

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für personale Dienstleistungen/zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen

Die Industrie- und Handelskammer zu Kiel erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 17. August 2012 als zuständige Stelle nach § 71 Abs. 2 in Verbindung mit § 59 und § 60 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 24 des Gesetzes vom 20.12.2011 (BGBl. I S. 2854), folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum Fachpraktiker für personale Dienstleistungen/zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum „Fachpraktiker für personale Dienstleistungen“ zur „Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen“ erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Zahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbildungsschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil
Ausbilder/Ausbilderinnen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
 - Psychologie
 - Pädagogik, Didaktik
 - Rehabilitationskunde
 - Interdisziplinäre Projektarbeit
 - Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
 - Recht
 - Medizin
- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 24 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden. Ergänzend soll die Einrichtung Maßnahmen zur individuellen Förderung der Auszubildenden durchführen.
- (2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.
- (3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Abs. 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum „Fachpraktiker für personale Dienstleistungen/ zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen“ gliedert sich wie folgt:
 1. Allgemeiner Teil
 - 1.1. Ausbildungsstätte und ihre Bereiche
 - 1.2. Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für personale Dienstleistungen
 - 1.3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
 - 1.4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
 - 1.5. Hygiene
 - 1.6. Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb
 - 1.7. Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
 2. Haushalt und Verpflegung
 - 2.1. Speisenzubereitung
 - 2.2. Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien
 - 2.3. Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien
 - 2.4. Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft
 3. Körperpflege und Kosmetik
 - 3.1. Beurteilen und Reinigen der Haut
 - 3.2. Einfache Körperpflege
 - 3.3. Handpflege
 4. Service und Sozialkompetenz
 - 4.1. Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben
 - 4.2. Mitwirkung bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen
 - 4.3. Kundenkontakte gestalten
 - 4.4. Soziale Kompetenz erwerben und einsetzen
 - 4.5. Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren
 5. Gesundheit und Prophylaxe
 - 5.1. Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen
 - 5.2. Unterstützen und Fördern von Mobilität
 - 5.3. Unterstützen der individuellen Interessenförderung
 - 5.4. Gesundheitslehre
 - 5.5. Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in der Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

- (2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildung zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Nachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Der Prüfling soll in höchstens 3 Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Für die Arbeitsproben kommen insbesondere die Bereiche Haushalt und Verpflegung sowie Gesundheit und Prophylaxe in Betracht.

Durch die Durchführung der Arbeitsaufgabe soll der Prüfling zeigen, dass er

- Arbeitsschritte und Arbeitsabläufe organisieren und durchführen,
 - Arbeitsmittel festlegen und
 - Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zum Umweltschutz und zur Qualitätssicherung berücksichtigen kann.
- (4) Der Prüfling soll darüber hinaus schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf die Arbeitsproben beziehen sollen. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
 - (5) Die besonderen Belange des behinderten Prüflings sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 11

Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
 1. Fertigungsprüfung
 2. Kenntnisprüfung.
- (3) Für den Prüfungsbereich Fertigungsprüfung bestehen folgende Vorgaben: Der Prüfling soll in höchstens 5 Stunden zwei Arbeitsproben durchführen und innerhalb dieser Zeit in insgesamt höchstens 30 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen, das aus mehreren Gesprächsphasen bestehen kann.
- (4) Der Prüfling soll nachweisen, dass er Aufgabenstellungen aus den Bereichen Gesundheit und Prophylaxe, Körperpflege und Kosmetik sowie Haushalt und Verpflegung im Rahmen einer Arbeitsprobe durchführen kann. Durch die Durchführung der Arbeitsaufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er

- Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, organisatorischer und zeitlicher Vorgaben durchführen,
 - Arbeitsmittel festlegen,
 - kundenorientiert handeln und
 - Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zum Umweltschutz und zur Qualitätssicherung berücksichtigen kann.
- (5) Für den Prüfungsbereich Kenntnisprüfung bestehen folgende Vorgaben:
Die Kenntnisprüfung wird schriftlich durchgeführt. Der schriftliche Teil der Kenntnisprüfung erstreckt sich auf folgende Prüfungsfächer:
1. Fachkunde
 2. Fachrechnen
 3. Wirtschafts- und Sozialkunde
- (6) Für das Prüfungsfach Fachkunde bestehen folgende Vorgaben:
Der Prüfling soll nachweisen, dass er Aufgaben oder Praxisfälle bearbeiten, beschreiben und lösen kann. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (7) Für das Prüfungsfach Fachrechnen bestehen folgende Vorgaben:
Der Prüfling soll nachweisen, dass er Aufgaben aus dem Bereich Grundlagenrechnen bearbeiten und lösen kann. Die Prüfungszeit beträgt 30 Minuten.
- (8) Für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
Der Prüfling soll nachweisen, dass er wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt beschreiben kann. Die Prüfungszeit beträgt 30 Minuten.
- (9) Die besonderen Belange des behinderten Prüflings sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 12

Gewichtungsregelungen

- (1) Im Prüfungsbereich Fertigungsprüfung werden die beiden Arbeitsproben mit jeweils 50 Prozent gewichtet.
- (2) Im Prüfungsbereich Kenntnisprüfung werden die Prüfungsfächer wie folgt gewichtet:
- Fachkunde 60 %
 - Fachrechnen 20 %
 - Wirtschafts- und Sozialkunde 20 %
- (3) Die Prüfungsbereiche Fertigungsprüfung und Kenntnisprüfung werden wie folgt gewichtet:
- Fertigungsprüfung 60 %
 - Kenntnisprüfung 40 %

§ 13

Bestehensregelung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen
- a. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
 - b. in der Fertigungs- und der Kenntnisprüfung mit mindestens „ausreichend“,
 - c. in mindestens zwei der drei schriftlichen Prüfungsfächer mit mindestens „ausreichend“ und
 - d. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“
- bewertet worden sind.

- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewicht schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen; insbesondere der Übergang in die Ausbildung zum Kosmetiker/zur Kosmetikerin, zur Fachkraft im Gastgewerbe oder zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin.

§ 15 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer zu Kiel in der jeweiligen Fassung entsprechend.

§ 16 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 17 Inkrafttreten

Diese Regelung tritt mit ihrer Veröffentlichung im elektronischen Bundesanzeiger in Kraft.

Ausgefertigt:
Kiel, den

Klaus-Hinrich Vater
Präsident

Dr. Jörn Biel
Hauptgeschäftsführer

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin für personale Dienstleistungen in sachlicher und zeitlicher Gliederung

Bereich	Inhalte	Wochenanzahl
1. Allgemeiner Teil	1.1. Ausbildungsstätte und ihre Bereiche 1.2. Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für personale Dienstleistungen 1.3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen 1.4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit 1.5. Hygiene 1.6. Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb 1.7. Einsetzen, Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	Während der gesamten Ausbildungszeit
2. Haushalt und Verpflegung	2.1. Speisenzubereitung 2.2. Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien 2.3. Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien 2.4. Mitwirken bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft	66 Wochen
3. Körperpflege und Kosmetik	3.1. Beurteilen und Reinigen der Haut 3.2. Einfache Körperpflege 3.3. Handpflege	28 Wochen
4. Service und Sozialkompetenz	4.1. Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben 4.2. Mitwirken bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen 4.3. Kundenkontakte gestalten 4.4. Soziale Kompetenz erwerben und einsetzen 4.5. Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren	28 Wochen
5. Gesundheit und Prophylaxe	5.1. Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen 5.2. Unterstützen und Fördern von Mobilität 5.3. Unterstützen der individuellen Interessenförderung 5.4. Gesundheitslehre 5.5. Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung	34 Wochen

