

**Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung
zum/zur Fachpraktiker/Fachpraktikerin in sozialen Einrichtungen**

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	Kommunikation in sozialen Einrichtungen	a) Mit vorausgehenden und nachfolgenden Funktionsbereichen kommunizieren b) Angemessen und serviceorientiert mit Reklamationen und Kritik umgehen c) nonverbale und verbale Kommunikation interpretieren d) Klientenbezogene Umgangs- und Verhaltensformen erwerben und einsetzen e) Personen individuell beobachten, wahrnehmen und angemessen reagieren	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln			
2	Hygiene im Ausbildungsbetrieb	a) Die wichtigsten Grundsätze der Personal- und Betriebshygiene in den unterschiedlichen Bereichen des Ausbildungsbetriebes kennen und anwenden können b) Kennenlernen und beachten der Hygiene-richtlinien des Ausbildungsbetriebes c) Persönliche Vorbeugemaßnahmen zur Gesundheitssicherung erläutern und umsetzen				
3	Fachaufgaben in sozialen Einrichtungen	a) Kennenlernen der verschiedenen Funktionsbereiche in sozialen Einrichtungen b) Bei Tätigkeiten in den Funktionsbereichen nach Abschnitt B 4.1 - 4.6 aus dem 1. und 2. Ausbildungshalbjahr mitwirken				

Abschnitt B Weitere Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

4.1 Unterstützung des Fachpersonals bei der Begleitung und Beschäftigung von zu betreuenden Menschen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.1.1	Klientenzentrierte Förderung	a) Aktivierungs- und Beschäftigungsmöglichkeiten für die jeweilige Zielgruppe kennen und anwenden können b) spezielle Aktivierungs- und Beschäftigungsangebote für Menschen mit besonderen Einschränkungen kennen und anwenden		X	X	X
4.1.2	Hilfestellung bei der Bewältigung von Alltagsaufgaben	a) Hilfestellung beim An- und Auskleiden der zu betreuenden Menschen geben können b) Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung der persönlichen Selbstständigkeit erkennen und durchführen können	X	X	X	X
4.1.3	Mobilität	a) Begleitung der zu betreuenden Menschen bei Exkursionen b) Begleitung bei kulturellen Angeboten		X	X	X
4.1.4	Festivitäten	a) Feste und Feiern jahreszeitlich und anlaßbezogen vorbereiten und durchführen	X	X	X	X
4.1.5	Beschäftigung	a) Beschäftigungsbedarf erfassen b) Zielgruppengerichtete Angebote machen c) musische und spielerische Beschäftigungsangebote vorbereiten und durchführen d) Zielgruppenbezogene Bewegungsangebote durchführen	X	X	X	X

4.2 Service

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.2.1	Vorbereitung von Räumlichkeiten	a) Arbeitspläne beachten und umsetzen b) Tische dem Anlass entsprechend eindecken und dekorieren c) Theke für den Geschäftsbetrieb vorbereiten d) unterschiedliche Buffetarten kennen und aufbauen	X	X	X	X
			X	X	X	X
				X	X	X
					X	X

4.2.2	Vorbereiten von Speisen und Getränken	a) Verkaufs- und Verzehrfähigkeit von Produkten beurteilen b) Speisen und Snacks auf Tellern und Platten zubereiten, anrichten und garnieren c) Aufgussgetränke, Erfrischungsgetränke u.ä. vorbereiten und ggf. den Servierwagen damit bestücken können				
			X	X	X	X
				X	X	X
			X	X	X	X
4.2.3	Begleitung der unterschiedlichen Verköstigungssituationen	a) dem Speiseausgabesystem entsprechend Bedürfnisse der Klienten erkennen und unterstützen b) Servierregeln kennen und anwenden c) den jeweiligen Anlässen entsprechende Abrechnungssysteme kennen und vornehmen		X	X	X
			X	X	X	X
				X	X	X
4.2.4	Gedeckarten	a) für unterschiedliche Speiseformen (Frühstück, Mittag, Menü, Kaffeegedeck) richtige Gedecke zusammenstellen				
			X	X	X	X

4.3 Reinigung und Pflege von Textilien

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.3.1	Wäscheordnungssysteme kennen	a) Unterscheiden zwischen hauseigener Wäscherei, Wäschevergabe, Leasing	X	X	X	X
4.3.2	Kreislauf der Textilien bei der Textilpflege kennen und durchführen	a) Richtiges Lagern der Schmutzwäsche	X	X	X	X
		b) Vorbereiten der Wäsche und sortieren nach Pflegeanleitung		X	X	X
		c) Waschen in den erforderlichen Waschprogrammen			X	X
		d) Arten der Wäschetrocknung kennen und durchführen			X	X
		e) das Glätten der Wäsche durch Mangeln, Bügeln oder Finishen und zusammenlegen	X	X	X	X
		f) richtiges Einlagern und Ausgabe von Textilien	X	X	X	X
4.3.3	Näh- und Instandsetzungsarbeiten	a) Knöpfe, Haken und Ösen annähen		X	X	X
		b) Nähmaschine rüsten und Ausbesserungsarbeiten erledigen			X	X
4.3.4	Bedienen technischer Geräte in der Textilpflege kennen und	a) Bedienen von Waschmaschine, Trockner und Patschmaschine		X	X	X

