

**Betrieblicher Ausbildungsplan
für die Ausbildung
zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen
Einsatzgebiet: Serviceleistungen für Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen**

Auszubildende/r	Ausbildungsstätte	Ausbilder/in
Ausbildungszeit (von - bis)		

Die/der **Ausbildende** hat gemäß § 9 Abs. 2 der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen vom 21.11.2017 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für die/den Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan** zu erstellen. Die/der Ausbildungende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte zu sorgen.

Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte (Abschnitte A und C des Ausbildungsrahmenplanes) und in die Ausbildung im Einsatzgebiet (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplanes). Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen und den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden. Dabei sind die Behinderung der/des Auszubildenden und die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes zu berücksichtigen.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind **Mindestanforderungen** im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten sollen auch die Basis-Kompetenzen gefördert werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungshalbjahren jeweils bestimmte Ausbildungsinhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Soweit die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. konkrete betriebliche Bedingungen es erfordern, kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. bis zur Abschlussprüfung vermittelt werden.

Können erforderliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und in Absprache mit dem/der zuständigen Ausbildungsberater/in sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im individuellen betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt werden.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet.
Aus den Abschnitten A, B und C sind diese zu Beginn der Ausbildung mit einem Schrägstrich (/) zu versehen.
Sie sollen mit einem Kreuz (X) versehen werden, sobald der/die Auszubildende sie erworben hat.
- Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern. Abweichungen, Ergänzungen und besondere Gegebenheiten (z.B. Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte) sollen in der Spalte „Anmerkungen“ kurz erläutert werden.
- Ausbilder/in und Auszubildende/r sollen den Ausbildungsplan zu Beginn der Ausbildung **gemeinsam besprechen und unterschreiben** (bitte nutzen Sie dazu das Unterschriftsfeld auf S. 14).
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglich vereinbarten Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Der Ausbildungsplan ist zusammen **mit dem Ausbildungsnachweis** (Berichtsheft) zur Zwischenprüfung und zusammen mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung **vorzulegen**.

Betrieblicher Ausbildungsplan

für die Ausbildung

zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen

Einsatzgebiet: Serviceleistungen für Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen

Abschnitt A

Personenbezogene Serviceleistungen

(§ 8 Abs. 2 Abschnitt A der Ausbildungsregelung)

