

## **Verordnung**

### **des Regierungspräsidiums Chemnitz über die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftstechnischen Helfer/ zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin (Ausbildungsverordnung Hauswirtschaftstechnischer Helfer/Hauswirtschaftstechnische Helferin)**

**Vom 12. Juli 2002**

Aufgrund des § 44 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), das zuletzt durch Artikel 40 des Gesetzes vom 10. November 2001 (BGBl. I S. 2992, 3002) geändert worden ist, in Verbindung mit § 12 Abs. 1 Nr. 9 der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft über Bezeichnung, Sitz und Dienstbezirk nachgeordneter Behörden und zur Bestimmung von Zuständigkeiten im Bereich der Land- und Forstwirtschaft sowie der Ernährung (SMUL-Zuständigkeitsverordnung – SMULZuVO) vom 26. Mai 2000 (SächsGVBl. S. 259), die durch Verordnung vom 14. Juni 2001 (SächsGVBl. S. 436) geändert worden ist, wird entsprechend dem Beschluss des Berufsbildungsausschusses vom 15. Mai 2002 verordnet:

#### **§ 1**

##### **Bezeichnung des Ausbildungsberufes**

Der Ausbildungsberuf „Hauswirtschaftstechnischer Helfer/Hauswirtschaftstechnische Helferin“ ist ein Ausbildungsberuf der Hauswirtschaft. Diese Berufsausbildung betrifft arbeits- und bildungsfähige Jugendliche und Erwachsene, bei denen auf Grund ihrer Behinderung auch bei unterstützenden Maßnahmen in der berufstheoretischen und in der berufspraktischen Ausbildung ein Ausbildungsabschluss in den nach § 25 BBiG anerkannten Ausbildungsberufen zunächst nicht erreicht werden kann. Die Berufsausbildung darf nur nach dieser Verordnung erfolgen.

#### **§ 2**

##### **Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

#### **§ 3**

##### **Ausbildungsziel**

(1) Die Berufsausbildung soll Behinderte befähigen, als Helfer Tätigkeiten in hauswirtschaftlichen Bereichen zu verrichten. Der nach dieser Verordnung auszubildende Personenkreis hat das Ausbildungsziel erreicht, wenn er unter Anleitung beziehungsweise auf Anweisung richtig handelt.

(2) Der Hauswirtschaftstechnische Helfer/die Hauswirtschaftstechnische Helferin unterscheidet sich vom Hauswirtschafter/von der Hauswirtschafterin insbesondere durch individuelle Einschränkungen der Leistungsfähigkeit entsprechend der behinderungsbedingten Defizite. Deshalb ist deren Kompensation und die Entwicklung der Stärken des Behinderten vorrangiges Ausbildungsziel, um ein hohes Arbeitsvermögen zu erreichen.

## Ausbildungsverordnung Hauswirtschaftstechnischer Helfer/ Hauswirtschaftstechnische Helferin

(3) Ausgeprägte planerische Fähigkeiten, das selbständige Lösen komplexer Aufgaben und umfangreiche Kommunikationsleistungen sind nicht Schwerpunkt der Ausbildungsverordnung.

### § 4

#### Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind insbesondere folgende Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen:
  - 1.1 Ausbildungsstätte und ihre Bereiche,
  - 1.2 Berufsausbildung zum Hauswirtschaftstechnischen Helfer/zur Hauswirtschaftstechnischen Helferin,
  - 1.3 Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen,
  - 1.4 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
  - 1.5 Hygiene,
  - 1.6 Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb;
2. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen:
  - 2.1 Arbeitsorganisation,
  - 2.2 qualitätssichernde Maßnahmen,
  - 2.3 betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen,
  - 2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen,
  - 2.5 Beschaffen und Bewerten von Informationen,
  - 2.6 betriebliche Geschäftsvorgänge;
3. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen:
  - 3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern;
4. hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen:
  - 4.1 Speisenzubereitung und Servicemitwirkung,
  - 4.2 Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten,
  - 4.3 Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes,
  - 4.4 Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien,
  - 4.5 Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft;
5. hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen:
  - 5.1 Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse des Menschen,
  - 5.2 Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung,
  - 5.3 Kontaktaufnahme und Kontaktpflege,
  - 5.4 Verabreichen von Kostformen,
  - 5.5 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen;
6. Fachaufgaben im Einsatzgebiet:
  - 6.1 betriebsbezogene Aufgaben,
  - 6.2 betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote,
  - 6.3 rationelles und planvolles Arbeiten.

(2) Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Dabei sind die Behinderung und das Leistungsvermögen des Behinderten zu berücksichtigen.

### § 5

#### Ausbildungsrahmenplan

## Ausbildungsverordnung Hauswirtschaftstechnischer Helfer/ Hauswirtschaftstechnische Helferin

Die in § 4 genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit behinderungsspezifische Besonderheiten Abweichungen erfordern.

