Anlage 3 (zu § 16)

Ausbildungsrahmenplan „Fachpraktikerin Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft“

Abschnitt A (Basis- und Aufbauqualifizierung 1. bis 27. Ausbildungsmonat)

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	22.–27. Monat
1.	Verpflegung und Service				
1.1	Grundsätze der Verpflegung	4	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung beachten: – Ernährungskreis – Nährstoffe – Energie- und Nährstoffbedarf – Ernährung verschiedener Personengruppen – Mahlzeitengestaltung	X	
			b) Lebensmittelgruppen und deren Verwendung unterscheiden: – Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln – Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst – Fleisch, Fisch, Eier – Milch- und Milchprodukte – Speisefette und Speiseöle – Würzmittel – Getränke	X	
			c) Lebensmittelkennzeichnung beachten	X	
			d) vorgefertigte Lebensmittel nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen unterscheiden	X	
			e) nach Rezepten und Vorgaben arbeiten und dabei mit Maßen, Mengen und Gewichten rechnen	X	
1.2	Küche als Arbeitsfeld	4	a) Arbeitsbereiche der Großküche unterscheiden: – Gemüsevorbereitung – Fleischvorbereitung – Kalte Küche – Kochküche	X	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	22.–27. Monat
			– Spülküche		
			b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung in der Küche berücksichtigen	X	
			c) Grundsätze der Arbeitsgestaltung bei den Arbeitsabläufen umsetzen	X	
			d) Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit beachten	X	
			e) Maßnahmen der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden	X	
			f) Vorgaben der Qualitätssicherung beachten	X	
1.3	Entgegennehmen und Lagern von Waren	3	a) Grundsätze für den Lebensmitteleinkauf berücksichtigen	X	
			b) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten	X	
			c) Warenannahme und -kontrolle durchführen		X
			d) Waren entnehmen und ausgeben, Bestände erfassen		X
			e) Lagerräume und deren Einrichtung reinigen	X	
1.4	Vorbereiten von Obst, Gemüse und Salaten	4	a) Grundsätze für das Säubern und Zerkleinern von Obst und Gemüse beachten	X	
			b) rationelle Zerkleinerungstechniken von Hand anwenden	X	
			c) Maschinen und Geräte zum Säubern und Schälen, zum Zerkleinern und Schneiden einsetzen	X	
			d) vorbereitetes Obst und Gemüse sowie vorbereitete Salate transportieren und lagern	X	
			e) Arbeitsplatz aufräumen und reinigen	X	
1.5	Zubereiten von einfachen Speisen	15	a) Garverfahren und deren Anwendungsbereiche unterscheiden: Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Backen, Grillen, Frittieren, Druckgaren	X	
			b) Teilarbeiten bei der Vor- und Zubereitung von Gerichten unter Einsatz von Maschinen und Geräten durchführen	X	
			c) kleine kalte und warme Speisen zubereiten	X	
			d) Salate roh und gekocht als Beilage und als Hauptgericht zubereiten	X	
			e) einfache Nachspeisen zubereiten	X	
			f) Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten und aufwerten	X	
			g) einfache Gerichte für spezifische Personengruppen unter Berücksichtigung der verschiedenen Betriebsarten zubereiten		X
			h) Heiß- und Kaltgetränke herstellen	X	
			i) Komponenten für Frühstück und Abendessen vorbereiten	X	
			j) Speisen anrichten und garnieren	X	
			k) Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	X	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	22.–27. Monat
1.6	Herstellen einfacher Gebäckarten	5	a) Backzutaten und deren Verwendungsmöglichkeiten unterscheiden	X	
			b) süßes und pikantes Gebäck aus verschiedenen Teigarten unter Einsatz von Maschinen und Geräten herstellen: Rührteig, Hefeteig, Mürbteig, Quarkölteig, Biskuitteig	X	
