

**Ausbildungsrahmenplan zur Durchführung der Ausbildung
zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker in der Hauswirtschaft**

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
1)	Ausbildungsstätte und Ausbildungsberuf (§ 5 Nr. 1)	a) Bedeutung einer geordneten Berufsausbildung für die soziale Stellung kennen	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					
		b) Arbeitsbereiche der Ausbildungsstätte kennen und beschreiben						
		c) Wichtige Bestimmungen - des Ausbildungsvertrages - des betrieblichen Ausbildungsplanes - der Prüfungsanforderungen (Zwischen- und Abschlussprüfung) - des Tarifvertrages (Arbeitszeit- und Urlaubsregelung, Vergütung) - des Betriebsverfassungs- oder Personalvertretungsgesetzes - des Jugendarbeitsschutzgesetzes - des Mutterschutzgesetzes kennen	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					
		d) Wichtige Bestimmungen über die - Krankenversicherung - Unfallversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung kennen						
e) Beratungsangebote - der Berufsberatung des Arbeitsamtes - der sozialen Beratungsstellen - der berufsbezogenen Organisationen kennen								

	f) Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung kennen	
--	---	--

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
2)	Kommunikation und Teamorientierung (am Arbeitsplatz) (§ 5 Nr. 2)	a) Grundregeln der Kommunikation in der Haus- und Arbeitsgemeinschaft gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen kennen und anwenden	x	x				
		b) Das eigene persönliche Erscheinungsbild und das eigene Verhalten erkennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		c) Einfache schriftliche Mitteilungen (z.B. Krankmeldung, Telefonnotizen) erstellen		x	x			
		d) Konflikte am Arbeitsplatz und gegenüber den Mitarbeitern, Vorgesetzten und der zu versorgenden Personen erkennen und damit umgehen			x	x		
		e) Eigene Fähigkeiten am Arbeitsplatz und innerhalb des Teams kennen und einschätzen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		f) Teamfähigkeit entwickeln						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
3)	Arbeitsorganisation (§ 5 Nr. 3)	a) Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen, funktionalen Grundsätzen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	x	x	x			
		b) einfache Arbeitsvorgänge in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen planen			x	x	x	x
		c) Maschinen und Geräte in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und einsetzen		x	x	x		
		d) Grundsätze der qualitätssichernden Maßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service	Während der gesamten Ausbildungszeit					

	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen <p>kennen und anwenden</p>	
	e) Aufgaben teamorientiert und terminorientiert (z.B. bei der Planung und Durchführung bei Projekten) durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit
	f) Eigene Arbeitsergebnisse selbstständig erfassen und bewerten	

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
4)	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 5 Nr. 4)	a) Unfallverhütungsmaßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien - Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und beachten	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Unfallverhütungsmaßnahmen beim Umgang mit - Geräten und Maschinen - Reinigungs- und Pflegemitteln kennen und beachten						
		c) Sachgemäßes Verhalten bei Unfällen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes kennen und beachten				x	x	

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
5)	Hygiene (§ 5 Nr. 5)	Hygiene-Grundsätze im Betrieb in den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> - persönliche Hygiene - Raumhygiene (Küche/Haus/Wäsche) - Arbeitsplatz und Geräte - Lebensmittelverarbeitung und -lagerung kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
6)	Umweltschutz (§ 5 Nr. 6)	a) Die Bedeutung des Umweltschutzes kennen	x	x				
		b) Umweltgerechte Verfahren in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service - Reinigung und Pflege von Räumen und Textilien Reinigung und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
7)	Speisenzubereitung und Service (§ 5 Nr. 7)	a) Nährstofferhaltende Vor- und Zubereitungstechniken kennen und anwenden	x	x	x			
		b) Nahrungsmittel säubern, putzen, schälen und waschen	x	x	x			
		c) Nahrungsmittel unter Anwendung von verschiedenen Zerkleinerungstechniken - von Hand - mit der Maschine nach Anweisung zerkleinern	x	x x	x x			
		d) Bei der Zubereitung einzelner Gerichte in kleinen Mengen mithelfen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		e) Beilagen oder Nachspeisen von Mahlzeiten selbstständig zubereiten						
		f) Häufig anfallende Fertiggerichte und Halbfertiggerichte selbstständig aufbereiten						
		g) Regelmäßig anfallende Speisen portionieren						
		h) Portionen garnieren						
		i) Bei der Vorbereitung und Durchführung des Speisetransports mithelfen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		j) Soweit sachliche Gründe dem nicht entgegenstehen, Speisen servieren						
		k) Tisch decken oder entsprechende Vorbereitung für die Einnahme der Speisen durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		l) Speisen und Geschirr abräumen						

Lfd. Nr.	Ausbildungsberufsbild	Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der Regel unter Anleitung zu vermitteln sind	Ausbildungshalbjahre					
			1	2	3	4	5	6
8)	Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und Textilien (§ 5 Nr. 8)	a) Reinigungs- und Pflegeverfahren in Sanitär-, Wohn- und Wirtschaftsräumen, insbesondere - Aufräumen - Entsorgung - Trockenreinigung - Nassreinigung kennen und anwenden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		b) Die gebräuchlichen Reinigungs- und Pflegeverfahren und ihre Mittel kennen und anwenden		x	x	x		
		c) Geschirr von Hand und mit der Maschine reinigen	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		d) Tische für verschiedene Mahlzeiten eindecken				x	x	x
		e) Bei der Herstellung von Tisch- und Raumschmuck mitwirken				x	x	x
		f) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beachten	x	x				
		g) Bei der Vorbereitung von Wäsche zum Waschen mitwirken	x	x				
		h) Geeignete Wasch- und Pflegeverfahren - mit der Maschine - von Hand kennen und anwenden		x	x		x	
		i) Ausgewählte, einfache Fertigkeiten beim Bügeln von Textilien mit der Hand oder mit der Maschine kennen und anwenden		x	x	x	x	
		j) Wäsche und Gebrauchstextilien legen und schrankfertig machen		x	x			
		k)					x	x
		- Bettwäsche, Handtücher und Gebrauchstextilien verteilen - Betten beziehen						

		<ul style="list-style-type: none"> - Gardinen und Vorhänge anbringen - Tischdecken auflegen 						
		l) Schäden und Mängel, die bei Reinigungs- und Pflegearbeiten festgestellt wurden, melden	Während der gesamten Ausbildungszeit					
		m) Einfache Instandhaltungsarbeiten an Wäsche und Arbeitskleidung durchführen	Während der gesamten Ausbildungszeit					