

Anlage

**Ausbildungsrahmenplan  
für die Ausbildungsregelung  
zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft/zum Fachpraktiker Hauswirtschaft**

**Abschnitt A**
**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
1	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)			
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen b) Lebensmittelgruppen unterscheiden c) Lebensmittelkennzeichnung beachten d) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen e) Lebensmittel nährstoffschonend und rationell vorbereiten	10	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung, Haltbarmachung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden b) mit Rezepten arbeiten c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen d) vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten und aufwerten e) bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln mitwirken	12	
				12
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	a) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben b) Tische eindecken und abräumen c) Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen g) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen	10	
				14

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
2	Hausreinigung, -pflege und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)			
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungsarten unterscheiden</li> <li>b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien und der Dosierung einsetzen</li> <li>c) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel rationell einsetzen</li> <li>d) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren an verschiedenen Werkstoffen durchführen</li> <li>e) verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen reinigen und pflegen</li> </ul>	23	
				10
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen anfertigen</li> <li>b) Topfpflanzen und Schnittblumen pflegen</li> <li>c) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen</li> </ul>		10
3	Textilreinigung, -pflege und Service (§8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)			
3.1	Reinigung und Pflege (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beim Sortieren der Textilien beachten</li> <li>b) Textilien für den Reinigungsprozess annehmen und vorbereiten</li> <li>c) verschiedene Wasch- und Trockenverfahren anwenden</li> <li>d) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, schrankfertig machen, sortieren und transportieren</li> </ul>	23	10
3.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen</li> </ul>		10

**Abschnitt B****Fachgebietsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten**

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

1. produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote in hauswirtschaftlichen Betrieben und Dienstleistungsunternehmen
2. personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote/Betreuung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen in hauswirtschaftlichen Betrieben, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens

Das Einsatzgebiet und der Schwerpunkt werden vom Ausbildungsbetrieb im Einvernehmen mit der/dem Auszubildenden festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es - bezogen auf Breite und Tiefe - die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2 Abschnitt B erlaubt.

Einsatzgebiet: <b>Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote</b>	zeitliche Richtwerte in Wochen	
	1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
B. 1 Schwerpunkt: <b>Verpflegung und Service</b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)		
a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich ihrer Verpflegung berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei der Vor- und Zubereitung von Haupt- und Zwischenmahlzeiten nach betrieblichen Vorgaben mitwirken</li> <li>• einfache Speisen, Speisenkomponenten, Backwaren und Getränke zubereiten</li> <li>• betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten</li> <li>• Speisen und Backwaren portionieren und servierfertig anrichten</li> </ul>		12
b) Serviceleistungen anlassbezogen und zielgruppenorientiert erbringen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tische eindecken, abräumen und reinigen</li> <li>• beim Eindecken und Dekorieren von Tischen zu verschiedenen Anlässen und für unterschiedliche Personengruppen mitwirken</li> <li>• bei der Mahlzeitemitgabe helfen</li> </ul>		
c) bei besonderen Verpflegungsangeboten und bei Verpflegungsangeboten zu besonderen Anlässen mitwirken, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Außer-Haus-Verpflegung/Catering, Buffet, Menü</li> <li>• saisonale und persönliche Feste</li> </ul>		

Einsatzgebiet: <b>Produkt- und versorgungsbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote</b>	zeitliche Richtwerte in Wochen	
	1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
<b>B. 2 Schwerpunkt: Hausreinigung, -pflege und Service</b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)		
a) Reinigung und Pflege von Räumen und Betriebseinrichtungen durchführen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Werkstoffe reinigen</li> <li>• das betriebsspezifische Reinigungssystem nutzen</li> <li>• nach Reinigungsplan arbeiten</li> <li>• Checklisten abzeichnen</li> </ul>		12
b) Pflanzen pflegen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zimmerpflanzen, Schnittblumen</li> <li>• Gartenkräuter</li> </ul>		
c) Serviceleistungen anlassbezogen erbringen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei der saisonalen Dekoration von Räumen mitwirken</li> </ul>		
<b>B. 3 Schwerpunkt: Textilreinigung, -pflege und Service</b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)		
a) Textilreinigung und -pflege durchführen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilien nach betriebsspezifischen Vorgaben für das Waschen vorbereiten</li> <li>• Hol- und Bringdienste übernehmen</li> <li>• betriebsspezifische Textilien waschen, trocknen, nach Bedarf glätten und schrankfertig machen, sortieren und transportieren</li> </ul>		12
b) betriebsspezifische Dienstleistungsangebote berücksichtigen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• einfache manuelle und maschinelle Instandhaltungsarbeiten durchführen</li> </ul>		
c) Serviceleistungen erbringen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleidung aufbügeln</li> <li>• Flecken entfernen</li> </ul>		

Einsatzgebiet: <b>Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote</b>	zeitliche Richtwerte in Wochen	
	1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
<b>B. 1 Schwerpunkt: <b>Verpflegung und Service</b></b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)		
a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen hinsichtlich ihrer Verpflegung berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besonderheiten bei der Verpflegung spezifischer Personengruppen (z.B.: Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Senioren) berücksichtigen</li> <li>• einfache Speisen, Speisekomponenten, Backwaren und Getränke personenbezogen zubereiten und anrichten</li> <li>• zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten</li> <li>• angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen</li> </ul>	12	
b) Serviceleistungen personen- und anlassbezogen erbringen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten</li> <li>• beim Eindecken und Dekorieren von Tischen zu persönlichen Festen und Feiern mitwirken</li> <li>• Speisen und Getränke aufbereiten und verteilen</li> </ul>		
c) Besonderheiten im Umgang mit spezifischen Personengruppen beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ess- und Trinkverhalten beobachten und Besonderheiten melden</li> <li>• Personen bei der Mahlzeiteneinnahme unterstützen</li> </ul>		
d) bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewegungseingeschränkte Personen zum Essplatz führen und ihnen das Essen bringen</li> <li>• Speisen mundgerecht portionieren</li> <li>• Speisen und Getränke anbieten</li> </ul>		

