

---

1.	Überprüfung des Ausbildungsnachweises	1
2.	Persönliche Angaben der/des Auszubildenden	6
3.	Erläuterungen zur Führung des Ausbildungsnachweises	8
4.	Regelung über die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen	11
5.	Ausbildungsplan	12
6.	Sichtvermerke, Übersicht der Fehlzeiten und Erfahrungsberichte	13
7.	Angaben über die Ausbildungsstätte	18
8.	Ausbildung im Schwerpunkt	22
	8.1 Ausbildung im Schwerpunkt: Übersicht (12 Monate)	
	8.2 Angaben zum Betrieb der Ausbildung im Schwerpunkt	
9.	Übersicht täglich wiederkehrender Arbeiten und Wochenberichte	27
10.	Erfahrungsberichte, Leittexte	30
10.1	Bis zur Zwischenprüfung	
	10.1.1 Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	32
	10.1.2 Grundregeln der persönlichen Hygiene	35
	10.1.3 Arbeitsplatzgestaltung	36
	10.1.4 Kommunikation und Zusammenarbeit am Arbeitsplatz (Teil 1)	37
	10.1.5 Annahme und Lagerung von Lebensmitteln	39
	10.1.6 Kennzeichnung und Pflege von Textilien	41
	10.1.7 Eindecken von Tischen für verschiedene Mahlzeiten	42
10.2	Nach der Zwischenprüfung	
	10.2.1 Nachhaltig handeln	45
	10.2.2 Reinigungs- und Pflegearbeiten	49
	10.2.3 Betreuung von Personengruppen	51
	10.2.4 Kommunikation und Zusammenarbeit am Arbeitsplatz (Teil 2)	53
	10.2.5 Planung, Durchführung und Bewertung einer Arbeitsaufgabe im Schwerpunkt	57