			c) Halbfertig- und Fertigprodukte verwenden	X	
			d) Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	X	
1.7	Portionieren, Transportieren und Ausgeben von Speisen	3	a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen	X	
			b) Speisen unter Beachtung von Portionierregeln und Verwendung von Portionierhilfen portionieren	X	
			c) Kuchen und Gebäck teilen und anrichten	X	
			d) Speisen nach Ausgabesystemen ausgeben	X	
			e) Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	X	
1.8	Büfettservice und Eindecken von Tischen	5	a) einfache Büfetts unter Beachtung der Grundsätze kundenorientiert gestalten		X
			b) Büfett überwachen, Speisen nachlegen		X
			c) Tischwäsche, Geschirr, Besteck und Gläser unterscheiden und situationsgerecht auswählen	X	
			d) Tische dem Anlass entsprechend decken	X	
			e) Tische nach Vorgaben dekorieren		X
			f) Servietten auswählen und falten		X
			g) Tischservice bei verschiedenen Mahlzeiten übernehmen		X
1.9	Abdecken von Tischen, Arbeiten in der Spülküche	4	a) Tische fachgerecht abdecken	X	
			b) Speisenreste und Tischabfälle trennen und entsorgen	X	
			c) Geschirr und Arbeitsgeräte von Hand spülen	X	
			d) Spülverfahren mit Maschinen durchführen	X	
			e) Geschirr, Besteck, Gläser und Arbeitsgeräte nach betrieblichen Ordnungssystemen einräumen	X	
			f) Transportsysteme reinigen	X	
			g) Spülküche und Maschinen reinigen	X	
1.10	Reinigungsarbeiten in der Küche	4	a) Maschinen und Geräte für die Vor- und Zubereitung von Speisen nach Anweisung reinigen	X	
			b) Arbeitsflächen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen	X	
			c) Fußböden und Wandflächen reinigen	X	
			d) Anforderungen an die Desinfektion beachten	X	
1.11	Abfallentsorgung	1	a) Abfälle nach Sortierkriterien lagern/entsorgen	X	
			b) Maßnahmen zur Abfallvermeidung anwenden	X	
			c) Transport- und Lagerbehältnisse reinigen	X	
2.	Hausreinigung und Service				
2.1	Grundsätze der Hausreinigung	10	a) Raumgruppen und deren Funktionen sowie deren Ausstattung und Einrichtung unterscheiden: – Bodenbeläge	X	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	22.–27. Monat
			– Wände und Decken – Türen und Fenster – Heizkörper – Möbel – Beleuchtungskörper		
			b) Grundsätze der Raumgestaltung berücksichtigen: – Blumen und Pflanzen – Jahreszeitliche Dekoration		X
			c) Maschinen und Geräte für die Hausreinigung einsetzen	X	
			d) Reinigungsmittel unterscheiden und situationsgerecht einsetzen	X	
			e) Reinigungsverfahren nach betrieblichen Vorgaben anwenden	X	
			f) rationelle Arbeitsverfahren alleine und im Team unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Faktoren und der Regeln für die Teamarbeit durchführen	X	
			g) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden	X	
			h) Ordnungssysteme nutzen	X	
			i) Prinzipien der Abfalltrennung und Abfallentsorgung beachten	X	
			j) Schäden erkennen und melden		X
			k) Anforderungen des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Hygiene berücksichtigen	X	
			l) Dokumentationssysteme anwenden	X	
2.2	Reinigen und Gestalten von Gästezimmern und Aufenthaltsräumen	15	a) Grundsätze der Kundenorientierung berücksichtigen	X	
			b) Besonderheiten beim Einsatz in Privaträumen/Individualräumen beachten, z.B. Bewohnerzimmer, Gästezimmer, Büros	X	
			c) Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung unterscheiden und durchführen	X	
			d) spezielle Gegenstände und Materialien reinigen		X
			e) Polstermöbel und Teppiche reinigen und pflegen		X
			f) Wohn- und Aufenthaltsräume nach Vorgaben gestalten		X
