

Anlage B Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftshelfer / zur Hauswirtschaftshelferin

Lfd. Nr.	Lernbereich	Ausbildungsinhalte Die Fertigkeiten und Kenntnisse sind so zu vermitteln, dass der Auszubildende befähigt wird, die Tätigkeiten in der Regel unter Anleitung durchführen zu können.	1. Ausbildungsabschnitt	2. Ausbildungsabschnitt				
				30 – 40 % Ergänzungs- und Vertiefungsphase	Ausbildungsschwerpunkte 60 – 70 %			
					Hauswirtschaftliche Betreuung	Textilpflege (z.B. Großwäscherei)	Verpflegung (z.B. Großküche)	Hausreinigung

1. Soziale Kompetenzen

Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.

1.1	Soziale Kompetenzen	Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit	x	x	x	x	x	x
1.2	Arbeitskompetenzen	Konzentrationsfähigkeiten, Arbeitstugenden	x	x	x	x	x	x

2. Die Ausbildungsstätte; Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag

Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.

2.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	Aufbau, Einteilungen, Funktionen, Sozialdienst, ärztlicher Dienst, psychologischer Dienst	x		x	x	x	x
2.2	Ausbildungsvertrag, betrieblicher Ausbildungsplan, Ausbildungsnachweis	Rechte und Pflichten des Auszubildenden, individuelle Ausbildungsmöglichkeiten, Berichtsheftführung	x	x	x	x	x	x
2.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	Berufsgenossenschaften, Arbeitnehmervertretungen, Kranken- und Unfallversicherung, Regelungen im Betrieb	x	x	x	x	x	x

3. Arbeitsschutz und Unfallverhütung								
Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.								
3.1	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	Unfallmeldung, Verbots-, Gebots- und Warnzeichen, Schutzeinrichtungen an Geräten, Körperschutzmittel, Kennzeichnung von Unfallgefahren, Rechtliche Grundlagen des Unfallschutzes, Umgang mit Betriebsanleitungen, Sicherheitseinrichtungen, Luft- und Wasserverschmutzung, Lärm, Beleuchtung, Leitereinsatz Unfallmeldung, Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln	x		x	x	x	x
3.2	Verschiedene Energiearten und deren Gefahren	Umgang mit Strom und/oder Gas im Haushalt	x		x	x	x	x
3.3	Erste-Hilfe-Maßnahmen	bei einfachen Verletzungen, Meldung von Verletzung	x	x	x	x	x	x
4. Umweltschutz								
Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.								
4.1	Umweltschutz	Arten von Müll, Kreislaufmodell	x	x				
4.2	Umweltgerechte Energie- und Materialverwendung	Energieeinsatz, Einkauf und Einsatz von Material und Verpackung	x	x	x	x	x	x
4.3	Umweltgerechte Abfall- und Abwasserbeseitigung	Mülltrennung, Umgang mit Wasser	x	x	x	x	x	x
5. Hygiene in der Ausbildungsstätte								
Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.								
5.1	Grundsätze der Hygiene	Hygienepläne, Umgang mit Lebensmitteln	x	x	x	x	x	x
6. Arbeitsplatz, Geräte und Maschinen								
Diese Inhalte sind während der gesamten Ausbildung im Zusammenhang mit anderen Inhalten zu vermitteln.								
6.1	Arbeitsorganisation	Arbeitsplanung, Arbeitsplatzgestaltung, Körperhaltung und Bewegung, Dokumentation	x	x	x	x	x	x

