

**Betrieblicher Ausbildungsplan Berufsausbildung
Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Hauswirtschaft
und personenorientierte Serviceleistungen**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/in

Die **Ausbildenden** erstellen gemäß § 9 der Ausbildungsregelung Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft M-V (AR FPHW M-V) vom 26. Juni 2025 (AmtsBl. M-V 2025 S. 375) unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für jeden Auszubildenden einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Auszubildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan ist in dreifacher Ausfertigung zu erstellen. Je eine Ausfertigung erhalten der/die Auszubildende, der Ausbildungsbetrieb und der/die Ausbilder/Ausbilderin.

Der Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten und Kenntnisse), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur **Fachpraktikerin/Fachpraktiker Hauswirtschaft und personenorientierte Serviceleistungen** aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den einzelnen Ausbildungshalbjahren zeitlich zugeordnet werden.

Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der/des Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

Die im Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen und Kompetenzen vermittelt werden.

Die zeitliche Gliederung ordnet den einzelnen Ausbildungsmonaten jeweils bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepasst werden.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Farblich hinterlegte Abschnitte im betrieblichen Ausbildungsplan sagen aus, dass die entsprechenden Inhalte in diesen Ausbildungsmonaten vermittelt werden sollen.
- Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den jeweiligen Ausbildungsmonaten erworben werden sollen, sind durch „/“ zu kennzeichnen.

Beispiel: /

- Der/die Auszubildende markiert die vermittelten Qualifikationen in der Ausbildung durch „X“.

Beispiel: X

- In der Spalte „Anmerkungen“ können die konkreten Ausbildungsinhalte des Betriebes zum jeweiligen Lernziel eingetragen werden. Auch Angaben über andere Lern- bzw. Ausbildungsorte, zeitliche Anmerkungen, besondere betriebliche Gegebenheiten u.a. können dort aufgeführt werden.
- Der Ausbildungsplan ist im Ausbildungsnachweis/ Berichtsheft des/der Auszubildenden einzuordnen und zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen und vorzulegen!

Abschnitt A: schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben durchführen c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen d) Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden 	11		
	<ul style="list-style-type: none"> e) berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsleistungen nach Vorgaben berücksichtigen f) hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen dokumentieren g) Konflikte erkennen und zur Lösung von Konflikten beitragen h) Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten 		7	
2.	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) lebensmittelrechtliche Regelungen einhalten c) Lebensmittel nährstoffschonend verarbeiten und lagern d) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen, Arbeitstechniken und Garverfahren zubereiten e) Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad anwenden f) Tische bereitstellen, eindecken und abräumen g) Geschirr reinigen und einsortieren 	11		

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
	<ul style="list-style-type: none"> h) Lebensmittelkennzeichnung beachten i) Lebensmittel haltbar machen j) Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen k) Speisen und Getränke anrichten und servieren l) Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme anwenden m) Tische nach Vorgaben gestalten 		10	
3.	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Reinigung, Pflege und Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren in Abhängigkeit von Reinigungsarten auswählen c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen und kontrollieren d) bei der Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken sowie einfache Dekorationen gestalten 	11		
	<ul style="list-style-type: none"> e) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Berücksichtigung von Materialien auswählen f) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren 		7	
4.	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Textil- und Pflegekennzeichnungen beachten c) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen d) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen e) Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen und kontrollieren 	11		

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
	f) Eigenschaften von Fasern und Geweben unterscheiden g) Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken auswählen h) Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren		7	
5.	Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)			
	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und erfassen b) Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben auswählen c) Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Zeitvorgaben planen d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte einrichten e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten und Vorgaben sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen f) Arbeitsergebnisse kontrollieren	6		
	g) Arbeitsergebnisse bewerten und dokumentieren h) Arbeitsabläufe verbessern		2	
6.	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und lagern sowie Geräte und Maschinen einsetzen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)			
	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen einleiten d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen und -bestände kontrollieren und dokumentieren sowie bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen e) Reste und Wertstoffe entsorgen	6		
	f) bei der Ermittlung des Bedarfs an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern mitwirken g) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren		4	

