

Praktikumsleitfaden

für die Zusatzqualifikation "Personenbezogene Dienstleistungen in Senioreneinrichtungen" in der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker*in Hauswirtschaft

Name Auszubildende*r:			ausbildender Betrieb/	ausbildender Betrieb/Bildungsträger:				
Zeitraum für Praxis:			Senioreneinrichtung	Senioreneinrichtung für Praxis:				
Die Nummerierung erfolgt gem. § 2 Abs. 2 in der Regelung definierten Themenbereichen der Zusatzqualifikation:								
1.	Einführung	3.	Krankheitsbilder	5.	Kommunikation			
2.	Altenhilfe, Altenpflege	4.	Pflegeprozess	6.	Praxisreflektion			

Nr.	Lernziel/Tätigkeit	Inhalt	Vermittelt am	Zuständige Lehr-/ Fachkraft (Kürzel)	Bemerkungen/Beispiele
1	Grundkenntnisse über die Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe erwerben, Berufliches Selbst- verständnis erlangen	Folgende Grundkenntnisse kennen, einordnen und umsetzen: Rechtliche Grundlagen Leitbild Kommunikationsstrukturen Schweigepflicht Maßnahmen zur Unfallverhütung Sturzprophylaxe			
2	Betten- und Wäschewechsel durchführen	 Selbständig Wäsche- und Bettenwechsel durchführen Pflegekraft beim Bettenwechsel eines immobilen Bewohners unterstützen 			
2	Desinfektionsmaßnahmen vorbereiten und durchführen	Maßnahmen vorbereiten und durchführen zur: - persönlichen Hygiene - Stationshygiene - Lebensmittelhygiene Betriebsspezifischen Hygienepläne kennen und einsetzen			

Seite 1 von 3 **01.06.2023**



Praktikumsleitfaden

für die Zusatzqualifikation "Personenbezogene Dienstleistungen in Senioreneinrichtungen" in der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker*in Hauswirtschaft

Nr.	Lernziel/Tätigkeit	Inhalt	Vermittelt am	Zuständige Lehr-/ Fachkraft (Kürzel)	Bemerkungen/Beispiele
3	Mobile und relativ selbständige Bewohner bei der Körperpflege unterstützen	 Haare kämmen Zähne putzen Rasieren Gesicht waschen und eincremen Füße waschen und pflegen Hände waschen und pflegen zur Toilette begleiten 			
3	Mobile und relativ selbständige Bewohner bei der Nahrungsaufnahme unterstützen	 Kleiderschutz anlegen Essen anreichen, Fleisch kleinschneiden, Kartoffeln und Gemüse zerdrücken Getränk anreichen Verschiedene Hilfsmittel kennen und anwenden: a) Trinkbecher b) Brettchen c) Besteck d) Flaschenöffner Sonderwünsche erfüllen, z. B.: Grießbrei kochen, Rührei oder Spiegelei herstellen 			
3	Mobile und relativ selbständige Bewohner beim Ankleiden unterstützen	Beim An- und Umkleiden unterstützen, z.B. Hose, Jacke, Strümpfe, Socken, Oberbekleidung Schuhe anziehen bzw. wechseln			
3	Arbeiten rückenschonend verrichten	 z.B. beim Bettenwechsel beim Ankleiden bei der Unterstützung für die Nahrungsaufnahme bei der Pflege von Hilfsmitteln 			

Seite 2 von 3 **01.06.2023**



Praktikumsleitfaden

für die Zusatzqualifikation "Personenbezogene Dienstleistungen in Senioreneinrichtungen" in der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker*in Hauswirtschaft

Nr.	Lernziel/Tätigkeit	Inhalt	Vermittelt am	Zuständige Lehr-/ Fachkraft (Kürzel)	Bemerkungen/Beispiele
3	Hilfsmittel aufbauen, bedienen und pflegen	Folgende Hilfsmittel aufbauen, bedienen und pflegen können: - Rollstuhl - Pflegebett - Rollator - Gehhilfen - Ankleidungshilfen			
4	Arbeitsabläufe kennenlernen und umsetzen	 Betten wechseln Essen anreichen Bei der Körperpflege unterstützen Hilfsmittel reinigen 			
4	Biografie orientierte Aktivierungs- und Beschäftigungs-angebote entwickeln und durchführen	 Angebote zur Freizeitgestaltung in Absprache mit dem Fachpersonal entwickeln und durchführen Kleine Speisen und Gebäcke herstellen mit Bewohnern kommunizieren Gesellschaftsspiele mitgestalten und mit der Pflegekraft gemeinsam durchführen Einkäufe erledigen Botengänge erledigen mit mobilen Bewohnern spazieren gehen Vorlesen 			

Seite 3 von 3 **01.06.2023**