

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

| Punkt   | Ausbildungsteil  | Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse  | Ausbildungsjahr<br>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 Betriebsbeziehung sowie 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<br>b) zweckmäßige Arbeitstechniken und -verfahren anwenden<br>c) Betriebs- und Arbeitsmittel richtig einsetzen<br>d) Arbeitsergebnisse richtig erfassen, beurteilen und korrigieren<br>e) zur teamorientierten Zusammenarbeit befähigen   |   | 2  |    |
|   |  |   | <b>1. bis 3.</b><br>↓<br>durchgehend<br>↓ |    |    |
| 2.2   | Qualitätssichernde Maßnahmen   | a) fachbezogenes Rechnen erlernen<br>b) Qualität der eigenen Leistungen erkennen und beurteilen<br>c) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden  |   |    |    |
| 2.3   | Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen | a) Auswirkung der Betriebsstruktur auf betriebliche Arbeitsorganisation und -abläufe erkennen und beachten<br>b) bei betrieblichen Veranstaltungen mitwirken<br>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<br>b) situationsgerecht verhalten<br>c) bei der Bedarfsermittlung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen mitwirken<br>d) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung hauswirtschaftlicher Dienstleistungen berücksichtigen                   | 3   | 2  |    |
| 2.5   | Beschaffen und Bewerten von Informationen                                    | a) vorgegebene Fachinformationen erfassen<br>b) Kommunikationseinrichtungen nutzen<br>c) Grundregeln beim Umgang mit vertraulichen Informationen einhalten  | 2   | 2  |    |
| 2.6   | Betriebliche Geschäftsvorgänge   | a) bei der Entgegennahme von Mitteilungen und Aufträgen mitwirken<br>b) bei der Bedarfsermittlung für Gütereinkauf mitwirken<br>c) Bestellungen entgegennehmen und Einkäufe unter Anleitung durchführen<br>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<br>b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen und pflegen<br>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                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produkte beim Einkauf auswählen können (Vergleich von Preis und Qualität)</li> <li>b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können</li> <li>c) richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen</li> <li>d) richtige Arbeitstechniken anwenden</li> <li>e) Speisen personenorientiert und zu gegebenen Anlässen zubereiten</li> <li>f) Mahlzeiten anrichten und portionieren</li> <li>g) verschiedene Gebäcke und Kuchen herstellen</li> <li>h) einfache Getränke herstellen</li> <li>i) vorgefertigte Produkte verarbeiten</li> <li>j) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens beherrschen</li> <li>k) einfache Kost- und Nährwertberechnung durchführen</li> <li>l) Speisen und Getränke servieren</li> </ul> | 12              | 7  | 7  |
| 4.2  | Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungsarbeiten entsprechend der Materialien und Räume durchführen</li> <li>b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen</li> <li>c) Reinigungsplan einhalten und umsetzen</li> </ul>   | 6               | 3  |    |
| 4.3  | Mitwirkung bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes       | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ausgestalten von Räumen mit Pflanzen und Blumen</li> <li>b) Pflanzen und Blumen pflegen</li> <li>c) einfache Dekorationen herstellen</li> <li>d) saisonale Arbeiten im Hausgarten erledigen</li> </ul>   | 4               | 3  | 3  |
| 4.4  | Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Textilien unter Beachtung der Pflegesymbole von Hand und mit Maschine reinigen</li> <li>b) Textilien von Hand und mit Maschine bügeln</li> <li>c) Einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien von Hand und mit Maschine durchführen</li> <li>d) Mangeln und Legetechniken kennen und anwenden</li> <li>e) bei der Organisation der Textilverreinigung und -pflege mitwirken</li> </ul>   | 6               | 3  |    |
| 4.5  | Mitwirkung bei der Vorratshaltung und Warenwirtschaft               | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lagerbestände kontrollieren</li> <li>b) Lebensmittel und Speisen konservieren können</li> <li>c) Ware einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren</li> </ul>  | 3               | 4  |    |
| <b>5 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</b>  |   |  |                 |    |    |
| 5.1  | Mitwirkung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse der Menschen      | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundbedürfnisse des Menschen kennen</li> <li>b) Hilfestellung bei der Erfüllung der Grundbedürfnisse leisten</li> </ul>   |                 |    | 4  |
| 5.2  | Mitwirkung bei der Körperpflege und Beobachtung                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Handreichung bei der Körperpflege (Waschen, Haarpflege und so weiter)</li> <li>b) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken</li> <li>c) bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren</li> </ul>  |                 |    | 6  |
| 5.3  | Kontaktaufnahme und Kontaktpflege                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) zum Zuhören und zur Teilnahme an Gesprächen befähigen</li> <li>b) Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden</li> </ul>   |                 |    | 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<br>b) beim Lagern und Betten mithelfen<br>c) Krankenzimmer reinigen und desinfizieren<br>d) bei der Gestaltung von Festen mitwirken<br>e) Einkäufe und Besorgungen nach Anweisung erledigen<br>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<br>b) sichere Handhabung von Arbeitsmitteln und Arbeitsgegenständen erlernen<br>c) Arbeiten nach Anweisung durchführen<br>d) Kundenzufriedenheit sichern   |                 |    | 10 |
| 6.2  | Betriebspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote | a) Arbeiten nach Qualitätsstandard unter Anleitung durchführen:<br>* Speisenzubereitung/Service<br>* Raumreinigung und -pflege<br>* Textilreinigung und -pflege<br>* hauswirtschaftliche Betreuung<br>b) Produkte und Dienstleistungen präsentieren können<br>c) zur Kundenzufriedenheit und Einhaltung geforderter Normen befähigen<br>d) wirtschaftliche, soziale und ökonomische Bedingungen kennen |                 |    | 9  |
| 6.3  | Rationelles und planvolles Arbeiten                     | a) geeignete Materialien und Arbeitsmittel auswählen können<br>b) Erzeugnisse und Werkstücke herstellen können<br>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**