

# Ausbildungsplan      Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

gemäß § 9 (2) der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker  
Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft  
vom 5. Juli 2017 (Sächsisches Amtsblatt Nr. 30 vom 27. Juli 2017)

<b>Für die/den Auszubildende/n</b>		
Name, Vorname:		
Dauer der Ausbildung	vom:	bis:
Verzeichnisnummer:		

<b>Ausbildungsbetrieb</b>	
Anschrift:	
Ausbilder: Name, Vorname	

<b>Weiterer Ausbildungsbetrieb</b>	
Anschrift:	
Ausbilder: Name, Vorname	

Der Ausbildungsplan bildet die Grundlage einer sachlich und zeitlich gegliederten Ausbildung.

Aus ihm muss ersichtlich sein, welche in der Ausbildungsregelung vorgeschriebenen Fertigkeiten und Kenntnisse dem/der Auszubildenden in welchem Ausbildungsabschnitt vermittelt werden. Dabei sind Wiederholungen und Übungen über den gesamten Zeitraum der Ausbildung vorgesehen.

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

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

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 Ausbildungsabschnitten erworben werden sollen, sind im Rahmenausbildungsplan gekennzeichnet.

Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung ist mit einem Schrägstrich / zu

kennzeichnen, wenn die jeweiligen Inhalte im Betrieb vermittelt werden können.

Ein Kreuz X ist einzutragen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Der Ausbildungsplan wurde zu **Beginn der Ausbildung** besprochen.

Er wird im Ausbildungsnachweis des Auszubildenden eingeordnet.

Datum:
Unterschrift Auszubildende/r:
Unterschrift Ausbilder/in:

Der Ausbildungsplan wurde **nach der Zwischenprüfung**/am Ende des zweiten Ausbildungsjahrs besprochen.

Datum:
Unterschrift Auszubildende/r:
Unterschrift Ausbilder/in:

Der Ausbildungsplan wurde rechtzeitig vor der **Abschlussprüfung** besprochen.

Datum:
Unterschrift Auszubildende/r:
Unterschrift Ausbilder/in:

**Der Ausbildungsplan wurde eingesehen und bestätigt.**

Datum:
Unterschrift Bildungsberater/in:

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbilds	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
<b>A: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>				
1.	Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen			
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 Betriebs- bzw. Hausordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.2	Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft	<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 Ausbildungsverlaufs kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsverordnung)</li> <li>d) Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
1.3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wesentliche Inhalte des Ausbildungsvertrags, der Rechte und Pflichten der/s Auszubildenden sowie des Ausbilders/der Ausbilderin kennen</li> <li>b) Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechts (Rolle der Tarifpartner) haben</li> <li>c) Überblick über den Jugendarbeitsschutz haben</li> <li>d) Arbeitszeit- und Urlaubsregelung sowie Regelungen zum Mutterschutz/ zur Elternzeit und Behindertenrecht kennen</li> <li>e) Sanktionen und Kündigungsbestimmungen kennen</li> <li>f) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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 den 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>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
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 usw.) befähigen</li> <li>c) Überblick über die wesentlichen betriebseigenen Umweltbelastungen haben</li> <li>d) Abfallerfassung und -trennung durchführen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	