			g) Zimmerpflanzen und Blumen pflegen	X	
			h) Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	X	
2.3	Reinigen von Sanitärräumen	6	a) Ausstattung und Einrichtung von Sanitärräumen unterscheiden	X	
			b) Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen und	X	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,		1.–21. Monat	22.–27. Monat
				Sicherheitsvorschriften in Sanitärräumen anwenden		
			c)	Sanitärräume nach Vorgabe z.B. mit Handtüchern und Hygieneartikeln ausstatten		X
			d)	Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	X	
2.4	Reinigen von Glasflächen, Türen und Verkehrsflächen	6	a)	Glasflächen, Fenster und Türen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen	X	
			b)	Verkehrsflächen nach Vorgaben und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften reinigen, z.B. Eingangsbereiche, Treppenhäuser, Balkone, Terrassen, Aufzüge	X	
			c)	spezielle Hilfsmittel und Geräte einsetzen	X	
			d)	Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	X	
2.5	Hol- und Bringdienste	4	a)	Hol- und Bringdienste in ausgewählten Arbeitsbereichen nach Vorgabe ausführen	X	
			b)	Anforderungen an den korrekten Umgang mit Kunden und internen Leistungserbringern berücksichtigen	X	
			c)	Bestellungen entgegennehmen		X
			d)	Lieferscheine kontrollieren und abzeichnen		X
			e)	Aufträge kunden- und situationsbezogen erledigen		X
			f)	Vorgaben für den Schutz personen- und betriebsbezogener Daten berücksichtigen	X	
3.	Textilreinigung und Service					
3.1	Annehmen, Sortieren und Vorbereiten von Schmutzwäsche	5	a)	Textilien nach Verwendungsmöglichkeiten und Pflegekennzeichnung unterscheiden	X	
			b)	Kriterien für das Sortieren von Schmutzwäsche anwenden	X	
			c)	hygienische Anforderungen und Vorgaben des Gesundheitsschutzes bei der Schmutzwäschebehandlung berücksichtigen	X	
			d)	nach Wäscheannahmesystemen arbeiten	X	
			e)	spezielle Methoden zur Vorbereitung und Vorbehandlung von Schmutzwäsche anwenden		X
			f)	Dokumentationssysteme einsetzen	X	
3.2	Transportieren und Lagern von Wäsche	4	a)	Transport- und Verteilersysteme einsetzen	X	
			b)	Wäsche-Kennzeichnungssysteme unterscheiden	X	
			c)	Wäschekennzeichnung durchführen		X
			d)	Wäsche nach Vorgaben und Kundenwünschen lagern		X
3.3	Waschen und Trocknen von Wäsche, Kleidung und Heimtextilien	8	a)	Waschverfahren, Waschmittel und Waschhilfsmittel unterscheiden	X	
			b)	Maschinen und Geräte zum Waschen und Trocknen bedienen	X	
			c)	Wasch- und Nachbehandlungsverfahren an Arbeitskleidung, Haus- und Heimtextilien durchführen	X	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	22.–27. Monat
			d) Wasch- und Nachbehandlungsverfahren für persönliche Wäsche und Kleidung nach Kundenwünschen durchführen		X
			e) Wäsche und Kleidung nach verschiedenen Verfahren trocknen	X	
			f) Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit berücksichtigen	X	
			g) Arbeitsplätze, Räume, Maschinen und Geräte nach Vorgaben reinigen	X	
3.4	Glätten und Schrankfertigmachen von Wäsche und Kleidung	10	a) hygienische Anforderungen an die Behandlung sauberer Wäsche berücksichtigen	X	
			b) rationelle Arbeitsverfahren alleine und in Teamarbeit durchführen	X	
			c) beim Glätten von Wäsche an Maschinen und Geräten mitwirken	X	
			d) Wäsche und einfache Kleidung von Hand bügeln	X	
			e) Wäsche und Kleidung nach betrieblichen Vorgaben und Kundenwünschen schrankfertig machen und legen	X	
			f) einfache Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Kleidung durchführen		X
			g) Dokumentationssysteme anwenden	X	
			h) Arbeitsplätze, Räume, Maschinen und Geräte nach Vorgaben reinigen	X	

