

**Betrieblicher Ausbildungsplan  
für die Ausbildung  
zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen  
Einsatzgebiet: Serviceleistungen für Kinder und Jugendliche mit und ohne Beeinträchtigungen**

Auszubildende/r	Ausbildungsstätte	Ausbilder/in
<b>Ausbildungszeit (von - bis)</b>		

Die/der **Ausbildende** hat gemäß § 9 Abs. 2 der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen vom 21.11.2017 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für die/den Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan** zu erstellen. Die/der Ausbildungende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte zu sorgen.

Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte (Abschnitte A und C des Ausbildungsrahmenplanes) und in die Ausbildung im Einsatzgebiet (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplanes). Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen und den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden. Dabei sind die Behinderung der/des Auszubildenden und die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes zu berücksichtigen.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind **Mindestanforderungen** im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten sollen auch die Basis-Kompetenzen gefördert werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungshalbjahren jeweils bestimmte Ausbildungsinhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Soweit die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. konkrete betriebliche Bedingungen es erfordern, kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. bis zur Abschlussprüfung vermittelt werden.

Können erforderliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und in Absprache mit dem/der zuständigen Ausbildungsberater/in sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im individuellen betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt werden.

**Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:**

- Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet.  
Aus den Abschnitten A, B und C sind diese zu Beginn der Ausbildung mit einem Schrägstrich (/) zu versehen.  
Sie sollen mit einem Kreuz (X) versehen werden, sobald der/die Auszubildende sie erworben hat.
- Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die Behinderung der/des Auszubildenden bzw. die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern. Abweichungen, Ergänzungen und besondere Gegebenheiten (z.B. Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte) sollen in der Spalte „Anmerkungen“ kurz erläutert werden.
- Ausbilder/in und Auszubildende/r sollen den Ausbildungsplan zu Beginn der Ausbildung **gemeinsam besprechen und unterschreiben** (bitte nutzen Sie dazu das Unterschriftsfeld auf S. 12).
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglich vereinbarten Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Der Ausbildungsplan ist zusammen **mit dem Ausbildungsnachweis** (Berichtsheft) zur Zwischenprüfung und zusammen mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung **vorzulegen**.

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**für die Ausbildung**  
**zur Fachpraktikerin / zum Fachpraktiker für personenbezogene Serviceleistungen**  
**Einsatzgebiet: Serviceleistungen für Kinder und Jugendliche mit und ohne Beeinträchtigungen**