<b>B: Fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten</b>					
2.	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen				
2.1	Arbeitsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen</li> <li>b) Zweckmäßige Arbeitstechniken und Arbeitsverfahren anwenden</li> <li>c) Betriebs- und Arbeitsmittel richtig einsetzen</li> <li>d) Arbeitsergebnisse richtig erfassen, beurteilen und korrigieren</li> <li>e) Zur teamorientierten Zusammenarbeit befähigen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
2.2	Qualitätssichernde Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fachbezogenes Rechnen erlernen</li> <li>b) Qualität der eigenen Leistungen erkennen und beurteilen</li> <li>c) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
2.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf betriebliche Arbeitsorganisation und Arbeitsabläufe erkennen und beachten</li> <li>b) Bei betrieblichen Veranstaltungen Einzelaufgaben übernehmen</li> <li>c) Marktentwicklungen und Preise beobachten und vergleichen</li> </ul>	2		
2.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Auf ein gepflegtes Erscheinungsbild achten</li> <li>b) Situationsgerecht verhalten</li> <li>c) Den Bedarf an einfachen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen ermitteln</li> <li>d) Die Kundenorientierung berücksichtigen</li> </ul>	5		
2.5	Beschaffen und Bewerten von Informationen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vorgegebene Fachinformationen erfassen</li> <li>b) Kommunikationssysteme nutzen</li> <li>c) Grundregeln des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten</li> </ul>	4		
2.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten</li> <li>b) Bei der Bedarfsermittlung für Gütereinkauf <i>mitwirken</i></li> <li>c) Bestellungen annehmen und Einkäufe erledigen</li> <li>d) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten</li> </ul>	4		
3.	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen				
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und anderen Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen</li> <li>b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen</li> </ul>	6		

4.	Hauswirtschaftliche Dienstleistungen/Versorgungsleistungen			
4.1	Speisenzubereitung und Serviceleistungen	<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 personensorientiert 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) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens beherrschen</li> <li>j) Einfache Kostberechnung durchführen</li> <li>k) Speisen und Getränke servieren</li> </ul>	19	7
4.2	Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungsarbeiten entsprechend den Materialien und Räumen durchführen</li> <li>b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen</li> <li>c) Reinigungsplan einhalten und umsetzen</li> </ul>	9	
4.3	Gestaltung von Räumen des Wohnumfelds	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ausgestaltung 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 Innen- und Außenbereich durchführen</li> </ul>	7	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) Einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien von Hand und mit Maschine durchführen</li> <li>c) Glätt- und Legetechniken kennen und anwenden</li> <li>d) Textilreinigung und -pflege nach Bedarf durchführen</li> </ul>	9	
4.5	Warenwirtschaft, Lagerung und Vorratshaltung	<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>	7	
5.	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen			
5.1	Erfüllung von Grundbedürfnissen der Menschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundbedürfnisse der Menschen kennen</li> <li>b) Hilfestellung bei der Erfüllung von Grundbedürfnissen leisten</li> </ul>		4
5.2	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
5.3	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zur Hilfe beim Ankleiden befähigen und bei Bewegungsabläufen unterstützen</li> <li>b) Beim Lagern und Betten unterstützen</li> <li>c) Bei der Gestaltung von Festen unterstützen</li> <li>d) Aufträge entgegennehmen und ausführen</li> </ul>	4	10

6.	Fachaufgaben im Einsatzgebiet/ Betriebspraktikum		
6.1	Betriebsbezogene Aufgaben	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hygiene- und Reinigungspläne sowie Unfallverhütungsvorschriften einhalten und anwenden</li> <li>b) Sichere Handhabung von Arbeitsmitteln und Arbeitsgegenständen erlernen</li> <li>c) Einfache Arbeiten selbstständig durchführen</li> <li>d) Arbeiten im Team durchführen</li> <li>e) Kundenzufriedenheit sichern</li> </ul>	11
6.2	Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeiten nach Qualitätsstandard unter Anleitung durchführen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenzubereitung/Service</li> <li>- Raumreinigung und -pflege</li> <li>- Textilreinigung und -pflege</li> <li>- Hauswirtschaftliche Betreuung</li> </ul> </li> <li>b) Kundenorientierung sichern und geforderte Normen einhalten</li> <li>c) Wirtschaftliche, soziale und ökonomische Bedingungen kennen</li> <li>d) Betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert durchführen</li> <li>e) Betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren</li> <li>f) Mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten</li> </ul>	10
6.3	Rationelles und planvolles Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Geeignete Materialien und Arbeitsmittel auswählen können</li> <li>b) Überblick über Verbraucherschutz und den ökonomischen Einsatz vorhandener Mittel haben</li> </ul>	5