Abschnitt B – Schwerpunktqualifizierung (28. – 36. Ausbildungsmonat)

(vermittelt werden sollen alle Inhalte der Säule A mit in Kombination mit einer der Säulen B)

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

Grundkompetenzen A	Verpflegung und Service B	Hausreinigung und Service B	Textilreinigung und Service B
a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen	a) betriebsrelevante Anforderungen der Verpflegung beachten	a) Reinigungssysteme und deren Einsatzmöglichkeiten unterscheiden und bedarfsgerecht nutzen	a) Wäschekreislauf und betrieblichen Arbeitsablauf berücksichtigen
b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im Bereich Hauswirtschaft kennen	b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen	b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel für die verschiedenen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren rationell einsetzen	b) Hol- und Bringdienste für Wäsche durchführen
c) Kundengruppe/n kennen und deren Ansprüche bei der Leistungserbringung berücksichtigen	c) einfache Speisenkomponenten und Backwaren zubereiten	c) Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel unter Nutzung von Dosierhilfen umweltverträglich verwenden	c) Flachwäsche und Arbeitskleidung unter Beachtung rationeller Arbeitsverfahren waschen, trocknen und schrankfertig machen
d) betriebliche Standards einhalten	d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten		d) saubere Wäsche nach betrieblichem Verteilersystem
e) schriftliche und mündliche			

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

Arbeitsanweisungen umsetzen f) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen g) betriebliche Vorgaben für persönliches Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten h) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	e) Speisen und Backwaren portionieren, anrichten, ausgeben und verteilen f) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen g) Abfälle entsorgen h) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern i) bei besonderen Angeboten der Verpflegung mitwirken, z.B. Büfett, Festessen, Catering	d) Gemeinschafts- und Aufenthaltsräume kundenorientiert gestalten und ausstatten	sortieren und transportieren e) Räume, Maschinen und Geräte für die Wäschepflege nach betrieblichen Vorgaben reinigen

1.2 Einsatzbereich gastgewerblicher Betrieb – mit oder ohne Beherbergungsangebot

Grundkompetenzen A	Verpflegung und Service B	Hausreinigung und Service B	Textilreinigung und Service B
a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im relevanten Einsatzbereich kennen c) Gästegruppe/n kennen und deren Erwartungen und Bedürfnisse bei der Leistungserbringung berücksichtigen d) gastorientiert handeln, allgemeine Umgangsformen mit Gästen beherrschen und umsetzen e) betriebliche Standards einhalten f) schriftliche und mündliche	a) Ausstattung einer gastronomischen Küche mit Magazin kennen b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) einfache Speisenkomponenten und Backwaren zubereiten d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten e) Grundregeln für das Anrichten, Portionieren und gastgerechte Präsentieren von	a) Gasträume/Tagungsräume und deren Ausstattung reinigen und pflegen b) betriebliche Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände reinigen und pflegen c) Pflanzen und Blumen im Innen- und Außenbereich pflegen z.B. Balkon- oder Terrassenbepflanzungen **Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot** d) Gästezimmer und deren Ausstattung nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten	a) Bedeutung von einwandfreier, gepflegter und hygienischer Wäsche kennen b) Bettwäsche, Tischwäsche, Küchenwäsche und Frotteewäsche waschen, glätten und legen c) Arbeitskleidung waschen und bügeln **Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot** d) Wäscheservice für Gäste übernehmen

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

Arbeitsanweisungen umsetzen g) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen h) betriebliche Vorgaben für persönliches Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten i) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	Speisen und Getränken anwenden f) Tische eindecken und gestalten g) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen h) Abfälle entsorgen i) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern j) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen, z.B. Büfett, Festgestaltung	e) Betten machen, ab- und beziehen f) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten g) einfache Aufgaben im Zimmerservice übernehmen h) besondere Betriebs- und Gasträume reinigen und pflegen, z.B. Fitnessräume i) Abfälle entsorgen	