1.	Allgemeiner Teil	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitlicher Richtwert in Wochen im Ausbildungsjahr
1.1.	Ausbildungsstätte und ihre Bereiche	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausbildungsbetrieb als Lernort b) Grundsätzliche Zusammenhänge zwischen den Betriebsteilen verstehen c) Örtliche Gegebenheiten, die Ausbildungsleitung, die betriebs- bzw. Hausordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen d) Betriebliche Informations- und Ordnungsmittel nutzen 	während der gesamten Ausbildung
1.2.	Berufsausbildung zur Fachkraft für personale Dienstleistungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Lern- und Arbeitsschwerpunkte sowie mögliche Leistungsziele und Perspektiven kennen b) Wissen über die spezielle Berufsausbildung haben c) Grundzüge des Ausbildungsverlaufes kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsordnung) d) Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen 	
1.3.	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	<ul style="list-style-type: none"> a) Wesentliche Inhalte des Ausbildungsvertrages, der Rechte und Pflichten des Auszubildenden und des Ausbildenden kennen b) Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechts (Rolle der Tarifpartner) sowie der Kündigungsbestimmungen haben c) Überblick über den Jugendarbeitsschutz haben d) Arbeitszeit- und Urlaubsregelungen sowie Regelungen zum Mutterschutz und Grundzüge des Rehabilitations- bzw. Sozialrechts kennen 	
1.4.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> a) Sicherheitsmaßnahmen und Schutzbestimmungen anwenden b) Gefahren im Ausbildungsbereich kennen c) Nutzung der vorhandenen Schutzvorrichtungen entsprechend der Vorschriften kennen d) Überblick über die Brandschutzbestimmungen und e) -mittel im Arbeitsbereich haben f) Flucht- und Meldewege kennen g) Grundlagen der Ersten Hilfe kennen und anwenden 	
1.5.	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> a) Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen b) Persönliche Hygienemaßnahmen kennen und anwenden c) Betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden 	

1.6.	Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen b) Zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material usw.) befähigen c) Abfallerfassung und -trennung durchführen 	während der gesamten Ausbildung
1.7.	Einsetzen, reinigen und pflegen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	<ul style="list-style-type: none"> a) Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen und pflegen c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen 	

2.	Haushalt und Verpflegung	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitlicher Richtwert in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
2.1.	Speisenzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> a) Lebensmittel für den täglichen Bedarf auswählen und beschaffen können (Vergleich von Preis und Qualität) b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können c) Richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen d) Richtige Arbeitstechniken kennenlernen und anwenden können e) Mahlzeiten anrichten und portionieren f) Einfache Kuchen und Kleingebäck herstellen g) Einfache Getränke herstellen h) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens kennenlernen und anwenden können i) Wichtige Inhaltsstoffe der Lebensmittel kennenlernen 	X		
2.2.	Reinigen und Pflegen von Räumen und Materialien	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungsarbeiten entsprechend der Materialien und Räume durchführen b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen c) Reinigungsplan kennen und umsetzen 	X		X

2.3	Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitskleidung und Gebrauchstextilien unter Beachtung der Pflegesymbole mit der Maschine reinigen b) Textilien glätten und verbrauchsfertig richten (Mangeln und Legetechniken kennenlernen und anwenden können) c) Einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien durchführen d) Teilaufgaben beim Wäschekreislauf durchführen können 	X		
2.4.	Mitwirken bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> a) Waren einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren b) Sichtkontrollen bei Lagerbeständen durchführen c) Die häufigsten Haushaltsschädlinge erkennen und benennen können 	X	X	X

3.	Körperpflege und Kosmetik	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitlicher Richtwert in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
3.1.	Beurteilen und Reinigen der Haut	<ul style="list-style-type: none"> a) Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen b) Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden 	X		
3.2.	Einfache Körperpflege	<ul style="list-style-type: none"> a) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen, insbesondere für Gesicht, Nacken und Füße auswählen und nach Behandlungsplan anwenden b) Unterstützung bei Voll-, Sitz- und Fußbädern leisten c) Methoden der Haarentfernung unterscheiden können d) Nicht-permanente Haarentfernungsmethoden auswählen und anwenden e) Aromen und Düfte zur Unterstützung von ganzheitlichem Wohlbefinden einsetzen f) Verfahren und Techniken zur Gesichts- und Körperpflege auswählen und anwenden 			X
3.3.	Handpflege	<ul style="list-style-type: none"> a) Zustand der Fingernägel beurteilen b) Verfahren und Techniken zur Hand- und Nagelpflege auswählen und anwenden c) Nagelhaut und Nägel behandeln sowie Nägel formen und gestalten 		X	