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.	Versorgungsmanagement							
1.1	Verpflegung und Service							
	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung kennen und anwenden							
	b) wichtige Inhaltsstoffe der Lebensmittel kennen							
	c) Lebensmittel für den täglichen Bedarf auswählen und beschaffen							
	d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten							
	e) ausgewählte Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden							
	f) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen							
	g) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben							
	h) Tische eindecken und abräumen							
	i) Geschirr reinigen							
	j) vorgefertigte Produkte (Convenience-Produkte) aufbereiten und aufwerten							
	k) bei der Dekoration von Tischen mitwirken							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.2	Hausreinigung und -pflege							
	a) verschiedene Werkstoffe und Räume reinigen							
	b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel rationell einsetzen, reinigen und pflegen							
	c) einfache Dekorationen anfertigen							
	d) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien einsetzen							
	e) Reinigungsplan einhalten und ausfüllen							
	f) Topfpflanzen und Schnittblumen pflegen							
	g) bei der Dekoration von Räumen mitwirken							
1.3	Textilreinigung und -pflege							
	a) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beachten							
	b) Textilien für den Reinigungsprozess annehmen, sortieren und vorbereiten							
	c) Wasch- und Trockenverfahren anwenden							
	d) Textilien glätten, schrankfertig machen, transportieren und einräumen							
	e) Hygieneplan ausfüllen							
	f) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen							
1.4	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe							
	a) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung kennen und umsetzen							
	b) einfache Arbeitsabläufe planen und umsetzen							
	c) Arbeitstechniken und -verfahren erlernen und fachgerecht einsetzen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.5	Lagerung und Vorratshaltung							
	a) häufige Lebensmittelschädlinge kennen							
	b) einfache Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelschädlingen durchführen							
	c) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume in den verschiedenen Bereichen des Ausbildungsbetriebes kennen und berücksichtigen							
	d) bei der Warenannahme, -lagerung und -kontrolle mitwirken							
2.	Gesundheitsförderung							
2.1	Vorbeugender Gesundheitsschutz							
	a) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen							
	b) Grundlagen einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise kennen							
	c) zu betreuende Personen beobachten, Veränderungen, insbesondere Vitalzeichen, wahrnehmen, melden und ggf. dokumentieren							
2.2	Grundwissen über Krankheitsbilder							
	a) Symptome häufig vorkommender Erkrankungen kennen, insbesondere von Infektionserkrankungen, Demenz, Schlaganfall, Parkinson, Diabetes, Zöliakie, Sucht u.a.							
	b) mögliche Auswirkungen von Erkrankungen kennen und beim Umgang mit den zu betreuenden Personen berücksichtigen							
	c) an einem Erste-Hilfe-Kurs teilnehmen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
3.	Kommunikation und Sozialkompetenz							
3.1	Gesprächsführung							
	a) Grundregeln der Kommunikation anwenden							
	b) zuhören und aktiv am Gespräch teilnehmen							
	c) Wünsche, Aufträge und Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten oder weiterleiten							
	d) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen							
	e) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten							
	f) Mahlzeiten als Gelegenheit zu Kommunikation und Beziehungspflege nutzen							
3.2	Kundenkontakte							
	a) durch eigenes Erscheinungsbild und Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen							
	b) Gespräche führen							
	c) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen							
	d) über hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen der Einrichtung informieren							
	e) beim Empfang und bei der Betreuung von Kunden, insbesondere Bewohnern, Gästen, Besuchern und Angehörigen mitwirken							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
3.3	Teamorientiertes Arbeiten							
	a) bei Gruppenaufgaben mitarbeiten							
	b) anderen Teammitgliedern Respekt und Rücksicht entgegen bringen							
	c) mit Kritik umgehen, Kritik üben							
	d) Entscheidungskompetenzen und eigene Verantwortlichkeit beachten							
	e) mit verschiedenen Personen und Institutionen zusammen arbeiten							
	f) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen							