Einsatzgebiet: <b>Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote</b>	zeitliche Richtwerte in Wochen	
	1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
B. 2 Schwerpunkt: <b>Hausreinigung, -pflege und Service</b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)		
a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen bei der Reinigung von Räumen berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zimmer der zu versorgenden Personen reinigen und pflegen</li> <li>• Sanitärbereiche reinigen und pflegen</li> <li>• Schränke kontrollieren, reinigen und ggf. desinfizieren</li> <li>• Betten machen, ab- und beziehen</li> <li>• Checklisten abzeichnen</li> <li>• zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten</li> <li>• angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen</li> </ul>		12
b) Bei der Reinigung auf Besonderheiten spezifischer Personengruppen achten, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spielzeug reinigen und aufräumen</li> <li>• Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen</li> </ul>		
c) Bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmittel und -geräte bereitstellen, ggf. Arbeitsplatz einrichten und nach Aufgabenerledigung wegräumen</li> <li>• Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei Reinigungs- und Aufräumarbeiten unterstützen</li> <li>• Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen beim Gestalten und Dekorieren von Räumen unterstützen</li> </ul>		

Einsatzgebiet: <b>Personenbezogene hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote</b>	zeitliche Richtwerte in Wochen	
	1. - 18. Monat bis zur ZP	19. - 36. Monat nach der ZP
<b>B. 3 Schwerpunkt: Textilreinigung, -pflege und Service</b> (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)		
a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen bei der Textilreinigung und -pflege berücksichtigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei der Wäscheannahme, -reinigung, -pflege und -ausgabe auf Kundenwünsche eingehen</li> <li>• Kleidung und Heimtextilien für die Vergabe vorbereiten</li> <li>• ggf. persönliche Wäsche und Kleidung in Schränke einsortieren</li> <li>• zuhören, Wünsche aufnehmen und erfüllen oder ggf. weiterleiten</li> <li>• angemessen auf Reklamationen und Kundenbeschwerden eingehen</li> </ul>		12
b) Bei der Textilpflege auf Besonderheiten/Wünsche spezifischer Personengruppen eingehen, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache manuelle und maschinelle Instandhaltungsarbeiten durchführen</li> <li>• Wäscheservice auf Wunsch von Gästen und Bewohnern übernehmen (Kleidung aufbügeln, Flecken entfernen)</li> </ul>		
c) Bei Alltagsverrichtungen mitwirken, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsmittel und -geräte bereitstellen und ggf. Arbeitsplatz einrichten und nach Aufgabenerledigung wegräumen</li> <li>• Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei der Wäschepflege unterstützen</li> <li>• Senioren, Kinder und Menschen mit Beeinträchtigungen bei der Instandhaltung von Textilien unterstützen</li> </ul>		

**Zusätzlich können in Betrieben mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten weitere Alltagsverrichtungen vermittelt werden.**

## Abschnitt C

## Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben</li> <li>b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden</li> <li>c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten</li> <li>d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen</li> <li>e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Inhalte des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, kennen</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen</li> <li>d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen</li> </ul>		
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen</li> <li>c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen</li> </ul>		
4	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)			
4.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr.4.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden</li> <li>b) Arbeitsabläufe planen und umsetzen</li> <li>c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen</li> </ul>		



Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
4.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 6.2 Abschnitt C Nr. 4.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten</li> <li>b) Zuhören und an Gesprächen aktiv teilnehmen</li> <li>c) Mitmenschen respektvoll und wertschätzend behandeln, Umgangsformen anwenden</li> <li>d) mit Kritik umgehen, Kritik üben</li> <li>e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen</li> </ul>	während der gesamten Ausbil-	
4.3	Qualitätssicherung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Standards anwenden</li> <li>b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen</li> <li>c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen</li> </ul>		
4.4	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4.4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen</li> <li>b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen</li> <li>c) Informationen beschaffen</li> <li>d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten</li> </ul>		
4.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten</li> <li>b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken</li> <li>c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten</li> </ul>		
5	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden</li> <li>b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen</li> </ul>		
6	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten</li> <li>b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten</li> </ul>		
7	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden</li> </ul>		
8	Lagerung und Vorratshaltung (8 Abs. 2 Abschnitt C Nr.8 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume in den verschiedenen Bereichen des Ausbildungsbetriebes (Speisenzubereitung, Hausreinigung, Textilreinigung) kennen und berücksichtigen</li> <li>b) Waren lagern, bei der Kontrolle der Warenbestände mitwirken</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
9	Nachhaltiges Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 9)	Zur Umsetzung nachhaltigen Handelns im Ausbildungsbetrieb beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb kennen b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des nachhaltigen Handelns anwenden c) Möglichkeiten der sparsamen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		
10	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 10)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor kennen und bei der Arbeit umsetzen b) Rolle des Fachpraktikers/der Fachpraktikerin für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft kennen c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen d) Gespräche personen- und anlassorientiert führen e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen h) über Produkte und Dienstleistungen informieren i) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	