**Abschnitt A**  
**Personenbezogene Serviceleistungen**  
**(§ 8 Abs. 2 Abschnitt A der Ausbildungsregelung)**

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.</b>	<b>Versorgungsmanagement</b>							
<b>1.1</b>	<b>Verpflegung und Service</b>							
	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung kennen und anwenden							
	b) wichtige Inhaltsstoffe der Lebensmittel kennen							
	c) Lebensmittel für den täglichen Bedarf auswählen und beschaffen							
	d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten							
	e) ausgewählte Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden							
	f) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen							
	g) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben							
	h) Tische eindecken und abräumen							
	i) Geschirr reinigen							
	j) vorgefertigte Produkte (Convenience-Produkte) aufbereiten und aufwerten							
	k) bei der Dekoration von Tischen mitwirken							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.2</b>	<b>Hausreinigung und -pflege</b>							
	a) verschiedene Werkstoffe und Räume reinigen							
	b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel rationell einsetzen, reinigen und pflegen							
	c) einfache Dekorationen anfertigen							
	d) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien einsetzen							
	e) Reinigungsplan einhalten und ausfüllen							
	f) Topfpflanzen und Schnittblumen pflegen							
	g) bei der Dekoration von Räumen mitwirken							
<b>1.3</b>	<b>Textilreinigung und -pflege</b>							
	a) Textil- und Pflegekennzeichnung kennen und beachten							
	b) Textilien für den Reinigungsprozess annehmen, sortieren und vorbereiten							
	c) Wasch- und Trockenverfahren anwenden							
	d) Textilien glätten, schrankfertig machen, transportieren und einräumen							
	e) Hygieneplan ausfüllen							
	f) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen							
<b>1.4</b>	<b>Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe</b>							
	a) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung kennen und umsetzen							
	b) einfache Arbeitsabläufe planen und umsetzen							
	c) Arbeitstechniken und -verfahren erlernen und fachgerecht einsetzen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.5</b>	<b>Lagerung und Vorratshaltung</b>							
	a) häufige Lebensmittelschädlinge kennen							
	b) einfache Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelschädlingen durchführen							
	c) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume in den verschiedenen Bereichen des Ausbildungsbetriebes kennen und berücksichtigen							
	d) bei der Warenannahme, -lagerung und -kontrolle mitwirken							
<b>2.</b>	<b>Gesundheitsförderung</b>							
<b>2.1</b>	<b>Vorbeugender Gesundheitsschutz</b>							
	a) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen							
	b) Grundlagen einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise kennen							
	c) zu betreuende Personen beobachten, Veränderungen, insbesondere Vitalzeichen, wahrnehmen, melden und ggf. dokumentieren							
<b>2.2</b>	<b>Grundwissen über Krankheitsbilder</b>							
	a) Symptome häufig vorkommender Erkrankungen kennen, insbesondere von Infektionserkrankungen, Demenz, Schlaganfall, Parkinson, Diabetes, Zöliakie, Sucht u.a.							
	b) mögliche Auswirkungen von Erkrankungen kennen und beim Umgang mit den zu betreuenden Personen berücksichtigen							
	c) an einem Erste-Hilfe-Kurs teilnehmen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>3.</b>	<b>Kommunikation und Sozialkompetenz</b>							
<b>3.1</b>	<b>Gesprächsführung</b>							
	a) Grundregeln der Kommunikation anwenden							
	b) zuhören und aktiv am Gespräch teilnehmen							
	c) Wünsche, Aufträge und Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten oder weiterleiten							
	d) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen							
	e) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten							
	f) Mahlzeiten als Gelegenheit zu Kommunikation und Beziehungspflege nutzen							
<b>3.2</b>	<b>Kundenkontakte</b>							
	a) durch eigenes Erscheinungsbild und Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen							
	b) Gespräche führen							
	c) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen							
	d) über hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen der Einrichtung informieren							
	e) beim Empfang und bei der Betreuung von Kunden, insbesondere Bewohnern, Gästen, Besuchern und Angehörigen mitwirken							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>3.3</b>	<b>Teamorientiertes Arbeiten</b>							
	a) bei Gruppenaufgaben mitarbeiten							
	b) anderen Teammitgliedern Respekt und Rücksicht entgegen bringen							
	c) mit Kritik umgehen, Kritik üben							
	d) Entscheidungskompetenzen und eigene Verantwortlichkeit beachten							
	e) mit verschiedenen Personen und Institutionen zusammen arbeiten							
	f) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen							

Abschnitt B								
Serviceleistungen für Kinder und Jugendliche mit und ohne Beeinträchtigungen								
(§ 8 Abs. 2 Abschnitt B der Ausbildungsregelung)								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.</b>	<b>Betreuung und Beschäftigung</b>							
<b>1.1</b>	<b>Wohn- und Betreuungsformen</b>							
	a) verschiedene Wohnformen kennen							
	b) verschiedene Betreuungsformen kennen							
<b>1.2</b>	<b>Unterstützung im Alltag</b>							
	a) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten							
	b) Hilfe leisten bei der Mahlzeiteinnahme							
	c) Hilfe leisten beim An- und Auskleiden							
	d) Hilfe leisten beim Aufstehen, Hinsetzen, zu Bett gehen							
	e) Hilfe leisten bei der regelmäßigen Körperpflege, insbesondere Hände, Gesicht, Zähne							
	f) Hilfsmittel wie Rollstuhl und Gehhilfen u. ä. reinigen und bereit stellen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.3</b>	<b>Personenorientiertes Handeln</b>							
	a) Auswirkungen veränderter Lebenssituationen kennen und berücksichtigen							
	b) Entwicklungsstufen im Lebenskreislauf kennen							
	c) altersgerecht mit Kindern und Jugendlichen umgehen							
	d) Anzeichen von Stress, Angst, körperlicher Gewalt und Aggression erkennen und angemessen damit umgehen							
	e) Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Kulturen kennen							
	f) kulturelle Besonderheiten beachten, insbesondere im Bereich der Verpflegung							
	g) bei der Gestaltung von Feiern auf Wünsche eingehen und diese unter Anleitung umsetzen							
<b>1.4</b>	<b>Motivieren und Beschäftigen</b>							
	a) bei der Vermittlung einfacher, altersgerechter hauswirtschaftlicher Tätigkeiten mitwirken							
	b) bei der Organisation und Durchführung von Beschäftigungsangeboten (z.B. Spielenachmittagen, Back- und Kochprojekten, Ausflügen) mitwirken							
	c) Hobbys und hauswirtschaftliche Interessen fördern							
	d) Spaziergänge begleiten							
	e) Zielgruppen in ihrer Mobilität unterstützen							



Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>2.</b>	<b>Betreuung und Gesundheit</b>							
<b>2.1</b>	<b>Gesundheitsfördernde Maßnahmen</b>							
	a) bei der Zubereitung altersgerechter Verpflegung mitwirken							
	b) Hygienevorschriften bei der Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten beachten							
	c) Besonderheiten bei der Ernährung der zu betreuenden Personen kennen und beachten							
	d) bei der Ernährungserziehung mitwirken							
	e) Unfallquellen kennen und Maßnahmen zur Unfallverhütung ergreifen							
	f) bewegungsfördernde Maßnahmen unterstützen							
	g) für gutes Raumklima sorgen							
<b>2.2</b>	<b>Körperpflege</b>							
	a) Hautreinigungsmittel nach Behandlungsplan auswählen, dosieren und anwenden							
	b) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen nach Behandlungsplan auswählen und anwenden							
	c) Hilfe leisten bei der täglichen Körperpflege							
	d) Hygienemaßnahmen bei der Körperpflege kennen und anwenden							
<b>2.3</b>	<b>Betreuungsbegleitende Maßnahmen</b>							
	a) bei Erste-Hilfe Maßnahmen mitwirken							
	b) Ess- und Trinkverhalten beobachten und Besonderheiten melden							
	c) Bestand an Pflegehilfsmitteln kontrollieren und auffüllen							
	d) Hygienemaßnahmen beachten							
	e) Krankheitsanzeichen wahrnehmen und mitteilen, insbesondere Erbrechen, Durchfall, erhöhte Temperatur, Hautrötungen							
	f) bei Krankheiten ggf. Beschäftigungsangebote machen							

<b>Abschnitt C</b>								
<b>Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>								
<b>(§ 8 Abs. 2 Abschnitt C der Ausbildungsregelung)</b>								
Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>1.</b>	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>							
	a) Standort, Arbeitsbereiche und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
	b) Schnittstellen Hauswirtschaft und Pflege berücksichtigen							
	c) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes kennen							
<b>2.</b>	<b>Berufsbildung</b>							
	a) Inhalte des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung kennen							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) Inhalte der Ausbildungsregelung und des Ausbildungsrahmenplanes kennen							
	d) berufliches Selbstverständnis entwickeln							
	e) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten kennen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
<b>3.</b>	<b>Arbeits- und Tarifrecht</b>							
	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 Sozialversicherung nennen							
<b>4.</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>							
	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							
	d) rückschonende Arbeitsmethoden anwenden							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
5.	<b>Hygiene</b>							
	a) berufsbezogene Regelungen und betriebsspezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden							
6.	<b>Umweltschutz und nachhaltiges Handeln</b>							
	Nachhaltig Handeln durch							
	a) sparsame und umweltschonende Energie- und Materialverwendung							
	b) Abfallvermeidung							
	c) umweltschonende Entsorgung von Stoffen und Materialien							

### Erklärung zu Beginn der Ausbildung:

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.  
Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises.

Ort und Datum:
Auszubildende/r: (Unterschrift)
Ausbilder/in: (Unterschrift)