Abschnitt B								
Serviceleistungen für Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen								
(§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1 der Ausbildungsregelung)								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.	Betreuung und Beschäftigung							
1.1	Wohn- und Betreuungsformen							
	a) verschiedene Wohnformen kennen							
	b) verschiedene Betreuungsformen kennen							
1.2	Unterstützung im Alltag							
	a) Hilfsmittel wie Rollator, Rollstuhl, Gehhilfen, Brillen und Hörgeräte reinigen und bereit stellen							
	b) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten							
	c) Hilfe leisten bei der Mahlzeiteinnahme							
	d) Hilfe leisten beim An- und Auskleiden							
	e) Hilfe leisten beim Aufstehen, Hinsetzen, zu Bett gehen							
	f) Hilfe leisten bei der regelmäßigen Körperpflege, insbesondere Hände, Gesicht, Zähne							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.3	Personenorientiertes Handeln							
	a) Auswirkungen veränderter Lebenssituationen kennen und berücksichtigen							
	b) respektvoll mit kranken, alten oder in ihrer körperlichen bzw. geistigen Beweglichkeit eingeschränkten Menschen umgehen							
	c) mit demenziell erkrankten Menschen angemessen kommunizieren							
	d) mit Krankheit, Alter, Verlust und Tod angemessen umgehen							
	e) Anzeichen von Stress, Angst und Aggression erkennen und angemessen damit umgehen							
	f) Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Kulturen kennen							
	g) kulturelle Besonderheiten beachten, insbesondere im Bereich der Verpflegung							
	h) für zu betreuende Personen kleine Einkäufe erledigen							
	i) kleine Einkäufe und Besorgungen mit den zu betreuenden Personen erledigen							
	j) bei Friseurbesuchen u. ä. begleiten							
	k) bei der Gestaltung von Feiern auf Wünsche eingehen und diese unter Anleitung umsetzen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.4	Motivieren und Beschäftigen							
	a) zu hauswirtschaftlichen Tätigkeiten anregen, z.B. Blumen gießen, Wäsche falten etc.							
	b) bei der Organisation und Durchführung von Beschäftigungsangeboten (z.B. Spielenachmittagen, Back- und Kochprojekten, Ausflügen) mitwirken							
	c) Interessen und Hobbys fördern							
	d) Zielgruppen in ihrer Mobilität unterstützen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
2.	Betreuung und Gesundheit							
2.1	Gesundheitsfördernde Maßnahmen							
	a) Veränderungsprozesse im Lebenskreislauf kennen, insbesondere im Seniorenalter							
	b) Unfallquellen kennen und Maßnahmen zur Unfallverhütung ergreifen							
	c) bei mobilitätsfördernden Maßnahmen mitwirken							
	d) Bewegungs-, Haltungs- und Entspannungsübungen zur Gesunderhaltung und Sturzprophylaxe kennen							
	e) für gutes Raumklima sorgen							
	f) Hygienevorschriften bei der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten beachten							
	g) Besonderheiten bei der Ernährung der zu betreuenden Personen kennen und beachten							
2.2	Körperpflege							
	a) Hautreinigungsmittel nach Behandlungsplan auswählen, dosieren und anwenden							
	b) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen nach Behandlungsplan auswählen und anwenden							
	c) Hilfe leisten bei der täglichen Körperpflege							
	d) bei Voll-, Sitz- und Fußbädern mitwirken							
	e) Hygienemaßnahmen bei der Körperpflege kennen und anwenden							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
2.3	Betreuungsbegleitende Maßnahmen							
	a) die Einrichtung eines Pflegezimmers und einer Nasszelle kennen							
	b) Urinflaschen und Nachtstühle bereitstellen							
	c) Hilfsmittel bei Inkontinenz kennen							
	d) Bestand an Pflegehilfsmitteln kontrollieren und auffüllen							
	e) Hygienemaßnahmen beachten							
	f) Grundlagen der Pflegeplanung kennen und unter Anleitung anwenden							
	g) Gefühle und Beziehungen im Pflegealltag kennen und berücksichtigen							
	h) Veränderungen bei Kranken oder auf Hilfe angewiesene Personen wahrnehmen und melden							
	i) Nahrungs- und Getränkeaufnahme beobachten, Besonderheiten melden							
	j) ein Pflegezimmer nach Anweisung herrichten							
	k) Aufbau und Funktion eines Pflegebettes kennen und damit arbeiten							
	l) bei Krankheiten ggf. Beschäftigungsangebote machen							

Abschnitt C								
Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten								
(§ 8 Abs. 2 Abschnitt C der Ausbildungsregelung)								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes							
	a) Standort, Arbeitsbereiche und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
	b) Schnittstellen Hauswirtschaft und Pflege berücksichtigen							
	c) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes kennen							
2.	Berufsbildung							
	a) Inhalte des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung kennen							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) Inhalte der Ausbildungsregelung und des Ausbildungsrahmenplanes kennen							
	d) berufliches Selbstverständnis entwickeln							
	e) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten kennen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
3.	Arbeits- und Tarifrecht							
	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen							
	b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/Elternzeit kennen							
	c) Aufgaben und Leistungen der Sozialversicherung nennen							
4.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit							
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten							
	b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden							
	c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten							
	d) rückschonende Arbeitsmethoden anwenden							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
5.	Hygiene							
	a) berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden							
6.	Umweltschutz und nachhaltiges Handeln							
	Nachhaltig Handeln durch							
	a) sparsame und umweltschonende Energie- und Materialverwendung							
	b) Abfallvermeidung							
	c) umweltschonende Entsorgung von Stoffen und Materialien							

Erklärung zu Beginn der Ausbildung:

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises.

Ort und Datum:
Auszubildende/r: (Unterschrift)
Ausbilder/in: (Unterschrift)