Ordnung, Sorgfalt, Gewissenhaftigkeit und Verschwiegenheit sowie zu korrektem Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und Heiminsassen, Gästen, Patienten usw. hingeführt werden.

³ Zur Förderung der beruflichen Fähigkeiten werden alle Arbeiten abwechselungsweise wiederholt. Die Ausbildung muss Gewähr bieten, dass die Lehrtochter am Ende der Lehrzeit alle im Ausbildungsprogramm erwähnten Lernziele erreicht.

⁴ Die Lehrtochter muss rechtzeitig über Unfallgefahren und Gesundheitsschädigungen, die bei einzelnen Arbeiten auftreten können, sowie über die persönliche und betriebliche Hygiene aufgeklärt werden. Die entsprechenden Vorschriften sind ihr zu Beginn der Lehre zu erklären und schriftlich abzugeben.

⁵ Die Lehrtochter ist zur Führung eines Arbeitsbuches verpflichtet, in dem sie nebst ihren Erfahrungen laufend ihre Einsätze festhält. Der Lehrbetrieb kontrolliert und unterzeichnet das Arbeitsbuch periodisch.

⁶ Der Lehrbetrieb hält den Ausbildungsstand der Lehrtochter periodisch in einem Qualifikationsbericht fest, den er mit der Lehrtochter bespricht.

§ 5 Praktische Arbeiten und Berufskenntnisse

¹ Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend die von der Lehrtochter am Ende der Lehrzeit verlangten Kenntnisse und Fertigkeiten. Die Informationsziele verdeutlichen die Richtziele im einzelnen.

a. Hausdienst

1. Richtziel. Alle im Bereich des Lehrbetriebes anfallenden Reinigungs- und Pflegearbeiten ausführen.
2. Informationsziele. Die nachfolgenden Einrichtungen reinigen, pflegen und wo nötig aufbereiten. Die verschiedenen Materialien erkennen, Pflegeart und Reinigungsmittel entsprechend wählen und anwenden. Auf Umweltfreundlichkeit achten. Sanitäre Installationen: Lavabo, WC, Badewanne, Dusche, Spülmaschine, Chromstahlkombination. Mobiliar: Schränke, Nachttische, Stühle, Betten, Tische, Pulte, Rolltische usw. Türen, Wände, Decken, Lampen (tägliche Reinigung). Fenster (Rahmen, Glas). Bodenbeläge, Teppiche. Desinfektion/Bettenzentrale. Blumenpflege. Maschinen und Geräte: Reinigungsmaschine (Blocher), Staub- und Wassersauger, Mop, Feuchtwischer, Sooger, Randreinigungsgerät (zweckmässig einsetzen und pflegen).

b. Verpflegung

1. Richtziel. Gerichte und Getränke zubereiten, Gäste bedienen. Teilarbeiten in Grossküche übernehmen. Alle anfallenden Reinigungsarbeiten ausführen. Rationell arbeiten.
2. Informationsziele. Küche: Rüstarbeiten ausführen, Küchenmaschinen bedienen, einfache Gerichte nach Rezepten ausführen, Reinigen von Kipper, Backofen, Herd, Küchenmaschinen, Einrichtungen, Boden, Kühl- und Lagerräume, Aufbewahren und Lagerhalten von Lebensmitteln. Abwaschküche: Sortieren, Beschichten, Entladen, Mithilfe bei der Reinigung, Funktion der Maschine kennen. Kaffee-küche: Kaffee und Tee zubereiten, Abfüllen, Reinigen der Maschine. Kalte Küche/Pâtisserie: Zubereiten und Anrichten von Kalten Tellern, Birchermüsli, Salaten, Belegten Brötli usw., Mithilfe in der Pâtisserie. Patientenservice: Mithilfe am Band, System und Ablauf erklären. Personal- und Gästeverpflegung: Buffet vorbereiten, Anrichten, Aufräumen, Reinigungsarbeiten, Tisch decken, Servieren, Kassenbedienung. Bedienung und Reinigung von Verpflegungsautomaten, allgemeine Reinigungsarbeiten, Unterhalt der Einrichtungen.