6.2	Einsatz von Maschinen und Geräten	Umgang mit Maschinen und Geräten der Hauswirtschaft	x	x	x	x	x	x
6.3	Arbeitsräume	Ordnungssysteme	x	x	x	x	x	x
7. Vorratshaltung und Warenwirtschaft								
7.1	Einkauf	Anwendung von Grundregeln des Einkaufs, Vorratshaltung	x	x	x			
7.2	Lebensmittel und Speisen haltbar machen	kühlen, einfrieren, einkochen (Konfitüre)	x	x	x			
7.3	Inventar prüfen	Warenbestandsaufnahmen in Teilbereichen, Warenbestände sortieren	x	x	x	x	x	x
8. Verpflegung								
8.1	Bestandteile der Lebensmittel unter der Berücksichtigung der küchentechnischen Eigenschaften	Nährstoffhalt bei der Lagerung von Lebensmitteln und Herstellung von Speisen	x	x				
8.2	Nahrungsmittel	rohe Zubereitung	x		x		x	
8.3	Verschiedene Garverfahren	Garverfahren nach Grundrezepten: dämpfen, dünsten, kochen, braten	x	x	x		x	
8.4	Gewürze und Kräuter	vielseitige Anwendung	x	x	x			
8.5	Backen	Grundrezepte: Hefe-, Rühr-, Mürbe-teig	x	x	x		x	
8.6	Rezeptvariationen	Anwendung in unterschiedlichen Mengen und zu unterschiedlichen Anlässen	x	x	x		x	
8.7	Kostformen	10 Regeln der DGE, Vollwert	x	x	x		x	
8.8	Convenience-Produkte	Aufbereitungstechniken		x	x		x	
8.9	Speisenangebot	portionieren, anrichten, servieren, verteilen	x	x	x		x	
9. Hausreinigung								
9.1	Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung	Wohnräume, Sanitärräume, Küchen- und Wirtschaftsräume Gästezimmer mit Nasszelle	x	x	x	x	x	x

9.2	Grundreinigung	Wohnräume, Sanitärräume, Küchen- und Wirtschaftsräume Gästezimmer mit Nasszelle		x	x			x
9.3	Umgang und Pflege von Maschinen und Geräten	Bedienungsanleitungen, Arbeitstechniken	x	x	x	x	x	x
9.4	Reinigungs- und Pflegemittel	Mechanische und chemische Reinigungsmittel für verschiedene Werkstoffe	x	x	x	x	x	x
9.5	Reinigungs- und Pflegeverfahren	für verschiedene Werkstoffe: Metalle, Kunststoffe, Glas, Keramische Erzeugnisse, Holz, Leder, Textilien	x	x	x	x	x	x
9.6	Tischdecken	Regeln, verschiedene Anlässe (Kaffeetafel, Mittagessen, Weihnachten, Ostern, Kindergeburtstag)	x		x		x	
9.7	Pflanzenpflege	Pflege von Schnittblumen, Zimmer- und Balkonpflanzen	x	x	x			
9.8	Tischschmuck	Vase, Gesteck	x		x		x	
10. Textilpflege								
10.1	Rohstoffe	Verwendung und Eigenschaften: Leinen, Baumwolle, Wolle, Seide, Synthetische Fasern, Mischfasern	x					
10.2	Reinigungs- und Pflegemittel	Anwendung für verschiedene Faserarten und Textilien	x	x	x	x		
10.3	Vorbereitung zum Waschen	Grundsätze zur Vorbereitung und zur Sortierung, Pflegekennzeichnung	x	x	x			
10.4	Waschen	Waschen mit Maschinen und von Hand	x	x	x	x		
10.5	Trocknen	Verschiedene Geräte und Maschinen: Wäscheständer, Wäschetrockner	x	x	x	x		
10.6	Glätten	Bügelregeln, Glätten mit Maschinen und von Hand: Regler- und Dampfbügelisen, Heimbügler	x	x	x	x		
10.7	Legen	Anwendung von Grundregeln	x	x	x	x		
10.8	Ausbesserungsarbeiten an Textilien	Nähte und Säume schließen von Hand und mit der Maschine, Knöpfe annähen		x	x	x		