1.3 Einsatzbereich hauswirtschaftliche Betreuung und Alltagsbegleitung

Personenbezogene Grundkompetenzen A	Verpflegung und Service B	Hausreinigung und Service B	Textilreinigung und Service B
a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen b) Besonderheiten im Umgang mit Senioren und Patienten berücksichtigen c) Besonderheiten der Kommunikation berücksichtigen d) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen e) mit Sterbe- und Todessituationen umgehen können f) Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen g) Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden	a) Grundsätze der Ernährung von Senioren und Patienten beachten b) Speisen und Getränke kundenbezogen aufbereiten und verteilen c) Zwischenmahlzeiten und Getränke zubereiten d) Speisen und Getränke transportieren, servieren/verteilen e) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten	a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen b) Bewohner- und Patientenzimmer und deren Ausstattung unter Beachtung der Kundenwünsche reinigen und pflegen c) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und pflegen d) Betten machen, ab- und beziehen e) Pflegebäder und sonstige gemeinschaftlich genutzten Räume auf Station reinigen	a) hygienische Anforderungen an den Umgang mit Schmutzwäsche/infektiöser Wäsche beachten b) Schmutzwäsche nach betrieblichem System sortieren und transportieren c) saubere Wäsche transportieren und verteilen d) Wohnbereichswäsche nach Ordnungssystem lagern e) persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen f) persönliche Wäsche und Kleidung pflegen

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

h) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen auswählen, insbesondere für Gesicht, Hände, Nacken und Füße nach Behandlungsplan anwenden i) ergänzende Unterstützung bei Voll-, Sitz- und Fußbädern leisten j) Haarpflege und Haarentfernung durchführen, Veränderungen erkennen und melden k) Technik und Verfahren zur Hand- und Nagelpflege kennen und durchführen l) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen und Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten m) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken n) Vitalzeichen (Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und melden können o) wesentliche Auswirkungen von alterstypischen Erkrankungen und Behinderungen kennen und sich angemessen verhalten p) bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren	f) Hilfestellung bei der Mahlzeiteneinnahme leisten g) Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten erkennen und melden h) Essplätze abräumen und reinigen i) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Stationsküche durchführen j) Abfälle entsorgen k) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen	f) Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen g) Abfälle entsorgen h) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen	g) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

q) Hilfsgriffe beim Aufstehen und Zubettgehen, Unterstützung beim Betten und Lagern leisten r) Handgriffe beim An- und Auskleiden einüben s) Hilfestellungen beim Gehen und Bewegen einüben t) beim An- und Ablegen von Prothesen oder Hilfsmitteln mithelfen u) zur gezielten Bewegung und Mobilität motivieren v) bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken w) mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten x) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen y) Dokumentationssysteme kennen und einsetzen z) betriebsspezifische Vorgaben für den Umgang mit sensiblen Daten einhalten und personenbezogene Rechte der Mitmenschen beachten			

1.4 Einsatzbereich Kinder

Erzieherische Grundkompetenzen A	Verpflegung und Service B	Hausreinigung und Service B	Textilreinigung und Service B
a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen	a) Grundsätze der kindgerechten Ernährung beachten	a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen	a) Küchen-, Bettwäsche und Heimtextilien waschen und bügeln

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

b) Besonderheiten im Umgang mit Kindern berücksichtigen c) mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten d) bei erzieherischen hauswirtschaftlichen Aufgaben unterstützen e) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen f) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	b) kleine warme und kalte Speisen und Getränke vor- und zubereiten c) Essplätze vorbereiten und Essen nach betrieblichen Vorgaben ausgeben d) Essplätze abräumen und reinigen e) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Küche durchführen f) Abfälle entsorgen g) Lebensmittel lagern h) bei Aufgaben der Ernährungserziehung unterstützen	b) Gruppenräume aufräumen c) bedarfsorientierte Reinigungsarbeiten in Räumen durchführen d) Spielzeug aufräumen, sortieren, reinigen e) Ordnungs- und Reinigungsarbeiten im Außenbereich durchführen f) bei der Gestaltung der Räume mitwirken g) bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen mithelfen	b) Kinderkleidung bei akuten Verschmutzungen reinigen

Hinweise für die Schwerpunktqualifizierung:

• Je nach Leistungsangebot des Betriebes und der beruflichen Einsatzmöglichkeiten des „Fachpraktikers Hauswirtschaft“/der „Fachpraktikerin Hauswirtschaft“ sind die Inhalte von einem oder von zwei Arbeitsbereichen – Verpflegung und Service, Hausreinigung und Service, Textilreinigung und Service – zu vermitteln.