c. Wäscheversorgung

1. Richtziel. Die Lehrtochter soll über die Pflege von Textilien und die Reinigung Auskunft geben können.

2. Informationsziele. Schmutzige Wäsche richtig aufbewahren, sortieren und für die Wäscherei im Haus oder auswärts vorbereiten. Ablauf der Arbeiten in Grosswäscherei kennen. Wasch- und Waschhilfsmittel richtig einsetzen. Arbeiten an der Mangel.
- d. Werken und Gestalten
 1. Richtziel. Freude und Verständnis für das kreative und handwerkliche Schaffen haben.
 2. Informationsziele. Festliche Dekorationen herstellen. Werken mit Textilien. Raumgestaltung und harmonische Farbgebung.
- e. Technik im Hause
 1. Richtziel. Technische Einrichtungen sinnvoll einsetzen und nutzen.
 2. Informationsziele. Funktion von Lift, Transportanlagen, Apparaten und technischen Einrichtungen kennen. Vorsichtsmassnahmen kennen (Unfallgefahren und Unfallverhütung). Brandgefahren und Brandverhütung kennen. Verhalten bei Brandausbruch üben.

1.3 Ausbildung in der Berufsschule

§ 6 Lehrplan

¹ Die Berufsschule erteilt den Pflichtunterricht nach dem vom Berufsbildungsrat zu erlassenden Lehrplan.

§ 7 Lehrkräfte

¹ Der Unterricht in den hauswirtschaftlichen Fächern muss in der Regel von folgenden Fachkräften erteilt werden:

- a. Hauswirtschaftslehrerin mit zusätzlicher Betriebserfahrung,
- b. Hausbeamtin oder entsprechende Fachkraft mit Zusatzausbildung in der Methodik-Didaktik,
- c. Lehrkräfte mit gleichwertiger Ausbildung gemäss Entscheid des Amtes für Berufsbildung.

² Für den übrigen Unterricht sind Lehrkräfte einzusetzen, welche die Ausbildungsanforderungen des Lehrerfunktionskataloges erfüllen.

2 Lehrabschlussprüfung

§ 8 Allgemeines

¹ An der Lehrabschlussprüfung soll die Lehrtochter zeigen, ob sie die in dieser Verordnung und im Lehrplan umschriebenen Lernziele erreicht hat.

² Das Amt für Berufsbildung führt die Prüfung durch. Der Regierungsrat kann auch einen geeigneten Berufsverband damit betrauen.

§ 9 Organisation

¹ Die Prüfung wird im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Der Lehrtochter sind die erforderlichen Einrichtungen, Maschinen, Apparate, Geräte und Verbrauchsmaterialien in gutem Zustand zur Verfügung zu stellen.

² Die Lehrtochter erhält die Prüfungsaufgabe erst bei Beginn der Prüfung. Sie wird ihr soweit notwendig erklärt.

§ 10 Expertinnen

¹ Die kantonale Prüfungskommission ernennt die Prüfungsexpertinnen⁵⁾. In erster Linie werden Absolventinnen von Expertinnenkursen ernannt.

² Die Expertinnen sorgen dafür, dass sich die Lehrtochter mit allen vorgeschriebenen Arbeiten während einer angemessenen Zeit beschäftigt, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung möglich ist. Sie machen sie darauf aufmerksam, dass nicht bearbeitete Aufgaben mit der Note 1 bewertet werden.

³ Mindestens eine Expertin überwacht die Ausführung der Prüfungsarbeiten dauernd und gewissenhaft. Sie hält die Beobachtungen schriftlich fest.

⁴ Mindestens 2 Expertinnen beurteilen die praktischen und die theoretischen Prüfungsarbeiten.

⁵ Die Expertinnen prüfen die Lehrtochter ruhig und wohlwollend. Sie bringen Bemerkungen sachlich an.