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
7.	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen erstellen und präsentieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)			
	a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei Vorgaben beachten b) die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen c) Gespräche kundenorientiert führen d) Erwartungen und Wünsche der Kunden und Kundinnen berücksichtigen	4		
	e) Produkte präsentieren f) über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren g) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten		5	
8.	Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)			
	a) Qualitätssicherungsmaßnahmen nach betrieblichen Vorgaben anwenden b) bei Abweichungen Maßnahmen einleiten	5		
	c) Qualität eigener hauswirtschaftlicher Leistungen bewerten und dokumentieren d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken		4	
9.	Hygienemaßnahmen durchführen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)			
	a) Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal-, Produkt- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen erkennen b) Hygienemaßnahmen unter Beachtung rechtlicher Regelungen und unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben durchführen c) Ergebnisse kontrollieren	7		
	d) Ergebnisse bewerten und dokumentieren		2	

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
10.	Im Team arbeiten und mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen zusammenarbeiten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)			
	a) im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen b) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten c) mit Kritik umgehen und Kritik äußern	6		
	d) angrenzende Zuständigkeitsbereiche situationsbezogen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen beachten e) in der Zusammenarbeit mündlich und schriftlich, auch unter Einsatz digitaler Medien, Informationen austauschen und Fachbegriffe anwenden f) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden		6	

Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt:

1. Personenbetreuende Dienstleistungen

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 1)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) zu betreuende Personen und Gruppen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten unterstützen sowie gemeinsam mit diesen hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen erbringen i) an Maßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen mitwirken j) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen k) Veränderungen im Verhalten von zu betreuenden Personen erkennen und verantwortliche Fachkräfte informieren l) über Produkte und Dienstleistungen informieren m) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen n) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		24	

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im
Schwerpunkt:**

2. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Ernährung

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen i) über Produkte und Dienstleistungen informieren j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		24	

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im
Schwerpunkt:**

3. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Reinigung

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Räume reinigen, pflegen und gestalten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 3)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen erkennen i) über Produkte und Dienstleistungen informieren j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		24	

**Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im
Schwerpunkt:**

4. Serviceorientierte Dienstleistungen im Bereich Textilien

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 4)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen berücksichtigen b) Bedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert unter Anwendung von Kommunikationstechniken ermitteln c) Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen bei der Umsetzung von Arbeitsaufträgen ermitteln d) Bedarfe und Ressourcen dokumentieren, an der Ableitung von Zielen mitwirken und Maßnahmen einleiten e) an der Planung von Angeboten, Produkten und Dienstleistungen mitwirken f) Produkte herstellen und Dienstleistungen anlassbezogen erbringen und dabei Besonderheiten im Umgang mit Personen und Zielgruppen beachten g) Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren h) Zufriedenheit von Kunden und Kundinnen erfassen, dokumentieren sowie Möglichkeiten zur Verbesserung von Produkten und Dienstleistungen informieren i) über Produkte und Dienstleistungen informieren j) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten 		24	

Abschnitt C: schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 1)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterbildung erläutern 	während der gesamten Ausbildung		
2.	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 2)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern 	während der gesamten Ausbildung		

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
	<ul style="list-style-type: none"> d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung		
3.	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 3)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 	während der gesamten Ausbildung		
4.	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 4)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren 	während der gesamten Ausbildung		

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
	<p>d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen</p> <p>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, beurteilen und auswählen</p> <p>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</p> <p>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</p> <p>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</p>	während der gesamten Ausbildung		

Erklärungen zum Ausbildungsplan

Name der/ des Auszubildenden	Name des Ausbildungsbetriebes
------------------------------	-------------------------------

a) zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen. Dieser ist im Ausbildungsnachweis des Auszubildenden einzuordnen und bei Kontrollen jeweils mit vorzulegen.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/ Ausbilder oder Ausbildender (Unterschrift)

b) zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen und der Auszubildende und auch der Ausbilder / Ausbildende bestätigen durch ihre Unterschrift, dass die Ausbildungsinhalte entsprechend des Ausbildungsplanes bis zur Zwischenprüfung vermittelt wurden.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/ Ausbilder oder Ausbildender (Unterschrift)

c) zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen und der Auszubildende und auch der Ausbilder / Ausbildende bestätigen durch ihre Unterschrift, dass die Ausbildungsinhalte entsprechend des Ausbildungsplanes bis zur Abschlussprüfung vermittelt wurden.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/ Ausbilder oder Ausbildender (Unterschrift)

Prüfvermerke der zuständigen Stelle

Datum	Bemerkung	Unterschrift