### § 6

#### Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

### § 7

#### Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

### § 8

#### Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden und Hinweise zur behindertenspezifischen Durchführung der Abschlussprüfung liefern.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für das erste Ausbildungsjahr sowie das dritte Ausbildungshalbjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung ist praktisch und theoretisch, der theoretische Teil in der Regel schriftlich durchzuführen. Soweit der Grad der Behinderung keine schriftliche Prüfung zulässt, kann die Beantwortung der Fragen auch in mündlicher Form erfolgen.

(4) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in insgesamt höchstens drei Stunden zwei Aufgaben bearbeiten und jeweils in einem Prüfungsgespräch erläutern. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Reinigen und Pflegen von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Betriebseinrichtungen
2. Speisenzubereitung und Service
3. Gestaltung des Wohnumfeldes
4. Reinigen und Pflegen von Räumen oder Textilien.

Dabei soll er zeigen, dass er die Aufgaben auf seine spezifische Behinderung abgestimmt planen, durchführen und die Ergebnisse kontrollieren sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Hygiene, Umweltschutz und qualitätssichernde Maßnahmen einbeziehen kann.

(5) Der Prüfling soll im theoretischen Teil der Prüfung in höchstens 60 Minuten Fragen aus folgenden Gebieten beantworten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
2. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge,
3. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen,
4. Speisenzubereitung und Service,
5. Reinigen und Pflegen von Räumen oder Textilien,
6. Vorratshaltung und Warenwirtschaft.

### § 9 Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung muss die besonderen Belange der Behinderung des Prüflings beachten. Sie ist praktisch und theoretisch, der theoretische Teil in der Regel schriftlich durchzuführen. Soweit der Grad der Behinderung keine schriftliche Prüfung zulässt, kann die Beantwortung der Fragen auch in mündlicher Form erfolgen.

(3) Im praktischen Teil der Prüfung sollen zwei Aufgaben aus den Bereichen der hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen bearbeitet werden. Die Aufgaben sind jeweils in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Dem Prüfling ist für die Planung der Prüfungsaufgaben ausreichend Zeit zu gewähren. Für die Durchführung der Prüfungsaufgaben und die Kontrolle der Arbeitsergebnisse stehen dem Prüfling einschließlich der Prüfungsgespräche höchstens vier Stunden zur Verfügung.

Für die Aufgaben kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

- a) Einsetzen von Geräten, Maschinen, Gebrauchsgütern,
- b) Zubereiten von Speisen und Servicemitwirkung,
- c) Reinigen und Pflegen von Räumen,
- d) Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes,
- e) Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien,
- f) Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Lagerwirtschaft,
- g) Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse des Menschen,
- h) Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung,
- i) Kontaktaufnahme und Kontaktpflege,
- j) Verabreichung von Kostformen,
- k) Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses des praktischen Teils der Prüfung sind beide Aufgaben gleich zu gewichten.

(5) Der Prüfling soll im theoretischen Teil der Prüfung in den Prüfungsbereichen Grundlagen der hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen, Grundlagen der hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen sowie Grundlagen der Wirtschafts- und Sozialkunde geprüft werden. Dabei kommen Fragen insbesondere aus den folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsbereich Grundlagen der hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen:

Ausbildungsverordnung Hauswirtschaftstechnischer Helfer/ Hauswirtschaftstechnische  
Helferin

- a) Speisenzubereitung und Servicemitwirkung,
  - b) Reinigen und Pflegen von Räumen,
  - c) Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes,
  - d) Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien,
  - e) Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft.
2. im Prüfungsbereich Grundlagen der hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen:
- a) Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse des Menschen,
  - b) Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung,
  - c) Kontaktaufnahme und Kontaktpflege,
  - d) Verabreichung von Kostformen,
  - e) Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen.
3. im Prüfungsbereich Grundlagen der Wirtschafts- und Sozialkunde:  
grundlegende und allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge  
der Berufs- und Arbeitswelt.

(6) Der theoretische Teil der Prüfung dauert höchstens 150 Minuten, davon:

1. im Prüfungsbereich Grundlagen der hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen:  
60 Minuten
2. im Prüfungsbereich Grundlagen der hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen:  
60 Minuten
3. im Prüfungsbereich Grundlagen der Wirtschafts- und Sozialkunde:  
30 Minuten

(7) Für die Ermittlung des Ergebnisses der theoretischen Prüfung ist das arithmetische Mittel der in den drei Prüfungsbereichen erreichten Ergebnisse zu bilden.

(8) Die Gesamtnote ergibt sich aus dem Mittel der Ergebnisse des praktischen und des theoretischen Prüfungsteiles. Dabei ist die Note für den praktischen Teil dreifach und die Note für den theoretischen Teil einfach zu wichten.

