

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

<b>Teil D: Service und Sozialkompetenz</b>	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 ↓
<b>Teil E: Gesundheit und Prophylaxe</b>	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.				
<b>Teil A: Allgemeiner Teil</b>		1. AJ	2. AJ	3. AJ
<b>1.</b>	<b>Ausbildungsstätte und ihre Bereiche</b>			
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			
<b>2.</b>	<b>Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für personale Dienstleistungen</b>			
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	
<b>3.</b>	<b>Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen</b>	
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	
<b>4.</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>	
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	
<b>5.</b>	<b>Hygiene</b>	
5.1.	Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen	<p>durchgehend</p> 
5.2.	Persönliche Hygienemaßnahmen kennen und anwenden	

5.3.	Betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden			
<b>6.</b>	<b>Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb</b>			
6.1.	Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen	<p style="text-align: center;">durchgehend</p> <p style="text-align: center;">↓</p>		
6.2.	Zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material usw.) befähigen			
6.3.	Abfallerfassung und -trennung durchführen			
<b>7.</b>	<b>Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern</b>			
7.1.	Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen	<p style="text-align: center;">durchgehend</p> <p style="text-align: center;">↓</p>		
7.2.	Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen und pflegen			
7.3.	Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen			
<b>Teil B: Haushalt und Verpflegung</b>		1. AJ	2. AJ	3. AJ
<b>1.</b>	<b>Speisenzubereitung</b>	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			
<b>2.</b>	<b>Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien</b>			
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	
<b>3.</b>	<b>Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien</b>			
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	
<b>4.</b>	<b>Mitwirken bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft</b>			
4.1.	Waren einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren	x		
4.2.	Sichtkontrollen bei Lagerbeständen durchführen		x	
4.3.	Die häufigsten Haushaltsschädlinge erkennen und benennen können			

<b>Teil C: Körperpflege und Kosmetik</b>		1. AJ	2. AJ	3. AJ
<b>1.</b>	<b>Beurteilen und Reinigen der Haut</b>			
1.1.	Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen	x		
1.2.	Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden	x		
<b>2.</b>	<b>Spezielle Körperpflege</b>			
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
<b>3.</b>	<b>Handpflege</b>			
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	
<b>4.</b>	<b>Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung</b>			
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	
<b>Teil D: Service und Sozialkompetenz</b>		1. AJ	2. AJ	3. AJ
<b>1.</b>	<b>Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben</b>			
1.1.	Einkäufe und Besorgungen nach Anweisung erledigen	x		
1.2.	Bei Spaziergängen begleiten	x		
1.3.	Aufträge entgegennehmen und ausführen bzw. weitermelden		x	
<b>2.</b>	<b>Mitwirken bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen</b>			
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	
<b>3.</b>	<b>Kundenkontakte gestalten</b>			
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
<b>4.</b>	<b>Soziale Kompetenz erwerben und einsetzen</b>			
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	
<b>5.</b>	<b>Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren</b>			
5.1.	Rollenverständnis erwerben und reflektieren können	x		
5.2.	Bei Gruppenaufgaben mitwirken	x		
5.3.	Mit verschiedenen Personen und Institutionen zusammenarbeiten			x
<b>Teil E: Gesundheit und Prophylaxe</b>		1. AJ	2. AJ	3. AJ
<b>1.</b>	<b>Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen</b>			
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	
<b>2.</b>	<b>Unterstützung und Förderung von Mobilität</b>			
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		
<b>3.</b>	<b>Unterstützung der individuellen Interessenförderung</b>			
3.1.	Mitwirken bei der Organisation von Spielenachmittagen		x	
3.2.	Unterstützung bei der Verfolgung von Hobbies und Interessen (Musizieren, Basteln etc.)		x	
<b>4.</b>	<b>Gesundheitslehre</b>			
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	
------	--	--	---	--