

**Betrieblicher Ausbildungsplan Berufsausbildung
Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Hauswirtschaft**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/in

Der/die **Ausbildende** erstellt gemäß § 9 der Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Hauswirtschaft/zur Fachpraktikerin Hauswirtschaft vom 1. Juli 2015 (AmtsBl. M-V 2015 S. 455), zuletzt geändert Verwaltungsvorschrift vom 28. Mai 2020 (AmtsBl. M-V 2020 S. 285), unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Aus-bildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

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/r Fachpraktiker/in Hauswirtschaft 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 zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung von Auszubildenden oder Besonderheiten betrieblicher Phasen Abweichungen erfordern.

Die im Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung.

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

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Grau hinterlegte Abschnitte im betrieblichen Ausbildungsplan sagen aus, dass die entsprechenden Inhalte in diesen Ausbildungshalbjahren vermittelt werden sollen.
- Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren erworben werden sollen, sind durch „/“ zu kennzeichnen. Der/die Auszubildende markiert die vermittelten Qualifikationen in der Ausbildung durch „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.
- Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen und vorzulegen!

**Abschnitt A :
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
1.	Verpflegung und Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)							
1.1.	Speisenvorbereitung a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung berücksichtigen b) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten u. verarbeiten, rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden							
1.2.	Speisen- und Getränkezubereitung a) Arbeitstechniken u. Garverfahren zur Herstellung von Speisen u. Getränken anwenden b) mit Rezepten arbeiten c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen d) vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- u. Verarbeitungsstufen Aufbereiten und aufwerten							
1.3.	Speisenausgabe und Serviceleistungen a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							
1.4.	Lagerung und Vorratshaltung a) Lagerbedingungen u. Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten b) Lebensmittel und Speisen haltbar machen c) Waren lagern, bei der Kontrolle von Warenbeständen mitwirken							

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
2.	Hausreinigung und Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)							
2.1.	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen a) Reinigungsarten für verschiedene Räume u. Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- u. Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien kennen und einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen kennen u. unter Einsatz unterschiedl. Techniken und Verfahren durchführen							
2.2.	Serviceleistungen a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- u. Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							
3.	Textilreinigung,-pflege u. Service (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)							
3.1.	Reinigung und Pflege a) Rohstoffbezeichnungen, Textilarten und Pflegekennzeichnungen kennen und beachten b) Wasch-,Vor- u. Nachbehandlungsmittel kennen u. einsetzen c) Textilien für den Reinigungsprozess vorbereiten d) Textilreinigung und -pflege unter Berücksichtigung der Wasch- u. Trockenverfahren durchführen e) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen u. lagern							
3.2.	Serviceleistungen a) einfache Instandhaltungsarbeiten durchführen b) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen							

Abschnitt A : Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
4.	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)							
	a) Betriebsanleitungen von Maschinen und Geräten anwenden							
	b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen u. pflegen							
5.	Dienstleistungs- u. kundenorientiertes Handeln (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)							
	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen u. bei der Arbeit umsetzen							
	b) Rolle des Fachpraktikers für eine erfolgreiche Dienstleistungstätigkeit in der Hauswirtschaft erläutern							
	c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen							
	d) Gespräche kundenorientiert führen							
	e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen							
	f) Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten							
	g) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen							
	h) über Produkte und Dienstleistungen informieren							
6.	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)							
6.1.	Arbeitsorganisation							
	a) Arbeitsabläufe planen u. umsetzen							
	b) Grundsätze d. Arbeitsplatzgestaltung anwenden							
	c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen							
6.2.	Arbeiten im Team							
	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen u. eigener Verantwortlichkeit arbeiten							
	b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten							
	c) Auswirkungen von Kommunikation auf das Betriebsklima u. Arb.leistung beachten							
	d) mit Kritik umgehen, Kritik üben							
	e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen							

**Abschnitt A :
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
6.	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)							
6.3.	Qualitätssicherung a) betriebliche Standards anwenden b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen							
6.4.	Informations- u. Kommunikationssysteme a) Informations- u. Kommunikationssysteme anwenden b) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung u. -verarbeitung nutzen c) Informationen beschaffen d) Vorschriften des Datenschutzes und des Umgangs mit vertraulichen Informationen einhalten							
6.5.	Betriebliche Geschäftsvorgänge a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten u. weiterleiten b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten							

Abschnitt B:
Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse u. Fähigkeiten in den
Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B)								
	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen u. bei der Leistungserstellung berücksichtigen							
	b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten							
	c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen-oder zielgruppenorientiert durchführen							
	d) betriebsspezifische Produkte erstellen u. die Qualität kontrollieren							
	e) über betriebsspezifische Dienstleistg. und Produkte informieren							
	f) Gespräche situationsgerecht u. personen- oder zielgruppenorientiert führen							
	g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern Kooperieren und Kompetenzabgrenzungen beachten							

Abschnitt C:
Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
1.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 1)							
	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
	b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden							
	c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten							
	d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen							
	e) Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen							
2.	Berufsbildung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 2)							
	a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer u. Beendigung, erklären							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen (betrieblichen Ausbildungsplan kennen)							
	d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen							
	e) Prüfungsanforderungen kennen							
3.	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 3)							
	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen							
	b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutterschutz/Elternzeit, kennen							
	c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen							

Abschnitt C:
Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungsabschnitt						Anmerkungen Inhalte, Lernort/e Sonstiges
		1	2	3	4	5	6	
4.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 4)							
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen, berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten							
	b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden							
	c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten							
5.	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Abschnitt C Nummer 5)							
	berufsbezogene Regelungen und betriebs-spezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess-, und Personalhygiene anwenden							
6.	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Abschnitt c Nummer 6)							
	zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere							
	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen							
	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							

Erklärungen zum Ausbildungsplan

Name der/ des Auszubildenden	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