

Anhang zu § 1 Nr. 3

Anlage 3
(zu § 16)**Abschnitt B – Schwerpunktqualifizierung (28. – 36. Ausbildungsmonat)**

(vermittelt werden sollen alle Inhalte der Säule A mit in Kombination mit einer der Säulen B)

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen			
Grundkompetenzen	A	Verpflegung und Service	B
a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im Bereich Hauswirtschaft kennen c) Kundengruppe/n kennen und deren Ansprüche bei der Leistungserbringung berücksichtigen d) betriebliche Standards einhalten e) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen f) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen g) betriebliche Vorgaben für persönlichen Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten h) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen		a) betriebsrelevante Anforderungen der Verpflegung beachten b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) einfache Speisenkomponenten und Backwaren zubereiten d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten e) Speisen und Backwaren portionieren, anrichten, ausgeben und verteilen f) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen g) Abfälle entsorgen h) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern i) bei besonderen Angeboten der Verpflegung mitwirken, z.B. Büfett, Festessen, Catering	
		a) Reinigungssysteme und deren Einsatzmöglichkeiten unterscheiden und bedarfsgerecht nutzen b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel für die verschiedenen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren rationell einsetzen c) Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel unter Nutzung von Dosierhilfen umweltverträglich verwenden d) Gemeinschafts- und Aufenthaltsräume kundenorientiert gestalten und ausstatten	
			Textilreinigung und Service B a) Wäschekreislauf und betrieblichen Arbeitsablauf berücksichtigen b) Hol- und Bringdienste für Wäsche durchführen c) Flachwäsche und Arbeitskleidung unter Beachtung rationaler Arbeitsverfahren waschen, trocknen und schrankfertig machen d) saubere Wäsche nach betrieblichem Verteilersystem sortieren und transportieren e) Räume, Maschinen und Geräte für die Wäschepflege nach betrieblichen Vorgaben reinigen

1.2 Einsatzbereich gastgewerblicher Betrieb – mit oder ohne Beherbergungsangebot								
Grundkompetenzen		A	Verpflegung und Service	B	Hausreinigung und Service	B	Textilreinigung und Service	B
		a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im relevanten Einsatzbereich kennen c) Gästegruppe/n kennen und deren Erwartungen und Bedürfnisse bei der Leistungserbringung berücksichtigen d) gastorientiert handeln, allgemeine Umgangsformen mit Gästen beherrschen und umsetzen e) betriebliche Standards einhalten f) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen g) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen h) betriebliche Vorgaben für persönlichen Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten i) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	a) Ausstattung einer gastronomischen Küche mit Magazin kennen b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) einfache Speisekomponenten und Backwaren zubereiten d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten e) Grundregeln für das Anrichten, Portionieren und gastgerechte Präsentieren von Speisen und Getränken anwenden f) Tische eindecken und gestalten g) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen h) Abfälle entsorgen i) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern j) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen, z.B. Büfett, Festgestaltung	a) Gasträume/Tagungsräume und deren Ausstattung reinigen und pflegen b) betriebliche Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände reinigen und pflegen c) Pflanzen und Blumen im Innen- und Außenbereich pflegen z.B. Balkon- oder Terrassenbepflanzungen Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot d) Gästezimmer und deren Ausstattung nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten e) Betten machen, ab- und beziehen f) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten g) einfache Aufgaben im Zimmerservice übernehmen h) besondere Betriebs- und Gasträume reinigen und pflegen, z.B. Fitnessräume i) Abfälle entsorgen	a) Bedeutung von einwandfreier, gepflegter und hygienischer Wäsche kennen b) Bettwäsche, Tischwäsche, Küchenwäsche und Frotteewäsche waschen, glätten und legen c) Arbeitskleidung waschen und bügeln Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot d) Wäscheservice für Gäste übernehmen			

