

Anlage

zu § 8 der Ausbildungsregelung

über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für personale Dienstleistungen/
zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen vom 23. April 2024

Ausbildungsrahmenplan

**Fachpraktiker für personale Dienstleistungen/
Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen**

Gegenstand der Berufsausbildung sind im Laufe der gesamten Ausbildungsdauer mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

Bereich	Inhalte	Wochenanzahl
Teil A: Allgemeiner Teil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausbildungsstätte und ihre Bereiche 2. Berufsausbildung zum Fachpraktiker/-in für personale Dienstleistungen/zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen 3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen 4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 5. Hygiene 6. Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb 7. Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern 	Während der gesamten Ausbildungszeit
Teil B: Haushalt und Verpflegung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Speisenzubereitung 2. Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien 3. Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien 4. Mitwirken bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft 	22 Wochen ↓
Teil C: Körperpflege und Kosmetik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beurteilen und Reinigen der Haut 2. Spezielle Körperpflege 3. Handpflege 4. Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung 	28 Wochen ↓

Teil D: Service und Sozialkompetenz	1. Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben 2. Mitwirken bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen 3. Kundenkontakte gestalten 4. Soziale Kompetenz erwerben und einsetzen 5. Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren	28 Wochen ↓
Teil E: Gesundheit und Prophylaxe	1. Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen 2. Unterstützen und Fördern von Mobilität 3. Unterstützen der individuellen Interessenförderung 4. Gesundheitslehre	34 Wochen ↓

Sachliche Gliederung

Mindestform der Angaben der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung des angeleiteten Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.				
Teil A: Allgemeiner Teil		1. AJ	2. AJ	3. AJ
1.	Ausbildungsstätte und ihre Bereiche			
1.1.	Ausbildungsbetrieb als Lernort	durchgehend ↓		
1.2.	Grundsätzliche Zusammenhänge zwischen den Betriebsteilen verstehen			
1.3.	Örtliche Gegebenheiten, die Ausbildungsleitung, die betriebs- bzw. Hausordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen			
1.4.	Betriebliche Informations- und Ordnungsmittel nutzen			
2.	Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für personale Dienstleistungen			
2.1.	Lern- und Arbeitsschwerpunkte sowie mögliche Leistungsziele und Perspektiven kennen	durchgehend ↓		
2.2.	Wissen über die spezielle Berufsausbildung haben			

2.3.	Grundzüge des Ausbildungsverlaufes kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsordnung)	
2.4.	Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen	
3.	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	
3.1.	Wesentliche Inhalte des Ausbildungsvertrages, der Rechte und Pflichten des Auszubildenden und des Ausbildenden kennen	<p>durchgehend</p> 
3.2.	Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechts (Rolle der Tarifpartner) sowie der Kündigungsbestimmungen haben	
3.3.	Überblick über den Jugendarbeitsschutz haben	
3.4.	Arbeitszeit- und Urlaubsregelungen sowie Regelungen zum Mutterschutz und Grundzüge des Rehabilitations- bzw. Sozialrechts kennen	
4.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	
4.1.	Sicherheitsmaßnahmen und Schutzbestimmungen anwenden	<p>durchgehend</p> 
4.2.	Gefahren im Ausbildungsbereich kennen	
4.3.	Nutzung der vorhandenen Schutzvorrichtungen entsprechend der Vorschriften	
4.4.	Überblick über die Brandschutzbestimmungen und -mittel im Arbeitsbereich haben	
4.5.	Flucht- und Meldewege kennen	
4.6.	Grundlagen der Ersten Hilfe kennen und anwenden	
5.	Hygiene	
5.1.	Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen	<p>durchgehend</p> 
5.2.	Persönliche Hygienemaßnahmen kennen und anwenden	

5.3.	Betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden			
6.	Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb			
6.1.	Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen	durchgehend 		
6.2.	Zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material usw.) befähigen			
6.3.	Abfallerfassung und -trennung durchführen			
7.	Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern			
7.1.	Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen	durchgehend 		
7.2.	Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen und pflegen			
7.3.	Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen			
Teil B: Haushalt und Verpflegung		1. AJ	2. AJ	3. AJ
1.	Speisenzubereitung	x		
1.1.	Lebensmittel für den täglichen Bedarf auswählen und beschaffen können (Vergleich von Preis und Qualität)	x		
1.2.	Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können	x		
1.3.	Richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen	x		
1.4.	Richtige Arbeitstechniken kennen lernen und anwenden können	x		
1.5.	Mahlzeiten anrichten und portionieren	x		
1.6.	Einfache Kuchen und Kleingebäck herstellen	x		

1.7.	Einfache Getränke herstellen	x		
1.8.	Grundregeln des Eindeckens und Abräumens kennen lernen und anwenden können	x		
1.9.	Wichtige Inhaltsstoffe der Lebensmittel kennen lernen			
2.	Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien			
2.1.	Reinigungsarbeiten entsprechend den Materialien und Räume durchführen	x		
2.2.	Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen	x		
2.3.	Reinigungsplan kennen und umsetzen		x	
3.	Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien			
3.1.	Arbeitskleidung und Gebrauchstextilien unter Beachtung der Pflegesymbole mit der Maschine reinigen	x		
3.2.	Textilien glätten und verbrauchsfertig richten (Mangeln und Legetechniken kennen lernen und anwenden können)	x		
3.3.	Einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien durchführen	x		
3.4.	Teilaufgaben beim Wäschekreislauf durchführen können		x	
4.	Mitwirken bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft			
4.1.	Waren einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren	x		
4.2.	Sichtkontrollen bei Lagerbeständen durchführen		x	
4.3.	Die häufigsten Haushaltsschädlinge erkennen und benennen können			

