

Ausbildungsplan Hauswirtschafter/in

gemäß §6 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Landwirt / zum/r
Hauswirtschafter/in vom 30. Juni 1999 (BGBl. Jahrgang 1999, Teil I, Nr 35, 06. Juli
1999)

für die/den Auszubildende/n		
Name, Vorname:		
Dauer der Ausbildung	vom:	bis:
Verzeichnisnummer:		

Ausbildungsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder: Name, Vorname

Weiterer Ausbildungsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder: Name, Vorname

Erklärungen zum betrieblichen Ausbildungsplan

a) zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er wird im Berichtshefter des Auszubildenden eingeordnet.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

b) am Ende des ersten Lehrjahres

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

c) nach der Zwischenprüfung/am Ende des zweiten Lehrjahres

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

d) vor Antragstellung auf Zulassung zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

e) Der Ausbildungsplan wurde eingesehen und bestätigt.

Datum:	
Unterschrift des Bildungsberaters:	

Hinweise zur Arbeit mit dem Ausbildungsplan

Rechtsgrundlage:

§6 der Verordnung über die Berufsausbildung zum/r Hauswirtschafter/in

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

Der/Die Ausbildende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte Sorge zu tragen.

Der Ausbildungsplan bildet die Grundlage einer sachlichen und zeitlichen gegliederten Ausbildung. Aus ihm muss ersichtlich sein, welche der in der Ausbildungsordnung vorgeschriebenen Fertigkeiten und Kenntnisse dem/der Auszubildenden in welchem Ausbildungsjahr vermittelt werden.

Dabei sind Wiederholungen und Übungen über den gesamten Zeitraum der Ausbildung vorgesehen.

Bei einer verkürzten Ausbildungszeit sind alle Ausbildungsinhalte der drei Ausbildungsjahre zu vermitteln.

Die genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sind so zu vermitteln, dass der/die Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen.

Können Ausbildungsinhalte nicht oder nicht vollständig vermittelt werden, ist durch entsprechende Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, Ausbildung im Verbund oder überbetrieblicher Ausbildung sicher zu stellen, dass Ausbildungslücken geschlossen werden können. Diese Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsplan besonders zu kennzeichnen.

Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den entsprechenden Ausbildungsjahren erworben werden sollen, sind vor bzw. zu Beginn der Ausbildung mit einem Schrägstrich / zu versehen, wenn die jeweiligen Inhalte im Betrieb vermittelt werden können. Diese Punkte sind mit einem Kreuz X zu versehen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Betrieblicher Ausbildungsplan

für die Berufsausbildung

zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	ab ZP	
1.	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen				
1.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes				
		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
GB FB	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern				
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung, erklären				
	c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden nennen				
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben				
1.2	Berufsbildung				
GB FB	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären				
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen und Informationen einholen				
1.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen				
GB FB	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				
	b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge sowie die Funktion der Tarifparteien nennen				
	c) Aufgaben und Leistungen der Sozialversicherungsträger nennen				
1.4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit				
GB FB	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen				
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden				
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten				
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				
1.5	Hygiene				
GB FB	a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene, erläutern				

GB = Berufliche Grundbildung
 FB = Berufliche Fachbildung

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	ab ZP	
	b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden				
	c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen				
1.6	Umweltschutz				
	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere				
GB FB	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären				
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden				
	c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen				
	d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen				
2.	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge				
2.1	Arbeitsorganisation				
GB FB	a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen				
	b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen				
	c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten				
	d) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen				
	e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen				
2.2	Qualitätssichernde Maßnahmen				
GB FB	a) betriebliche Standards anwenden				
	b) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden				
	c) betriebliche Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen				
	d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken				
2.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen				
	2 W *) ↓				
GB	a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten				
	b) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe aufzeigen und bei Veranstaltungen mitwirken				
	c) Marktberichte auswerten und Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten		2 W ↓		
FB	a) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren				

*) Erklärung 2 W = Als Zeitrichtwert sind im Ausbildungsrahmenplan 2 Wochen vorgesehen

