

Anlage zu § 8

Ausbildungsrahmenplan
für die Ausbildungsregelung zum
Fachpraktiker Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin 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	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
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) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden	10	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 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	12	
				12
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen		14
1.4	Lagerung und Vorratshaltung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.4)	a) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten b) Lebensmittel und Speisen haltbar machen c) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken	4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
2.	Hausreinigung 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"> a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen 	16	
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen 		4
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"> a) Textil- und Pflegekennzeichnung beachten b) Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten c) Textilreinigung und Pflege unter Berücksichtigung der Wasch- und Trockenverfahren durchführen d) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern 	16	
3.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen b) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen 		4
4	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen 	4	
5	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen 		12

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Gespräche kundenorientiert 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 		
6	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)			
6.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsabläufe planen und umsetzen b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen 	4	
6.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 6.2 Abschnitt A Nr. 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung beachten d) mit Kritik umgehen, Kritik üben e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen 		8
6.3	Qualitätssicherung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> a) betriebliche Standards anwenden b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen 	4	
6.4	Informations- und Kommunikationssysteme (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen c) Informationen beschaffen d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten 	4	
6.5	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6.5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten 	4	

Abschnitt B**Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren e) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		24

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abs. 2, Abschnitt B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

1. Hauswirtschaftliche Betriebe, Dienstleistungsunternehmen, Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens und Haushalte mit personenbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten
2. Hauswirtschaftliche Betriebe und Dienstleistungsunternehmen mit produkt- und versorgungsbezogenen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsangeboten

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb 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.

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	2	3		
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen 		
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/ Elternzeit, kennen c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen 		
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten 		
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
6	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		