Teil C: Körperpflege und Kosmetik		1. AJ	2. AJ	3. AJ
1.	Beurteilen und Reinigen der Haut			
1.1.	Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen	x		
1.2.	Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden	x		
2.	Spezielle Körperpflege			
2.1.	Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen, insbesondere für Gesicht, Hände, Nacken und Füße auswählen und nach Behandlungsplan anwenden			x
2.2.	Unterstützung bei Voll-, Sitz- und Fußbädern leisten			x
2.3.	Methoden der Haarentfernung unterscheiden können			x
2.4.	Nicht-permanente Haarentfernungsmethoden auswählen und anwenden			x
2.5.	Aromen und Düfte zur Unterstützung von ganzheitlichem Wohlbefinden einsetzen			x
2.6.	Verfahren und Techniken zur Gesichts- und Körperpflege auswählen und anwenden			x
3.	Handpflege			
3.1.	Zustand der Fingernägel beurteilen		x	
3.2.	Verfahren und Techniken zur Hand- und Nagelpflege auswählen und anwenden		x	
3.3.	Nagelhaut und Nägel behandeln sowie Nägel formen und gestalten		x	
4.	Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung			
4.1.	Auswirkungen des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens auf den Hautzustand unterscheiden		x	
4.2.	Gesunde Ernährungs- und Lebensweisen kennen		x	

4.3.	Bewegungs-, Haltungs- und Entspannungsübungen zur Gesunderhaltung kennen		x	
Teil D: Service und Sozialkompetenz		1. AJ	2. AJ	3. AJ
1.	Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben			
1.1.	Einkäufe und Besorgungen nach Anweisung erledigen	x		
1.2.	Bei Spaziergängen begleiten	x		
1.3.	Aufträge entgegennehmen und ausführen bzw. weitermelden		x	
2.	Mitwirken bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen			
2.1.	Räume mit Pflanzen und Blumen mitgestalten		x	
2.2.	Einfache Dekoration für Tisch und Raum herstellen		x	
2.3.	Auf angemessene Beleuchtung, Lüftung und Funktionalität achten		x	
3.	Kundenkontakte gestalten			
3.1.	Empfang und Betreuung von Kunden, Gästen und Besuchern			x
3.2.	Bei der Gestaltung von kleinen Feierlichkeiten einschl. Dekoration und Tischkultur mithelfen			x
3.3.	Angemessen und serviceorientiert mit Reklamationen und Beschwerden umgehen			x
3.4.	Mit Kommunikationstechnik (u. a. Annahme und Weiterleitung von Telefonanfragen) umgehen			x
4.	Soziale Kompetenz erwerben und einsetzen			
4.1.	Zuhören und am Gespräch aktiv teilnehmen können		x	
4.2.	Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden		x	

4.3.	Respektvollen Umgang mit kranken, alten oder in ihrer körperlichen bzw. geistigen Beweglichkeit eingeschränkten Menschen erlernen		x	
4.4.	Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich des sozialen Umgangs mit spezifischen Personen- und Altersgruppen, insbesondere bezüglich Konflikt- und Problemlösungsstrategien auch bei Gewaltproblemen erwerben		x	
4.5.	Umgang mit Krankheit, Alter und Tod kennen lernen		x	
5.	Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren			
5.1.	Rollenverständnis erwerben und reflektieren können	x		
5.2.	Bei Gruppenaufgaben mitwirken	x		
5.3.	Mit verschiedenen Personen und Institutionen zusammenarbeiten			x
Teil E: Gesundheit und Prophylaxe		1. AJ	2. AJ	3. AJ
1.	Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen			
1.1.	Elementarbedürfnisse des Menschen kennen		x	
1.2.	Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten		x	
1.3.	Bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken		x	
1.4.	Vitalzeichen (Puls, Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und dokumentieren können		x	
1.5.	Bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren		x	
1.6.	Bei der täglichen Gesichts- und Zahnpflege mithelfen		x	

1.7.	Urinflaschen und Nachtstühle bereitstellen und leeren können		x	
1.8.	Ausscheidungen kontrollieren		x	
2.	Unterstützung und Förderung von Mobilität			
2.1.	Hilfsgriffe beim Aufstehen und Zubettgehen, Betten und Lagern leisten	x		
2.2.	Handgriffe beim An- und Auskleiden einüben	x		
2.3.	Hilfestellungen beim Gehen und Bewegen einüben	x		
2.4.	Beim An- und Ablegen von Prothesen oder Hilfsmitteln mithelfen	x		
2.5.	Zur gezielten Bewegung und Mobilität motivieren	x		
3.	Unterstützung der individuellen Interessenförderung			
3.1.	Mitwirken bei der Organisation von Spielenachmittagen		x	
3.2.	Unterstützung bei der Verfolgung von Hobbies und Interessen (Musizieren, Basteln etc.)		x	
4.	Gesundheitslehre			
4.1.	Grundlagen in der Anatomie und Physiologie kennen		x	
4.2.	Medizinische Fachbegriffe kennen lernen		x	
4.3.	Fieberursachen und deren Bekämpfung kennen lernen		x	
4.4.	Ursachen und Umgang mit Demenz kennen lernen		x	
4.5.	Erkrankungen des Bewegungsapparates kennen lernen		x	
4.6.	Erkrankungen der inneren und äußeren Organe kennen lernen		x	

4.7.	Erkrankungen des Stoffwechsels kennen lernen		x	
------	--	--	---	--