

Ausbildungsrahmenplan

für die Ausbildung zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen / zur Fachpraktikerin für personenbezogene Serviceleistungen

Abschnitt A

Personenbezogene Serviceleistungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
1.	Versorgungsmanagement			
1.1	Verpflegung und Service	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung kennen und anwenden	12 ↓	
		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		8 ↓
		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		
1.2	Hausreinigung und -pflege	a) verschiedene Werkstoffe und Räume reinigen	8 ↓	
		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		6 ↓

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
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	8↓	
				6↓
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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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↓	
				2↓
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	4↓	
				4↓
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 d) an einem Erste-Hilfe-Kurs teilnehmen	4↓	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der 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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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	8↓	
				8↓
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	8↓	
				8↓

Abschnitt B

Serviceleistungen für Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
1.	Betreuung und Beschäftigung			
1.1	Wohn- und Betreuungsformen	a) verschiedene Wohnformen kennen b) verschiedene Betreuungsformen kennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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	8↓	
				7↓
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	6↓	
				8↓

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der 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		6↓
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der 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	5↓	5↓ 5↓
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
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		3↓

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 Pflegehilfsmittel 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	5↓	
				7↓

Abschnitt B

Serviceleistungen für Kinder und Jugendliche mit und ohne Beeinträchtigungen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
1.	Betreuung und Beschäftigung			
1.1	Wohn- und Betreuungsformen	a) verschiedene Wohnformen kennen b) verschiedene Betreuungsformen kennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.2	Unterstützung im Alltag	a) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten b) Hilfe leisten bei der Mahlzeiteinnahme c) Hilfe leisten beim An- und Auskleiden d) Hilfe leisten beim Aufstehen, Hinsetzen, zu Bett gehen e) Hilfe leisten bei der regelmäßigen Körperpflege, insbesondere Hände, Gesicht, Zähne f) Hilfsmittel wie Rollstuhl und Gehhilfen u.ä. reinigen und bereit stellen	5↓	5↓
1.3	Personenorientiertes Handeln	a) Auswirkungen veränderter Lebenssituationen kennen und berücksichtigen b) Entwicklungsstufen im Lebenskreislauf kennen c) altersgerecht mit Kindern und Jugendlichen umgehen d) Anzeichen von Stress, Angst, körperlicher Gewalt und Aggression erkennen und angemessen damit umgehen e) Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Kulturen kennen f) kulturelle Besonderheiten beachten, insbesondere im Bereich der Verpflegung g) bei der Gestaltung von Feiern auf Wünsche eingehen und diese unter Anleitung umsetzen	6↓	8↓
1.4	Motivieren und Beschäftigen	a) bei der Vermittlung einfacher, altersgerechter hauswirtschaftlicher Tätigkeiten mitwirken b) bei der Organisation und Durchführung von Beschäftigungsangeboten (z.B. Spielenachmittagen, Back- und Kochprojekten, Ausflügen) mitwirken c) Hobbys und hauswirtschaftliche Interessen fördern d) Spaziergänge begleiten e) Zielgruppen in ihrer Mobilität unterstützen		6↓

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der ZP
2.	Betreuung und Gesundheit			
2.1	Gesundheitsfördernde Maßnahmen	a) bei der Zubereitung altersgerechter Verpflegung mitwirken	5↓	
		b) Hygienevorschriften bei der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten beachten		5↓
		c) Besonderheiten bei der Ernährung der zu betreuenden Personen kennen und beachten		
		d) bei der Ernährungserziehung mitwirken		
		e) Unfallquellen kennen und Maßnahmen zur Unfallverhütung ergreifen		
		f) bewegungsfördernde Maßnahmen unterstützen		
		g) für gutes Raumklima sorgen		
2.2	Körperpflege	a) Hautreinigungsmittel nach Behandlungsplan auswählen, dosieren und anwenden		3↓
		b) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen nach Behandlungsplan auswählen und anwenden		
		c) Hilfe leisten bei der täglichen Körperpflege		
		d) Hygienemaßnahmen bei der Körperpflege kennen und anwenden		
2.3	Betreuungsbegleitende Maßnahmen	a) bei Erste-Hilfe Maßnahmen mitwirken	5↓	
		b) Ess- und Trinkverhalten beobachten und Besonderheiten melden		
		c) Bestand an Pflegehilfsmitteln kontrollieren und auffüllen		
		d) Hygienemaßnahmen beachten		
		e) Krankheitsanzeichen wahrnehmen und mitteilen, insbesondere Erbrechen, Durchfall, erhöhte Temperatur, Hautrötungen		
		f) bei Krankheiten ggf. Beschäftigungsangebote machen		7↓

Abschnitt C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			bis zur ZP	nach der 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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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		
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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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	
----	---------------------------------------	--	--