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	3. ab ZP	
	b) bei der Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken				
	c) bei der Zusammenarbeit mit berufsständischen Organisationen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden mitwirken				
	d) Angebots- und Nachfragestruktur des Ausbildungsbetriebes beurteilen				
	e) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten				
2.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen				
		3 W ↓			
GB	a) Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens darstellen				
	b) Möglichkeiten der Bedarfsermittlung anwenden				
	c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen		2 W ↓		
FB	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender und zu betreuender Personen ermitteln und in Leistungen umsetzen				
	b) Personen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren				
2.5	Beschaffen und Bewerten von Informationen				
		2 W ↓			
GB	a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen				
	b) Informationssysteme und Kommunikationseinrichtungen nutzen				
	c) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und -verarbeitung nutzen und Regelungen des Datenschutzes anwenden		2 W ↓		
FB	a) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit bewerten und nutzen				
	b) Schriftverkehr durchführen und Protokolle anfertigen				
	c) fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden				
	d) Daten und Sachverhalte zeichnerisch darstellen				
2.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge				
		4 W ↓			
GB	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten				
	b) Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche erfassen				
	c) Bedarf für den Einkauf von Gütern ermitteln				
	d) Bestellungen und Einkäufe durchführen				
	e) Waren annehmen und kontrollieren				
	f) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken				
	g) Liefer- und Kaufbelege prüfen und betriebsbezogen bearbeiten			10 W ↓	

Erklärung 2,3 u. 4 W = Als Zeitrichtwert sind im Ausbildungsrahmenplan 2, 3, u. 4 Wochen vorgesehen.

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	3. ab ZP	
FB	a) Angebote einholen, deren Konditionen vergleichen und bewerten				
	b) betriebliche Abrechnungsverfahren anwenden				
	c) Kosten für Eigen- und Fremdleistung ermitteln				
	d) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten, Lösungen aufzeigen				
	e) rechtliche Grundlagen des Verbraucherschutzes und Haftungsbestimmungen berücksichtigen				
	f) hauswirtschaftliche Leistungen und deren Vergabe unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten beurteilen				
	g) die Kostenstruktur von hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen darstellen				
	h) bei der Erstellung und Überwachung von Budget- und Investitionsplänen in Teilbereichen mitwirken				
	i) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Leistungen aufzeigen				
	3. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen				
3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern 6 W ↓					
GB	a) Einsatzmöglichkeiten von Maschinen, Geräten und anderen Gebrauchsgütern unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung erläutern				
	b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen				
	c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen				
3.2 Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen und -räumen 5 W ↓					
FB	a) Lage, Größe und Zuordnung erfassen				
	b) funktionsgerechte Einrichtung beurteilen				
	c) Planungsgrundsätze betriebsbezogen anwenden				
	d) bei der Planung mitwirken				
4. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen					
4.1 Speisenzubereitung und Service 12 W ↓					
GB	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen				
	b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten				
	c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden				
	d) Gebäcke herstellen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	ab ZP	
	e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden				
	f) Speisen und Getränke servieren		7 W ↓		
FB	a) Nährwerte berechnen und mit Nährstoffempfehlungen vergleichen				
	b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Grundrezepturen personen- und anlassorientiert zubereiten				
	c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung, insbesondere von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit, verarbeiten				
	d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren			7 W ↓	
	e) Verpflegungssysteme des Ausbildungsbetriebes erläutern				
	f) Speisenverteilungssysteme beschreiben und im Hinblick auf Funktionalität sowie Personenorientierung beurteilen und anwenden				
	g) Speisepläne erstellen				
	h) Speisen, Getränke und Gebäcke personenorientiert und anlassbezogen zusammenstellen, anrichten und präsentieren				
4.2.	Reinigen und Pflegen von Räumen	6 W ↓			
GB	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen zuordnen				
	b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, insbesondere nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten, auswählen und einsetzen				
	c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen		3 W ↓		
FB	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen festlegen				
	b) Reinigungs- und Hygienepläne erstellen				
4.3.	Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes	4 W ↓			
GB	a) Dekorationen erstellen				
	b) Gestecke und Sträuße herstellen				
FB	a) Räume gestalten und dekorieren				
	b) Wohnumfeld mit Pflanzen gestalten und Pflanzen pflegen			3 W ↓	
	c) Einrichtung von Wohnräumen beschreiben und ihre Nutzung beurteilen				
	d) bei der Planung des Wohnumfeldes mitwirken				
4.4.	Reinigen und Pflegen von Textilien	6 W ↓			
GB	a) Symbole der Pflegekennzeichnung und Eigenschaften von Fasern und Geweben sowie ihre Ausrüstung erläutern				
	b) Textilreinigung und -pflege durchführen		3 W ↓		