4.	Service und Sozialkompetenz	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitlicher Richtwert in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
4.1.	Hilfe leisten bei Alltagsaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> a) Einkäufe und Besorgungen nach Anweisung erledigen b) Bei Spaziergängen begleiten c) Aufträge entgegennehmen und ausführen bzw. weitermelden 	X X	X	
4.2.	Mitwirken bei der Gestaltung von Betriebs- und Wohnräumen	<ul style="list-style-type: none"> a) Räume mit Pflanzen und Blumen mitgestalten b) Einfache Dekoration für Tisch und Raum herstellen c) Auf angemessene Beleuchtung, Lüftung und Funktionalität achten 		X X X	
4.3.	Kundenkontakte gestalten	<ul style="list-style-type: none"> a) Empfang und Betreuung von Kunden, Gästen und Besuchern b) Bei der Gestaltung von kleinen Feierlichkeiten einschl. Dekoration und Tischkultur mithelfen c) Angemessen und serviceorientiert mit Reklamationen und Beschwerden umgehen d) Mit Kommunikationstechnik (u. a. Annahme und Weiterleitung von Telefonanfragen umgehen) 			X X X X
4.4.	Soziale Kompetenzen erwerben und einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> a) Zuhören und am Gespräch aktiv teilnehmen können b) Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden c) Respektvollen Umgang mit kranken, alten oder in ihrer körperlichen bzw. geistigen Beweglichkeit eingeschränkten Menschen erlernen d) Kenntnisse und Fähigkeiten im Bereich des sozialen Umgangs mit spezifischen Personen- und Altersgruppen, insbesondere bezüglich Konflikt- und Problemlösungsstrategien, auch bei Gewaltproblemen erwerben e) Umgang mit Krankheit, Alter und Tod kennenlernen 		X X X X X	
4.5.	Teamorientierte Arbeitsweise praktizieren	<ul style="list-style-type: none"> a) Rollenverständnis erwerben und reflektieren können b) Bei Gruppenaufgaben mitwirken c) Mit verschiedenen Personen und Institutionen zusammenarbeiten 	X X		X

5.	Gesundheit und Prophylaxe	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitlicher Richtwert in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
5.1.	Mitwirken bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse des Menschen	<ul style="list-style-type: none"> a) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen b) Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten c) Bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken d) Vitalzeichen (Puls, Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und dokumentieren können e) Bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren f) Bei der täglichen Gesichts- und Zahnpflege mithelfen g) Urinflaschen und Nachtstühle bereitstellen und leeren können h) Ausscheidungen kontrollieren 		X	
5.2.	Unterstützung und Fördern von Mobilität	<ul style="list-style-type: none"> a) Hilfsgriffe beim Aufstehen und Zubettgehen, Betten und Lagern leisten b) Handgriffe beim An- und Auskleiden einüben c) Hilfestellungen beim Gehen und Bewegen einüben d) Beim An- und Ablegen von Prothesen oder Hilfsmitteln helfen e) Zur gezielten Bewegung und Mobilität motivieren 	X		
5.3.	Unterstützen der individuellen Interessensförderung	<ul style="list-style-type: none"> a) Mitwirken bei der Organisation von Spielenachmittagen b) Unterstützung bei der Verfolgung von Hobbies und Interessen (Musizieren, Basteln etc.) 		X	
5.4.	Gesundheitslehre	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundlagen in der Anatomie und Physiologie kennen b) Medizinische Fachbegriffe kennenlernen c) Fieberursachen und deren Bekämpfung kennenlernen d) Ursachen und Umgang mit Demenz kennenlernen e) Erkrankungen des Bewegungsapparates kennenlernen f) Erkrankungen der inneren und äußeren Organe kennenlernen g) Erkrankungen des Stoffwechsels kennenlernen 		X	
5.5.	Ernährungsverhalten und Gesundheitsförderung	<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens auf den Hautzustand unterscheiden b) Gesunde Ernährungs- und Lebensweisen kennen c) Bewegungs-, Haltungs- und Entspannungsübungen zur Grunderhaltung kennen 		X	