

Betrieblicher Ausbildungsplan für die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

gemäß § 9 (2) der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker Hauswirtschaft / Fachpraktikerin Hauswirtschaft
vom 7. November 2018 (Sächsisches Amtsblatt Nr. 2 vom 10. Januar 2019)

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

Ausbildungsstätte	
Anschrift:	
Ausbilder/in: Name, Vorname	

Weitere/r Ausbildungsstätte/Praktikumsbetrieb	
Anschrift:	
Ausbilder/in: Name, Vorname	

Weitere/r Ausbildungsstätte/Praktikumsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder/in: Name, Vorname

Weitere/r Ausbildungsstätte/Praktikumsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder/in: Name, Vorname

Weitere/r Ausbildungsstätte/Praktikumsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder/in: Name, Vorname

Weitere/r Ausbildungsstätte/Praktikumsbetrieb
Anschrift:
Ausbilder/in: 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. In der Spalte „Ausbildungsabschnitt“ ist vor bzw. zu Beginn der Ausbildung 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:

Abschnitt A:

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (zu § 8 Absatz 2 Abschnitt A)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des auszubildenden Betriebes nennen b) grundsätzliche Zusammenhänge zwischen den Betriebsteilen verstehen c) örtliche Gegebenheiten, die Ausbildungsleitung, die Betriebs- bzw. Hausordnung sowie das Arbeitszeitregime kennen d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des auszubildenden Betriebes beschreiben	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
2	Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Arbeitszeit- und Urlaubsregelung sowie Regelungen zum Mutterschutz/Elternzeit und Behindertenrecht kennen d) Lern- und Arbeitsschwerpunkte sowie mögliche Leistungsziele und Perspektiven kennen e) Wissen über die hauswirtschaftliche Berufsbildung haben f) Grundzüge des Ausbildungsverlaufes kennen (Ausbildungsplanung, Ausbildungsregelung) g) Arbeitsperspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten kennen h) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages kennen i) Überblick über die Grundlagen des Arbeits- und Tarifrechtes (Rolle der Tarifpartner) haben j) Sanktionen und Kündigungsbestimmungen kennen k) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	a) Sicherheitsmaßnahmen und Schutzbestimmungen anwenden b) Gefahren im Ausbildungsbereich kennen c) Nutzung der Schutzvorrichtungen entsprechend der Vorschriften und Sicherheit d) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten e) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
4	Mitgestalten sozialer Beziehungen	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen c) Gespräche situationsgerecht führen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
5	Hygiene	a) Infektionsgefahren (Verbreitungswege) und Schutzmaßnahmen kennen b) persönliche Hygiene anwenden c) betriebsbezogene Hygienemaßnahmen kennen und anwenden	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
6	Umweltschutz, Nachhaltigkeit	a) Grundanliegen des betrieblichen Umweltschutzes kennen b) zum sparsamen Gebrauch von Betriebsmitteln (Energie, Material usw.) befähigen c) Überblick über die wesentlichen betriebs-eigenen Umweltbelastungen haben d) Abfälle vermeiden, Abfallerfassung und -trennung durchführen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				

Abschnitt B:

