

Ausbildungsbegleitschein für den Ausbildungsberuf Assistent in sozialen Einrichtungen Assistentin in sozialen Einrichtungen

Rechte und Pflichten als Auszubildende/r

- * Gliederung, Aufgaben und Zusammenwirken der Arbeitsbereiche der Einrichtung benennen können
- * Bestimmungen und Inhalte des Berufsausbildungsvertrages, des Ausbildungsrahmenplans und den Prüfungsanforderungen benennen können
- * Dauer der Arbeitszeiten, Schichtdienst und Urlaubszeiten nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz kennen
- * Die wichtigsten unterschiedlichen gesetzlichen Bestimmungen der Kranken-, Unfall-, Arbeitslosen-, Pflege-, und Rentenversicherung benennen

Planen einfacher Arbeitsabläufe

- * Regelmäßig wiederkehrende Arbeitsabläufe der unterschiedlichen Arbeitsbereiche aus Küche, Hauswirtschaft, Wäscherei, Hausmeisterei und Unterstützung des Fachpersonals bei der Begleitung / Beschäftigung der BewohnerInnen erkennen und anwenden können
- Einzelne Aufgaben im Rahmen der hausinternen Qualitätsmanagementsysteme mit Hilfe dokumentieren können

Arbeitsschutz und Unfallverhütung

- * Tragen von Arbeitskleidung und Sicherheitsschuhen zur Vorbeugung von Unfällen nach den gesetzlichen Bestimmungen
- * Berücksichtigung der Einschränkungen der BewohnerInnen (nicht über nassen Boden laufen etc.)
- * Umgang mit kleineren und größeren Maschinen und Geräten erlernen und sachgemäß anwenden können
- Schäden und Mängel von Maschinen, Geräten oder Einrichtungsgegenständen im Innen- und Außenbereich sofort den zuständigen MitarbeiterInnen anzeigen

Die bis zur Zwischenprüfung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse sind mit einem * gekennzeichnet.

- * Teilnahme an einem 1. Hilfe-Kurs, um sich bei kleinen Unfällen angemessen verhalten zu können

Hygiene im Ausbildungsbetrieb

- * Angemessenes Händewaschen und Desinfektion am Arbeitsplatz unter besonderer Berücksichtigung des Toilettenganges
- * Infektionsgefahren und den Umgang damit kennen lernen
- * Eigene Gesunderhaltung und Verhalten bei infektiösen Erkrankungen anwenden
- * Äußeres Erscheinungsbild wie Kleidung und Körperhygiene berücksichtigen

Umweltschutzbestimmungen der Einrichtung kennen und anwenden

- * Die Umweltschutzbestimmungen des Betriebes kennen
- * Vermeidung von Umweltbelastungen durch sachgerechte Anwendung von Pflege- und Reinigungsmitteln, öligen und brennbaren Stoffen

Einsatz und Umgang mit Geräten, Anrichten und Zubereiten kleiner Speisen im Küchenbereich

- * Kenntnisse im Bereich der Tischkultur und Speisenzubereitung erwerben
- * Erstellung von Menükomponenten nach Vorgabe
- Portionierung und Kommissionierung des Essens
- * Sachgerechte Bedienung der Küchengeräte und der Geschirrspülmaschine
- * Bestückung des Servierwagens und Übergabe des Essens
- * Mahlzeiten von der Küche zum Speisesaal bzw. den Wohnbereichen transportieren und Abholung des benutzten Geschirrs
- Zusammenstellung der Bestandteile für die Zwischenverpflegungen entsprechend den Anforderungen der Wohnbereiche
- Vorbereitung der Abendverpflegung
- Ausgabe von Getränken auf Anforderung der Wohnbereiche
- Reinigungsarbeiten in der Küche gemäß dem Reinigungsplan ohne Böden und Fenster

Die bis zur Zwischenprüfung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse sind mit einem * gekennzeichnet.