(9) Die Prüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind. Werden die Prüfungsleistungen in einer der Aufgaben des praktischen Teils oder in einem Prüfungsbereich des theoretischen Teils mit ungenügend bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

**§ 10**  
**Übergangsregelungen**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei In-Kraft-Treten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung. Bis zum 31. August 2004 finden, außer in Fällen einer Vereinbarung nach Satz 1, auf Verlangen des Prüflings die bis zum In-Kraft-Treten dieser Verordnung geltenden Vorschriften über die Abschlussprüfung Anwendung.

**§ 11**  
**In-Kraft-Treten, Außer-Kraft-Treten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2002 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten über die

Ausbildungsverordnung Hauswirtschaftstechnischer Helfer/ Hauswirtschaftstechnische  
Helferin

Berufsausbildung und Prüfung Behinderter in der Hauswirtschaft  
(BehindertenVO/Hauswirtschaft) vom 15. Januar 1997 (SächsGVBl. S. 69) außer Kraft.

Chemnitz, den 12. Juli 2002

**Regierungspräsidium Chemnitz**  
**Auerbach**  
**Abteilungsleiter**

### Ausbildungsrahmenplan (zu § 4 der HtH-Verordnung)

Punkt	Ausbildungsteil	Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr 1. bis 3.
<b>1 Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen</b>			 <p style="text-align: center;">durchgehend</p> <p style="text-align: center;">durchgehend</p>
1.1	Ausbildungsstätte und ihre Bereiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ausbildungsbetrieb als Lernort kennen</li> <li>b) grundsätzliche Zusammenhänge zwischen den Betriebsteilen verstehen</li> <li>c) örtliche Gegebenheiten, die Ausbildungsleitung, die Betriebsbeziehungsweise Hausordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen</li> <li>d) betriebliche Informations- und Ordnungsmittel nutzen</li> </ul>	
1.2	Berufsausbildung zum Hauswirtschaftstechnischen Helfer	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lern- und Arbeitsschwerpunkte sowie mögliche Leistungsziele und Perspektiven kennen</li> <li>b) Wissen über die hauswirtschaftliche Berufsbildung haben</li> <li>c) Grundzüge des Ausbildungsverlaufes kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsverordnung)</li> <li>d) Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen</li> </ul>	
1.3	Arbeits-, Sozial- und Tarifrechtliche Bestimmungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) wesentliche Inhalte des Ausbildungsvertrages, der Rechte und Pflichten des Lehrlings beziehungsweise des Ausbilders kennen</li> <li>b) Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechtes (Rolle der Tarifpartner) haben</li> <li>c) Überblick über den Jugendarbeitsschutz haben</li> <li>d) Arbeitszeit- und Urlaubsregelung sowie Regelungen zum Mutterschutz und Behindertenrecht kennen</li> <li>e) Sanktionen und Kündigungsbestimmungen kennen</li> </ul>	
1.4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Sicherheitsmaßnahmen und Schutzbestimmungen anwenden</li> <li>b) Gefahren im Ausbildungsbereich kennen</li> <li>c) Nutzung der Schutzvorrichtungen entsprechend der Vorschriften und Sicherheit</li> <li>d) Überblick über Brandschutzbestimmungen und -mittel im Arbeitsbereich haben</li> <li>e) Flucht- und Meldewege kennen</li> <li>f) Grundlagen der Ersten Hilfe kennen und anwenden</li> </ul>	
1.5	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen</li> <li>b) persönliche Hygiene anwenden</li> <li>c) betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden</li> </ul>	
1.6	Umweltschutz im Ausbildungsbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen</li> <li>b) zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material und so weiter) befähigen</li> <li>c) Überblick über die wesentlichen betriebseigenen Umweltbelastungen haben</li> <li>d) Abfallerfassung und -trennung durchführen</li> </ul>	

Punkt	Ausbildungsteil	Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr		
			1.	2.	3.
<b>2 Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen</b>					
2.1	Arbeitsorganisation	a) einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen b) zweckmäßige Arbeitstechniken und -verfahren anwenden c) Betriebs- und Arbeitsmittel richtig einsetzen d) Arbeitsergebnisse richtig erfassen, beurteilen und korrigieren e) zur teamorientierten Zusammenarbeit befähigen		2	
2.2	Qualitätssichernde Maßnahmen	a) fachbezogenes Rechnen erlernen b) Qualität der eigenen Leistungen erkennen und beurteilen c) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden	<b>1. bis 3.</b> ↓ durchgehend ↓		
2.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	a) Auswirkung der Betriebsstruktur auf betriebliche Arbeitsorganisation und -abläufe erkennen und beachten b) bei betrieblichen Veranstaltungen mitwirken c) Marktentwicklungen und Preise beobachten und vergleichen	2		
2.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	a) auf ein gepflegtes Erscheinungsbild achten b) situationsgerecht verhalten c) bei der Bedarfsermittlung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen mitwirken d) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen berücksichtigen	3	2	
2.5	Beschaffen und Bewerten von Informationen	a) vorgegebene Fachinformationen erfassen b) Kommunikationseinrichtungen nutzen c) Grundregeln beim Umgang mit vertraulichen Informationen einhalten	2	2	
2.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge	a) bei der Entgegennahme von Mitteilungen und Aufträgen mitwirken b) bei der Bedarfsermittlung für Gütereinkauf mitwirken c) Bestellungen entgegennehmen und Einkäufe unter Anleitung durchführen d) bei der Prüfung und Bearbeitung von Kaufbelegen mitwirken	4		10
<b>3 Betriebsräume und Betriebseinrichtungen</b>					
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	a) Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und anderen Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen und pflegen c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen	6		5