10.9	Wäscheannahme/-abgabe	Listenföhrung		x	x	x		
11. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen								
11.1	Persönlichkeitsbild	<u>Erscheinungsbild:</u> Arbeitskleidung nach professionellen Standards <u>Auftreten:</u> Verhaltensweisen; Höfliche, respektvolle Umgangsformen	x	x	x	x	x	x
11.2	Umgang mit Menschen jeden Alters und Einschränkungen	Situationsangemessene Umgangsformen (Sprache, Mimik, Gestik) Einfühlungsvermögen Kommunikation während der Durchführung von hauswirtschaftlichen Aufgaben mit Kindern oder Erwachsenen (z.B. Demenzkranken, Menschen mit Körperbehinderung u. a.)	x	x	x			
11.3	Unterstützung bei der Verpflegung	Kleinhaushalt (bis 8 Personen): Hände fachgerecht waschen Nahrung zubereiten: - Morgen-, Mittag- und Abendmahlzeiten - Zwischenmahlzeiten - Ein-Personen-Mahlzeiten - Speisen für besondere Anlässe - Speisen mundgerecht zerteilen und anrichten - Kuchen backen für besondere Anlässe, Speisen anrichten Geschirr reinigen (Hand und Maschine) Tisch decken für diverse Anlässe			x			

11.3		<p>Küche reinigen (Elektrogeräte, Arbeitsmaterialien, Geschirr und Besteck) Dokumentation</p> <p>Großhaushalt: Hände fachgerecht waschen und desinfizieren Nahrung zubereiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speisen aufwärmen, regenerieren - Getränke zubereiten, verteilen - Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeiten vor- und zubereiten - Speisen mundgerecht zerteilen und anrichten <p>Nahrung verteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essenwagen bestücken - Essen austeilen <p>Tische reinigen, eindecken, abdecken Geschirr spülen (Hand, Maschine) Küchen Klein- und Großgeräte reinigen</p>			X			
11.4	Unterstützung bei der Hausreinigung	<p>Kleinhaushalt (bis 8 Personen): Zurechtfinden in Fremdhäushalten Respektieren der individuellen Gegebenheiten Aufräumen, reinigen und pflegen von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Räumen - Nasszellen (erhöhter Toilettensitz und sonstigen Hilfsmitteln im Bad) - Treppenaufgängen - Möbeln (Polstermöbel, Bett mit Motor) - Zier- und Dekorationsgegenständen - Hilfsmitteln (z.B. Bettlift, Rollstuhl, Rollator, Gehhilfen) - Kinderspielzeugen - Balkonen 		x	x			

11.4		<p>Betten machen, abziehen, neu beziehen Pflanzen- und Blumenpflege Umgang mit infektiösen Materialien Dokumentation</p> <p>Großhaushalt:</p> <hr/> Reinigungs- und Hygienepläne umsetzen Reinigen von <ul style="list-style-type: none"> - Bodenflächen und Einrichtungsgegenständen (Bewohnerräume, Aufenthaltsräume, Teeküchen, Regenerierküchen, Lageräumen, Sanitärräume) - Essenswagen - Hilfsmitteln (z.B. Gehhilfen, Rollstühlen, Rollatoren, Bettlifte) - Bettgestellen mit und ohne Motor Desinfizieren Umgang mit infektiösen Materialien Pflanzen- und Blumenpflege			x			
11.5	Unterstützung bei der Textilpflege	<p>Kleinhaushalt (bis 8 Personen):</p> Nach Arbeitsplänen arbeiten (Zeiten einhalten) Wäsche sortieren, waschen, bügeln, legen, verteilen und einsortieren <ul style="list-style-type: none"> - Tag- und Nachtwäsche - Kleidungsstücke - Haushaltswäsche - Heimtextilien (Tischdecken, Tischläufer, Zierdecken, Kissenhüllen, Woldecken) 			x			

11.5		<ul style="list-style-type: none"> - Gardinen - Inkontinenzwäsche <p>Umgang mit infektiöser Wäsche Dokumentation</p> <p>Großhaushalt: Wäschepläne umsetzen Hygienepläne umsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schmutzwäsche sortieren - Betten machen, abziehen, beziehen - Bewohnerwäsche (sortieren, verteilen, in die Schränke einsortieren) - Betriebswäsche verteilen - Umgang mit infektiöser Wäsche 			X			
11.6	Unterstützung bei Einkäufen und Botengängen	<p>Einkäufe Privathaushalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einkaufslisten aufstellen - Einkaufsablauf - Zeitplanung - Umgang mit Geld <p>Dokumentation</p> <p>Botengänge Dokumentation</p> <p>Großhaushalt Botengänge</p> <ul style="list-style-type: none"> - Post verteilen 			x			