1.3 Einsatzbereich hauswirtschaftliche Betreuung und Alltagsbegleitung							
Personenbezogene Grundkompetenzen	A	Verpflegung und Service	B	Hausreinigung und Service	B	Textilreinigung und Service	B
	a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen b) Besonderheiten im Umgang mit Senioren und Patienten berücksichtigen c) Besonderheiten der Kommunikation berücksichtigen d) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen e) mit Sterbe- und Todessituationen umgehen können f) Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen g) Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden h) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen auswählen, insbesondere für Gesicht, Hände, Nacken und Füße nach Behandlungsplan anwenden i) ergänzende Unterstützung bei Voll-, Sitz- und Fußbädern leisten j) Haarpflege und Haarentfernung durchführen, Veränderungen erkennen und melden k) Technik und Verfahren zur Hand- und Nagelpflege kennen und durchführen l) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen und Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten m) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken	a) Grundsätze der Ernährung von Senioren und Patienten beachten b) Speisen und Getränke kundenbezogen aufbereiten und verteilen c) Zwischenmahlzeiten und Getränke zubereiten d) Speisen und Getränke transportieren, servieren/verteilen e) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten f) Hilfestellung bei der Mahlzeiteinnahme leisten g) Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten erkennen und melden h) Essplätze abräumen und reinigen i) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungssarbeiten in der Stationsküche durchführen j) Abfälle entsorgen k) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen		a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen b) Bewohner- und Patientenzimmer und deren Ausstattung unter Beachtung der Kundenwünsche reinigen und pflegen c) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und pflegen d) Betten machen, ab- und beziehen e) Pflegebäder und sonstige gemeinschaftlich genutzten Räume auf Station reinigen f) Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen g) Abfälle entsorgen h) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen		a) hygienische Anforderungen an den Umgang mit Schmutzwäsche/ infektiöser Wäsche beachten b) Schmutzwäsche nach betrieblichem System sortieren und transportieren c) saubere Wäsche transportieren und verteilen d) Wohnbereichswäsche nach Ordnungssystem lagern e) persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen f) persönliche Wäsche und Kleidung pflegen g) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen	

1.3 Einsatzbereich hauswirtschaftliche Betreuung und Alltagsbegleitung			
Personenbezogene Grundkompetenzen	A		
n) Vitalzeichen (Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und melden können o) wesentliche Auswirkungen von alterstypischen Erkrankungen und Behinderungen kennen und sich angemessen verhalten p) bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren q) Hilfsgriffe beim Aufstehen und Zubettgehen, Unterstützung beim Betten und Lagern leisten r) Handgriffe beim An- und Auskleiden einüben s) Hilfestellungen beim Gehen und Bewegen einüben t) beim An- und Ablegen von Prothesen oder Hilfsmitteln mithelfen u) zur gezielten Bewegung und Mobilität motivieren v) bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken w) mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und x) Kompetenzabgrenzungen beachten y) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen z) Dokumentationssysteme kennen und einsetzen z) betriebsspezifische Vorgaben für den Umgang mit sensiblen Daten einhalten und personenbezogene Rechte der Mitmenschen beachten			

1.4 Einsatzbereich Kinder							
Erzieherische Grundkompetenzen	A	Verpflegung und Service	B	Hausreinigung und Service	B	Textilreinigung und Service	B
	a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen b) Besonderheiten im Umgang mit Kindern berücksichtigen c) mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und Kompetenz abgrenzen beachten d) bei erzieherischen hauswirtschaftlichen Aufgaben unterstützen e) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen f) betriebliche Dokumentationsysteme einsetzen	a) Grundsätze der kindgerechten Ernährung beachten b) kleine warme und kalte Speisen und Getränke vor- und zubereiten c) Essplätze vorbereiten und Essen nach betrieblichen Vorgaben ausgeben d) Essplätze abräumen und reinigen e) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Küche durchführen f) Abfälle entsorgen g) Lebensmittel lagern h) bei Aufgaben der Ernährungs-erziehung unterstützen	a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen b) Gruppenräume aufräumen c) bedarfsorientierte Reinigungsarbeiten in Räumen durchführen d) Spielzeug aufräumen, sortieren, reinigen e) Ordnungs- und Reinigungsarbeiten im Außenbereich durchführen f) bei der Gestaltung der Räume mitwirken g) bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen mithelfen	a) Küchen-, Bettwäsche und Heimtextilien waschen und bügeln b) Kinderkleidung bei akuten Verschmutzungen waschen oder reinigen			

Hinweise für die Schwerpunktqualifizierung:

- Je nach Leistungsangebot des Betriebes und der beruflichen Einsatzmöglichkeiten des „Fachpraktikers Hauswirtschaft“/der „Fachpraktikerin Hauswirtschaft“ sind die Inhalte von einem oder von zwei Arbeitsbereichen – Verpflegung und Service, Hausreinigung und Service, Textilreinigung und Service – zu vermitteln.
- Die methodischen Kompetenzen des jeweiligen Einsatzbereiches sind grundsätzlich zu vermitteln.
- Für die Vermittlung der einzelnen Ausbildungsinhalte werden keine Zeitvorgaben gemacht, da in erster Linie die betrieblichen Bedingungen und individuellen Voraussetzungen der Auszubildenden berücksichtig werden sollen.
- Die Schwerpunktbetriebe müssen die Vermittlung der Ausbildungsinhalte durch Einsatz geeigneter Fachkräfte gewährleisten.