Gemeinsame fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (zu § 8 Absatz 2 Abschnitt B)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen						
1.1	Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren	a) einfache Arbeitsabläufe planen und durchführen b) zweckmäßige Arbeitstechniken und -verfahren anwenden c) Betriebs- und Arbeitsmittel richtig einsetzen d) Arbeitsergebnisse richtig erfassen, beurteilen und korrigieren e) zur teamorientierten Zusammenarbeit befähigen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
1.2	Information und Kommunikation	a) Vorgänge im Unternehmen, insbesondere zwischen den Menschen, wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen b) Informationen, insbesondere aus Fachliteratur, Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet, beschaffen c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen f) Grundregeln des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
1.3	Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen	a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf betriebliche Arbeitsorganisation und -abläufe erkennen und beachten b) bei betrieblichen Veranstaltungen Einzelaufgaben übernehmen c) Marktentwicklungen und Preise beobachten und vergleichen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.4	Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen	a) auf ein gepflegtes Erscheinungsbild achten b) situationsgerecht verhalten c) den Bedarf an einfachen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen ermitteln d) die Kundenorientierung berücksichtigen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
1.5	Qualitätssicherung	a) fachbezogenes Rechnen erlernen b) Qualität der eigenen Leistungen erkennen und beurteilen c) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln				
1.6	Betriebliche Geschäftsvorgänge	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten b) bei der Bedarfsermittlung für Gütereinkauf unterstützen c) Bestellungen annehmen und Einkäufe erledigen d) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten	4				
2	Betriebsräume und Betriebseinrichtungen						
	Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern	a) Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und anderen Gebrauchsgütern unter Beachtung der Betriebsanleitung kennen b) Maschinen, Geräte und andere Gebrauchsgüter sachgerecht und wirtschaftlich einsetzen	6				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
3	Hauswirtschaftliche Dienst- und Versorgungsleistungen						
3.1	Speisenzubereitung und Serviceleistungen	a) Produkte beim Einkauf auswählen können (Vergleich von Preis und Qualität) b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten können c) richtige Garverfahren bei der Speisenzubereitung kennen d) richtige Arbeitstechniken anwenden e) Speisen personenorientiert und zu gegebenen Anlässen zubereiten f) Mahlzeiten anrichten und portionieren g) verschiedene Gebäcke und Kuchen herstellen h) einfache Getränke herstellen i) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens beherrschen j) einfache Kostberechnung durchführen k) Speisen und Getränke servieren	19	7			
3.2	Reinigen und Pflegen von Räumen, Materialien, Maschinen und Geräten	a) Reinigungsarbeiten entsprechend den Materialien und Räumen durchführen b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten einsetzen c) Reinigungsplan einhalten und umsetzen	9				
3.3	Gestaltung von Räumen des Wohnumfeldes	a) Ausgestaltung von Räumen mit Pflanzen und Blumen b) Pflanzen und Blumen pflegen c) einfache Dekorationen herstellen d) saisonale Arbeiten im Innen- und Außenbereich durchführen	7	3			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
3.4	Reinigen, Pflegen und Instandhalten von Textilien	a) Textilien unter Beachtung der Pflegesymbole von Hand und mit Maschine reinigen b) einfache Ausbesserungsarbeiten an Textilien von Hand und mit Maschine durchführen c) Glätt- und Legetechniken kennen und anwenden d) Textilreinigung und -pflege nach Bedarf durchführen	9				
3.5	Warenwirtschaft, Lagerung und Vorratshaltung	a) Lagerbestände kontrollieren b) Lebensmittel und Speisen konservieren können c) Ware einlagern und Lagerbedingungen kontrollieren	7				
4	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen						
4.1	Erfüllung von Grundbedürfnissen der Menschen	a) Grundbedürfnisse der Menschen kennen b) Hilfestellung bei der Erfüllung von Grundbedürfnissen leisten		4			
4.2	Kontaktaufnahme und Kontaktpflege	a) Zuhören und an Gesprächen teilnehmen können b) Grundregeln der Umgangsformen kennen und anwenden		6			
4.3	Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen	a) Hilfe beim Ankleiden leisten und bei Bewegungsabläufen unterstützen b) beim Lagern und Betten unterstützen c) bei der Gestaltung von Festen unterstützen Aufträge entgegennehmen und ausführen	4	10			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Ausbildungsabschnitt		Lernort/Praktikumsbetrieb, verantwortliche Fachkraft, Zeitraum
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
5	Fachaufgaben im Einsatzgebiet/Betriebspraktikum						
5.1	Betriebsbezogene Aufgaben	a) Hygiene- und Reinigungspläne sowie Unfallverhütungsvorschriften einhalten und anwenden b) sichere Handhabung von Arbeitsmitteln und Arbeitsgegenständen erlernen c) einfache Arbeiten selbstständig durchführen d) Arbeiten im Team durchführen e) Kundenzufriedenheit sichern		11			
5.2	Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote	a) Arbeiten nach Qualitätsstandard unter Anleitung durchführen - Speisenzubereitung/Service - Raumreinigung und -pflege - Textilreinigung und -pflege - Hauswirtschaftliche Betreuung b) Kundenorientierung sichern und geforderte Normen einhalten c) wirtschaftliche, soziale und ökonomische Bedingungen kennen d) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- und zielgruppenorientiert durchführen e) betriebsspezifische Produkte erstellen und die Qualität kontrollieren f) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten		10			
5.3	Rationelles und planvolles Arbeiten	a) geeignete Materialien und Arbeitsmittel auswählen können b) Überblick über Verbraucherschutz und den ökonomischen Einsatz vorhandener Mittel haben		5			