Punkt	Ausbildungsteil	Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr		
			1.	2.	3.
<b>4 Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen</b>					
4.1	Speisenzubereitung und Servicemitwirkung	a) Produkte beim Einkauf auswählen können (Vergleich von Preis und Qualität) b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können c) richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen d) richtige Arbeitstechniken anwenden e) Speisen personenorientiert und zu gegebenen Anlässen zubereiten f) Mahlzeiten anrichten und portionieren g) verschiedene Gebäcke und Kuchen herstellen h) einfache Getränke herstellen i) vorgefertigte Produkte verarbeiten j) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens beherrschen k) einfache Kost- und Nährwertberechnung durchführen l) Speisen und Getränke servieren	12	7	7
4.2	Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten	a) Reinigungsarbeiten entsprechend der Materialien und Räume durchführen b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen c) Reinigungsplan einhalten und umsetzen	6	3	
4.3	Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes	a) Ausgestalten von Räumen mit Pflanzen und Blumen b) Pflanzen und Blumen pflegen c) einfache Dekorationen herstellen d) saisonale Arbeiten im Hausgarten erledigen	4	3	3
4.4	Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien	a) Textilien unter Beachtung der Pflegesymbole von Hand und mit Maschine reinigen b) Textilien von Hand und mit Maschine bügeln c) Einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien von Hand und mit Maschine durchführen d) Mangeln und Legetechniken kennen und anwenden e) bei der Organisation der Textilverreinigung und -pflege mitwirken	6	3	
4.5	Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft	a) Lagerbestände kontrollieren b) Lebensmittel und Speisen konservieren können c) Ware einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren	3	4	
<b>5 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</b>					
5.1	Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse der Menschen	a) Grundbedürfnisse des Menschen kennen b) Hilfestellung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse leisten			4
5.2	Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung	a) Handreichung bei der Körperpflege (Waschen, Haarpflege und so weiter) b) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken c) bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren			6
5.3	Kontaktaufnahme und Kontaktpflege	a) zum Zuhören und zur Teilnahme an Gesprächen befähigen b) Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden			6

Punkt	Ausbildungsteil	Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr		
			1.	2.	3.
5.4	Verabreichung von Kostformen	a) einzelne Kostformen verabreichen			3
5.5	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	a) zur Mithilfe beim Ankleiden befähigen und unterstützend bei Bewegungsabläufen mitwirken b) beim Lagern und Betten mithelfen c) Krankenzimmer reinigen und desinfizieren d) bei der Gestaltung von Festen mitwirken e) Einkäufe und Besorgungen nach Anweisung erledigen f) Aufträge entgegennehmen und ausführen	4		10
<b>6 Fachaufgaben im Einsatzgebiet/Betriebspraktikum</b>					
6.1	Betriebsbezogene Aufgaben	a) Hygiene- und Reinigungspläne sowie Unfallverhütungsvorschriften einhalten und anwenden b) sichere Handhabung von Arbeitsmitteln und Arbeitsgegenständen erlernen c) Arbeiten nach Anweisung durchführen d) Kundenzufriedenheit sichern			10
6.2	Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	a) Arbeiten nach Qualitätsstandard unter Anleitung durchführen: * Speisenzubereitung/Service * Raumreinigung und -pflege * Textilreinigung und -pflege * hauswirtschaftliche Betreuung b) Produkte und Dienstleistungen präsentieren können c) zur Kundenzufriedenheit und Einhaltung geforderter Normen befähigen d) wirtschaftliche, soziale und ökonomische Bedingungen kennen			9
6.3	Rationelles und planvolles Arbeiten	a) geeignete Materialien und Arbeitsmittel auswählen können b) Erzeugnisse und Werkstücke herstellen können c) Überblick über Verbraucherschutz und den ökonomischen Einsatz vorhandener Mittel haben			5

**1. Jahr = 52 Wochen, 2. Jahr (vor Zwischenprüfung) = 26 Wochen, Rest = 78 Wochen**