4.4 Reinigung und Pflege von Funktionsräumen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.4.1	Reinigungs- und Pflegemittel kennen	a) Unterschiedliche Reinigungs- und Pflegemittel kennen und sachgerecht anwenden können		X	X	X
4.4.2	Reinigungsarten kennen	a) Die Begriffe Sicht-, Grund- und Unterhaltsreinigung erläutern und auf unterschiedliche Räumlichkeiten umsetzen können	X	X	X	X
4.4.3	Reinigen im Sanitärbereich	a) Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten im Sanitärbereich vornehmen können b) Reinigungsarbeiten dokumentieren		X	X	X
4.4.4	Reinigen von Geräten und Maschinen	a) Reinigungsgeräte sachgerecht einsetzen und reinigen b) Dokumentation der Reinigungsarbeiten vornehmen	X	X	X	X

4.5 Küche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.5.1	Einsatz und Umgang von Geräten	a) Sachgerechten Umgang mit Kühlgeräten kennen b) Sachgerechten Umgang von Konvektomat, Spülmaschine, Gas-, oder Elektroherd erlernen c) Kenntnisse in der Bedienung kleiner Küchengeräte erlernen und anwenden d) Kenntnisse der Kommissionierung, Bestückung der Servierwagen, Spülmaschine u.ä. erwerben	X	X	X	X
4.5.2	Kleine Speisen vor- und zubereiten	a) Obst und Gemüse waschen und schneiden lernen b) Grundtechniken der Nahrungszubereitung kennenlernen c) Grundlagen der Ernährung und der Nahrungsmittel kennen lernen d) Salate und kleine Speisen für Tellergerichte anrichten können e) Fertigkeiten in der Zubereitung einfacher Speisen, Gebäck und Getränken nach Anleitung erwerben	X	X	X	X
4.5.3	Grundlagen der Warenwirtschaft	a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge Qualität und MHD prüfen		X	X	X

	b) Waren ihren Ansprüchen gemäß lagern	X	X	X	X
	c) Lagerbestände kontrollieren, Vorratshaltung vornehmen			X	X
	d) Kühlkontrollen vornehmen können			X	X

4.6 Arbeiten in der technischen Hausverwaltung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	2	3	4			
			1	2	3	4
4.6.1	Einrichtungs- und Reparaturarbeiten	a) Hilfestellung beim Einrichten von Räumlichkeiten geben können	X	X	X	X
		b) kleine und einfache Reparaturen im Betrieb durchführen			X	X
		c) Reparaturarbeiten an Hilfsmittel ausführen		X	X	X
		d) Pflege und Instandhaltungsarbeiten von Einrichtungsgegenständen unter Anleitung ausführen	X	X	X	X
		e) Räumlichkeiten renovieren			X	X
4.6.2	Botengänge durchführen	a) Botengänge innerhalb und ausserhalb des Betriebes übernehmen		X	X	X
		b) Transportdienste begleiten und Hilfestellung geben		X	X	X
4.6.3	Pflegearbeiten im Außenbereich	a) Mitpflege von Garten und Außenanlagen	X	X	X	X
		b) Winterdienste übernehmen können			X	X
		c) Reinigungsarbeiten im Außenbereich übernehmen	X	X	X	X

Abschnitt C Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre			
			1	2	3	4
1	Berufsbildung Arbeits- und Tarifrecht	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Benennen der wichtigsten Bestimmungen der -Krankenversicherung -Unfallversicherung -Arbeitslosenversicherung -Pflegeversicherung -Rentenversicherung d) Berufsausbildung zum/zur FachpraktikerIn in sozialen Einrichtungen	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln			
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) Kennenlernen der Organisation des Ausbildungsbetriebes b) Einführung in Funktion und Zusammenhänge des betrieblichen Ablaufs c) Kennenlernen der unterschiedlichen Bereiche der sozialen Einrichtungen				
3	Arbeitsorganisation und Auftragsbearbeitung	a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten planen und durchführen b) Arbeitsplätze nach ergonomischen und funktionalen Anforderungen gestalten c) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen d) Arbeitsergebnisse beurteilen u. dokumentieren				
4	Arbeitsschutz und Unfallverhütung	a) Unfallgefahren der verschiedenen Bereiche des Ausbildungsbetriebes erkennen und vermeiden können b) Sicherer Umgang mit -Geräten und Maschinen -Reinigungs- und Pflegemittel -Energiearten c) Schäden und Mängel melden können d) Bei kleineren Unfällen angemessenes Verhalten zeigen				

5	Umweltschutz	a) Umweltschutzbestimmungen im Ausbildungsbetrieb erklären und anwenden b) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere durch -Abfallvermeidung -Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen c) Müllentsorgung vornehmen können	Während der gesamten
6	Information und Kommunikation	a) Mit Kommunikationstechnik umgehen b) Kommunikation am Arbeitsplatz, im Team kennen und anwenden c) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Mitmenschen kennen d) Beachten und Anwenden der allgemein üblichen Höflichkeitsformen	Ausbildungszeit zu vermitteln