§ 11 Prüfungsfächer und Prüfungsdauer

¹ Die Prüfung erfolgt in folgenden Fächern:

- a. Hausdienst während zirka 2 1/4 Stunden,
- b. Verpflegung während zirka 2 1/4 Stunden,
- c. Werken und Gestalten während zirka 2 1/4 Stunden,
- d. Berufskenntnisse während zirka 1 1/4 Stunden.

² Die Prüfung kann auf 1 1/2 Tage verteilt werden, wobei die beiden Prüfungstage höchstens 2 Wochen auseinanderliegen dürfen.

§ 12 Prüfungsstoff

¹ Die Prüfungsanforderungen bewegen sich im Rahmen der Richtziele von § 5 und des Lehrplans. Die Informationsziele dienen als Grundlage für die Aufgabenstellung.

5) Gilt sinngemäss auch für das männliche Geschlecht.

² Die Aufgaben werden der Lehrtochter schriftlich abgegeben und soweit notwendig erklärt.

³ Die Lehrtochter muss folgende Arbeiten selbständig ausführen:

- a. Hausdienst. Jede Lehrtochter hat Arbeiten nach Zeitplan aus den folgenden Teilgebieten auszuführen:
 1. Reinigungsarbeit Sanitäre Installationen,
 2. Reinigungsarbeit Mobiliar,
 3. Gebäudeunterhalt,
 4. Umgang mit Maschinen und Geräten;
- b. Verpflegung. Jede Lehrtochter hat Kalte Teller, Birchermüsli, Salate, Belegte Brötli usw. zuzubereiten sowie Patientenservice, Personalservice und Reinigung, Abwaschen zu besorgen;
- c. Werken und Gestalten. Jede Lehrtochter hat eine kreative Arbeit auszuführen:
 1. festliche Dekoration herstellen,
 2. Werken mit Textilien,
 3. Raumgestaltung und harmonische Farbgebung (Idee, Ausführung, Zeitbedarf).

⁴ Im Fach Berufskennntnisse ist die Prüfung unter Verwendung von Anschauungsmaterial vorzunehmen. Sie wird mündlich und/oder schriftlich durchgeführt. Die Prüfung ist unterteilt in:

- a. Hausdienst (zirka 25 Minuten)
 1. Materialien und ihre Eigenschaften kennen,
 2. Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel kennen,
 3. Umweltfreundlichkeit von Pflegemitteln beurteilen,
 4. Unfallgefahren kennen, Vorsichtsmassnahmen beschreiben,
 5. Pflanzenpflege;
- b. Verpflegung (zirka 25 Minuten)
 1. Konservierung von Lebensmitteln begründen,
 2. Grundsätze der Lagerhaltung aufzählen,
 3. Merkpunkte des rationellen Arbeitens aufzählen,
 4. Unfallgefahren nennen, Vorsichtsmassnahmen aufzählen,
 5. Regeln des Tischdeckens, Servierens und Abräumens nennen,
 6. Ernährungslehre;
- c. Werken und Gestalten/Wäscheversorgung (zirka 25 Minuten)
 1. Pflege aus Textiletikette ableiten,
 2. Merkpunkte für die verschiedenen Arbeitsgänge beim Waschen aufzählen,

3. Arbeitsgänge der Waschmaschine im Programm für Koch-, Bunt- und Feinwäsche erläutern und die Wahl der entsprechenden Wasch- und Zusatzmittel erklären,
4. Merkpunkte zur Pflege der Wäsche im Hinblick auf Umweltschutz und Sparsamkeit erläutern,
5. Unfallgefahren kennen und Vorsichtsmassnahmen beschreiben.

§ 13 Beurteilung und Notengebung

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in folgenden Fächern und Positionen bewertet:

- a. Hausdienst
 1. Reinigungsarbeit Sanitäre Installationen,
 2. Reinigungsarbeit Mobiliar,
 3. Gebäudeunterhalt,
 4. Umgang mit Maschinen und Geräten;
- b. Verpflegung
 1. Kalte Teller, Birchermüsli, Salate, Belegte Brötli usw.,
 2. Patientenservice, Personalservice,
 3. Reinigung, Abwaschen;
- c. Werken und Gestalten
 1. festliche Dekoration herstellen,
 2. Werken mit Textilien,
 3. Raumgestaltung und harmonische Farbgebung (Idee, Ausführung, Zeitbedarf);
- d. Berufskenntnisse
 1. Hausdienst,
 2. Verpflegung,
 3. Wäscheversorgung.

² Unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften sind für die Beurteilung massgebend: fachgemässe, saubere, genaue, zweckmässige und vollständige Ausführung, ferner der Materialverbrauch, die Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und Ordnung am Arbeitsplatz.

³ Die Leistungen in jeder Prüfungsposition werden gemäss § 14 bewertet. Werden zur Ermittlung der Positionsnote vorerst Teilnoten gegeben, so werden diese entsprechend ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Position berücksichtigt.

⁴ Die Fachnoten sind die Mittel aus den Positionen. Sie werden auf eine Dezimalstelle auf- oder abgerundet.

§ 14 **Notenwerte**

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

² Die Eigenschaften der Leistungen entsprechen folgenden Noten:

- a. 6: qualitativ und quantitativ sehr gut,
- b. 5: gut, zweckentsprechend,
- c. 4: den Mindestanforderungen entsprechend,
- d. 3: schwach, unvollständig,
- e. 2: sehr schwach,
- f. 1: unbrauchbar oder nicht ausgeführt.

§ 15 **Prüfungsergebnis**

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

- a. Hausdienst praktisch,
- b. Verpflegung praktisch,
- c. Werken und Gestalten praktisch,
- d. Berufskenntnisse.

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus den Fachnoten (1/4 der Notensumme) und wird auf eine Dezimalstelle auf- oder abgerundet.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn die Gesamtnote den Wert 4,0 nicht unterschreitet und wenn nicht mehr als eine Fachnote den Wert 4,0 unterschreitet.

⁴ Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann sie frühestens nach 6 Monaten einmal wiederholen. Die zweite Prüfung bezieht sich nur auf diejenigen Fächer, in welchen eine ungenügende Note erteilt wurde.

§ 16 **Notenformular und Expertenbericht**

¹ Auf Einwendungen der Lehrtochter, sie sei in grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse nicht eingeführt worden, dürfen Expertinnen keine Rücksicht nehmen. Sie halten jedoch die Angaben der Lehrtochter im Expertenbericht fest.

² Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der betrieblichen oder schulischen Ausbildung, so tragen die Expertinnen genaue Angaben über ihre Beobachtungen in das Notenformular ein.

³ Das Notenformular mit dem Expertenbericht wird nach der Prüfung von den Expertinnen unterzeichnet und der zuständigen Behörde unverzüglich zugestellt.

§ 17 Fähigkeitszeugnis

¹ Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis und ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung «gelernte hauswirtschaftliche Angestellte im Kollektivhaushalt (Spital)» zu führen.

3 Schlussbestimmungen

§ 18 Rechtsmittel

¹ Beschwerden betreffend die Lehrabschlussprüfung richten sich nach den §§ 64 und 65 der Verordnung vom 20. Januar 1975⁶⁾ zum Bundesgesetz über die Berufsbildung.

§ 19 Inkrafttreten

¹ Die §§ 1–7 treten rückwirkend auf den 18. April 1983, die übrigen Bestimmungen am 1. März 1984 in Kraft.

² Diese Verordnung gilt bis zum Erlass und Inkrafttreten einer eidgenössischen Regelung.

6) GS 25.710, SGS 685.1

Änderungstabelle - Nach Beschlussdatum

Beschlussdatum	Inkraft seit	Element	Wirkung	Publiziert mit
26.04.1983	01.03.1984	Erlass	Erstfassung	GS 28.308

Änderungstabelle - Nach Paragraf

Element	Beschlussdatum	Inkraft seit	Wirkung	Publiziert mit
Erlass	26.04.1983	01.03.1984	Erstfassung	GS 28.308