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	3. ab ZP	
FB	a) bei der Organisation der Textilreinigung und -pflege mitwirken				
	b) Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und durchführen				
4.5. Vorratshaltung und Warenwirtschaft					
3 W ↓					
GB	a) betriebliche Vorratshaltung erläutern				
	b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren		4 W ↓		
FB	a) Lebensmittel und Speisen haltbar machen				
	b) Inventuren durchführen und Ergebnisse auswerten				
5. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen					
5.1. Personenorientierte Gesprächsführung					
10 W ↓					
FB	a) verschiedene Kommunikationsformen und -techniken anwenden				
	b) Gespräche personenorientiert und situationsgerecht führen				
	c) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden				
5.2. Motivation und Beschäftigung					
9 W ↓					
FB	a) Betreuungsbedarf erfassen				
	b) Betreuungsangebote personen- und anlassorientiert gestalten und umsetzen				
	c) aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung unterbreiten und bei deren Umsetzung mitwirken				
5.3. Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen					
4 W ↓					
GB	a) Bedeutung der Alltagsverrichtungen für eine eigenständige Lebensführung erläutern				
	b) Personen bei ihren Alltagsverrichtungen unterstützen			10 W ↓	
FB	a) Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung berufsbezogener Regelungen durchführen				
	b) häusliche Krankenpflege durchführen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2. bis ZP	3. ab ZP	
6. Fachaufgaben im Einsatzgebiet					
6.1 Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote					
10 W ↓					
FB	a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen				
	b) Dienstleistungen anbieten und Produkte vermarkten				
	c) Qualitätssicherungssysteme anwenden				
	d) mit anderen Leistungsträgern kooperieren				
	e) spezifische Personengruppen versorgen und betreuen				
6.2 Kundenorientierung und Marketing					
9 W ↓					
FB	a) über Leistungsangebote informieren und beraten				
	b) Dienstleistungen und Produkte präsentieren				
	c) Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit betriebsspezifisch einsetzen und bewerten				
6.3 Kalkulation und Abrechnung von Leistungen					
5 W ↓					
FB	a) Kriterien zur Preisgestaltung beachten und Kalkulationen durchführen				
	b) Finanzierungsvorhaben berücksichtigen				
	c) betriebsspezifische Leistungen abrechnen				

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern; wenn ja, sind dazu für die jeweiligen Ausbildungsjahre entsprechende Hinweise bzw. Erläuterungen zu geben:

Berufsausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte

Können Inhalte des Ausbildungsrahmenplanes nicht im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden, können Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte hier festgelegt werden.

1.	Überbetriebliche Lehrgänge	1.Aj	2.Aj	3Aj
	Zimmerpflanzen und Gestalten mit Pflanzen und Blumen	<input type="radio"/>		
	Fischverarbeitung / Fischzubereitung		<input type="radio"/>	
	Heil- und Würzkräuter		<input type="radio"/>	
	Betreuung von Menschen mit Demenz (2 Wo.)		<input type="radio"/>	
	Wohn- und Nutzgarten			<input type="radio"/>
	Milchqualität und -verarbeitung			<input type="radio"/>
	Fleischqualität und -verarbeitung			<input type="radio"/>
	Pflegetechniken			<input type="radio"/>

2.	Weitere Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte			