Gestaltung des Lebensumfeldes von BewohnerInnen, Übernahme hauswirtschaftlicher Tätigkeiten für den hauswirtschaftlichen Bereich

- Kenntnisse im Eindecken, Abräumen und Säubern der Tische im Speisesaal und in den Wohnbereichen zu den Mahlzeiten erwerben
- Mahlzeiten von der Küche zum Speisesaal bzw. zu den Wohnbereichen transportieren und Abholung des benutzten Geschirrs
- * Abwaschen des Geschirrs
- Reinigungsarbeiten in der Verteilerküche gemäß dem Reinigungsplan ohne Böden und Fenster
- Beziehen der Betten frisch nach Plan
- Übernahme des Wechsels und Sortierens der Wäsche (Schmutz-, Bett-, Küchen-, Tischwäsche, Handtücher, Gardinen) nach externer und interner Reinigung
- * Wäsche an die BewohnerInnen verteilen
- * Aufenthaltsräume aufräumen und dekorieren der Tische
- Blumen der Einrichtung pflegen
- Feste und Feiern mit vorbereiten und Mithilfe bei der Bewirtung der BewohnerInnen

Einsetzen von Maschinen, Textilpflege, Zuordnung der Wäsche in der Wäscherei

- * Kenntnisse im Bedienen der Maschinen (Waschmaschine, Trockner, Schleuder, Mangel)
- * Kenntnisse im Waschen, Reinigen und Pflegen der Textilien
- Befüllung und Leeren der Maschinen und Starten der Waschvorgänge
- Bedienung des Wäschetrockners
- * Zusammenlegen und Bügeln der Wäsche
- Aussortierung reparaturbedürftiger Wäsche
- Übernahme von Stopf- und Näharbeiten
- Frischwäsche entgegennehmen und verteilen in die Schränke in den Wohnbereichen

Die bis zur Zwischenprüfung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse sind mit einem * gekennzeichnet.

Instandsetzungsarbeiten, Fahrdienstbegleitung, Gartenarbeiten in der Hausmeisterei

- * Durchführung kleiner Reparatur- und Malerarbeiten in der Einrichtung und im Außenbereich
- Hilft bei den Ein-, Aus- und Umzügen der BewohnerInnen
- Hilfestellung bei der Einrichtung der Wohnungen geben
- Kleine Reparaturarbeiten für die BewohnerInnen durchführen
- * Gehwege, An- und Abfahrten, Parkplätze, Garagen, Terrassen säubern
- * Beseitigt mögliche Gefahrenquellen (z.B. herumliegende Äste, Glasscherben etc.)
- Hält Rasenflächen, Blumenbeete und Baumbestände sauber, bewässert, bepflanzt und beschneidet diese
- Führt die Trennung von wieder verwertbarem Müll (Glas, Pappe, Papier etc.) und Restmüll durch und sorgt für die ordnungsgemäße Lagerung sowie den Abtransport
- * Führt im Auftrag kleine Botengänge aus
- Hilft beim Auf- und Abbau von Veranstaltungen
- Hilft bei der Reparatur von Hilfsmitteln (Rollstuhl o.ä.)

Unterstützung des Fachpersonals bei der Begleitung/Beschäftigung der BewohnerInnen

- * Unterstützung bei verschiedenen Aktivitäten (Tanz, Musik, Theater, Lesen)
- Funktion von Spielen (Spaß, Zuwendung, Geselligkeit, Training von Fähigkeiten) kennen und anwenden können
- Entwickelt nach den Bedarfen der BewohnerInnen mit Unterstützung des Fachpersonals eigene Aktivitäten (z.B. Memoryspiel herstellen), um diese in ihrem Alltag kreativ zu fördern und zu unterstützen
- * Bereitet Feiern und Festlichkeiten mit vor und begleitet die BewohnerInnen bei der Teilnahme
- Erwirbt Kenntnisse im Umgang mit dem Rollstuhl und anderen Hilfsmitteln

Die bis zur Zwischenprüfung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse sind mit einem * gekennzeichnet.

- Begleitet und unterstützt das Fachpersonal bei Spaziergängen, Arzt- und Apothekenbesuchen u. ä. mit den BewohnerInnen
- * Unterstützt den Fahrdienst bei Essenstransporten, Fahrten mit BewohnerInnen ö.ä.

1.) Es wird bestätigt, dass die mit einem * gekennzeichneten angekreuzten Ausbildungsbereiche bis zur **Zwischenprüfung** vermittelt worden sind.

Ort, Datum

Unterschrift
des Ausbildungsbetriebes/
des Ausbilders

Unterschrift Auszubildende/r

2.) Es wird bestätigt, dass die angekreuzten Ausbildungsbereiche bis zur **Abschlussprüfung** vermittelt worden sind.

Ort, Datum

Unterschrift
des Ausbildungsbetriebes/
des Ausbilders

Unterschrift Auszubildende/r

Die bis zur Zwischenprüfung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse sind mit einem * gekennzeichnet.