• Die methodischen Kompetenzen des jeweiligen Einsatzbereiches sind grundsätzlich zu vermitteln.

• Für die Vermittlung der einzelnen Ausbildungsinhalte werden keine Zeitvorgaben gemacht, da in erster Linie die betrieblichen Bedingungen und individuellen Voraussetzungen der Auszubildenden berücksichtig werden sollen.

• Die Schwerpunktbetriebe müssen die Vermittlung der Ausbildungsinhalte durch Einsatz geeigneter Fachkräfte gewährleisten.

Abschnitt C – Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln
1.	**Hauswirtschaft als Dienstleistung (personale und soziale Kompetenzen)**		
1.1	**Kunden- und dienstleistungsorientiertes Handeln**	a) Hauswirtschaft als Dienstleistung verstehen und Dienstleistungsgedanken bei der Arbeit umsetzen b) eigenes Rollenverständnis im Dienstleistungsbereich definieren c) Erwartungen und Wünsche der Kunden erkennen und das eigene Arbeiten darauf abstimmen, Einfühlungsvermögen entwickeln	
1.2	**Personale Kompetenzen und berufliches Selbstverständnis**	a) Erscheinungsbild und Umgangsformen kunden- und situationsbezogen anpassen b) durch motivierte und zuverlässige Arbeitshaltung zum Arbeitserfolg beitragen c) Arbeitseinstellung und Arbeitstugenden als Grundlagen für das Arbeiten im Betrieb beherrschen d) Zusammenhänge zwischen privatem Lebensbereich und Berufsleben im Hinblick auf die Selbstorganisation berücksichtigen e) Gesprächs- und Kommunikationstechniken personen- und situationsbezogen anwenden	
1.3	**Soziale Kompetenzen und Arbeiten im Team**	a) mit dem Arbeitsteam unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit kooperieren b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen berücksichtigen c) Auswirkungen von Kommunikation und Kooperation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung erkennen und beachten d) Konflikte wahrnehmen und Strategien zur Konfliktbewältigung anwenden e) mit Kritik umgehen, konstruktive Kritik nutzen und angemessene Kompromissbereitschaft entwickeln	
2.	**Betriebs- und Arbeitsorganisation (Methodenkompetenz)**		
2.1	**Ausbildungsstätte und Ausbildungsverhältnis**	a) Betriebsarten unterscheiden, z.B. – Großhaushalte – Gewerbliche Unternehmen – Gastgewerbliche Betriebe – Soziale Einrichtungen	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln
		b) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben c) Grundsätze des Ausbildungs- und Arbeitsvertrages kennen d) Grundsätze des Arbeits- und Sozialrechts nennen e) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen f) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen	
2.2	Betriebs- und Arbeitsabläufe	a) Grundsätze der Arbeitsgestaltung und der Arbeitsplatzgestaltung unter Beachtung der hygienischen, ergonomischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkte anwenden b) Arbeitsabläufe kunden- und serviceorientiert durchführen c) Arbeitsmittel und Materialien bedarfsgerecht auswählen sowie kosten- und umweltbewusst einsetzen d) das Arbeitstempo den Vorgaben anpassen	
2.3	Hygiene, Sicherheit und Umweltschutz	a) Bedeutung der persönlichen Hygiene, der Betriebs-, Produkt- und Prozesshygiene kennen und Hygienevorschriften umsetzen b) grundlegende Anforderungen an Arbeits- und Schutzkleidung beachten c) persönliche und kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden d) Anforderungen des Umweltschutzes beachten e) sich bei Unfällen vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten	
2.4	Qualitätssicherung	a) Grundsätze der Qualitätssicherung verstehen b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	
2.5	Informations- und Kommunikationssysteme	a) Informations- und Kommunikationssysteme bedarfsgerecht nutzen b) Informationen erfassen, dokumentieren, schriftlich und mündlich weitergeben	