

**Betrieblicher Ausbildungsplan
für die Ausbildung
zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin**

Auszubildende/r	Ausbildungsstätte	Ausbilder/in
	Ausbildungszeit (von - bis)	

Die/der **Ausbildende** hat gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan** zu erstellen. Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan ist mit dem/der Auszubildenden vor Beginn der Ausbildung zu besprechen und von diesem/dieser gegenzuzeichnen (s. S. 14). Der/die Ausbildungende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte zu sorgen.

Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan ist Teil des vorgeschriebenen Ausbildungsnachweises (Berichtsheft), der zur Zwischenprüfung vorgelegt werden muss. Der geführte Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) einschl. des vollständig ausgefüllten Ausbildungsplanes ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.

Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte (Abschnitte A und C des Ausbildungsrahmenplanes) und in die Ausbildung im jeweiligen Schwerpunkt (Abschnitt B des Ausbildungsrahmenplanes).

Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan dient der **sachlichen und zeitlichen Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung**. Alle aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die im Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Berufsausbildung zum Hauswirtschafter und zur Hauswirtschafterin aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sein sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind **Mindestanforderungen** im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben Fachkompetenzen (Wissen, Fertigkeiten) sollen auch Personale Kompetenzen (Sozialkompetenz, Selbständigkeit) gefördert werden. Den einzelnen Ausbildungshalbjahren werden jeweils bestimmte Ausbildungsinhalte zugeordnet. Diese Ausbildungsinhalte sind innerhalb dieses Zeitrahmens auch in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Soweit konkrete betriebliche Bedingungen es erfordern, kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. ab der Zwischenprüfung bis zur Abschlussprüfung vermittelt werden.

Können einzelne vorgeschriebene Ausbildungsinhalte nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und nach Rücksprache mit der zuständigen Ausbildungsberatung sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im individuellen betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt werden.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet.
 Zeitrichtwerte für die zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind im Ausbildungsplan angegeben (Beispiel 4 W. = 4 Wochen).
 Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind diese mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können.
 Sobald die Auszubildende/der Auszubildende sie erworben hat, sollen sie mit einem Kreuz (X) versehen werden
- Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern. Abweichungen, Ergänzungen und besondere Gegebenheiten (z.B. Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte) sollen in der Spalte "Anmerkungen" kurz erläutert werden.
- Ausbilder/in und Auszubildende/r sollen den Ausbildungsplan zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprechen und unterschreiben. Bitte nutzen Sie dazu das Unterschriftsfeld auf Seite 14.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglich vereinbarten Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Der individuelle betriebliche Ausbildungsplan ist zusammen mit dem Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) zur Zwischenprüfung und zusammen mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung vorzulegen.

d)	Kommunikationstechniken personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden						
e)	berufsbezogene Regelungen bei der Durchführung von Betreuungsmaßnahmen berücksichtigen						
f)	hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen planen, insbesondere unter Berücksichtigung von Biographie, Lebens- und Gesundheitssituation und sozialem Umfeld sowie von Haushalts- und Wohnform						
g)	personenunterstützende und -fördernde hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen zum Erhalt und Aufbau von Kompetenzen zur selbstbestimmten Lebensführung auswählen und durchführen						
h)	hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen in ihrer Wirkung überprüfen und dokumentieren						
i)	Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden						
j)	Notfälle erkennen und Maßnahmen einleiten						

3 Hauswirtschaftliche Versorgungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Abs. 2 Nr. 3)

		4 W. ▼			6 W. ▼		
a)	Bedeutung und Leistungen der hauswirtschaftlichen Versorgung erläutern						
b)	Individuelle Bedürfnisse und Gewohnheiten sowie Interessen und Erwartungen, auch unter Bezugnahme auf kulturelle Identitäten, ermitteln						
c)	Methoden der Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert auswählen und anwenden						
d)	Kommunikationstechniken zur Bedarfsermittlung personen-, zielgruppen- und situationsorientiert anwenden						
e)	Ressourcen und individuelle Voraussetzungen zur Deckung von Bedarfen identifizieren						
f)	Bedarfe und Ressourcen dokumentieren sowie Ziele ableiten						

4 Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)						
		10 W. ▼			8 W. ▼	
a)	Bedeutung von Ernährung und Mahlzeiten für Gesundheit, Wohlbefinden und Zusammenleben erläutern					
b)	Zubereitungsverfahren in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad auswählen					
c)	Rohprodukte und vorgefertigte Produkte auf qualitative Beschaffenheit und Verwendbarkeit prüfen					
d)	Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten, verarbeiten, haltbar machen und lagern und dabei lebensmittelrechtliche Regelungen beachten					
e)	Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Rezepturen zubereiten					
f)	Tische anlassbezogen eindecken und gestalten					
g)	Speisen und Getränke anrichten und servieren					
h)	Speisen und Getränke personen- und anlassorientiert auswählen und dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse und -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen					
i)	Nährwertgehalt von Speisen berechnen und anhand von Referenzwerten beurteilen					
j)	Speisepläne personen- und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen					
k)	Verpflegungssysteme und Speisenverteilssysteme im Hinblick auf Personenorientierung und Funktionalität sowie Schonung von Ressourcen beurteilen und einsetzen					
5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)						
		8 W. ▼			4 W. ▼	
a)	Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Räumen und des Wohnumfeldes für die Lebensqualität erläutern					
b)	Einrichtung von Räumen und Gestaltung des Wohnumfeldes unter Nutzungsgesichtspunkten beurteilen					

c)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten durchführen						
d)	Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren						
e)	Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren						
f)	Reinigung und Pflege von Räumen sowie Wohnumfeld anforderungsbezogen planen						
g)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen						
h)	bei der Planung der Ausstattung und Einrichtung von Räumen und des Wohnumfeldes mitwirken						

6 Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)

		6 W. ▼			4 W. ▼		
a)	Bedeutung der Art und Pflege von Textilien für Gebrauch und Wohlbefinden erläutern						
b)	Eigenschaften von Fasern und Geweben bewerten						
c)	Textilien in Abhängigkeit von Verwendungszwecken einsetzen						
d)	Maßnahmen zur Textilreinigung, -desinfektion und -pflege durchführen						
e)	Ergebnisse von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen bewerten und dokumentieren						
f)	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen						
g)	Ausbesserung und Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten durchführen						

7 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse planen, durchführen und bewerten (§ 4 Abs. 2 Nr. 7)

		6 W. ▼			2 W. ▼		
a)	Handlungsbedarfe ermitteln, Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen						
b)	Arbeitsabläufe, -verfahren und -techniken unter Berücksichtigung betrieblicher Standards aufgaben- und kundenorientiert auswählen						

	c) Arbeitsprozesse und Arbeitsschritte unter Berücksichtigung von Betriebsstrukturen und Zeitmanagement planen						
	d) Arbeitsplätze, insbesondere unter Berücksichtigung ergonomischer und funktionaler Aspekte, einrichten						
	e) Arbeitsaufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie ökonomischer und ökologischer Aspekte durchführen und Arbeitsabläufe steuern						
	f) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren						
	g) Möglichkeiten zur Verbesserung von Arbeitsabläufen und -ergebnissen identifizieren und Arbeitsabläufe optimieren						
	h) nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln						
	i) bei der Beurteilung und Planung von Betriebseinrichtungen mitwirken						
8	Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen beschaffen, lagern und einsetzen (§ 4 Abs. 2 Nr. 8)						
		6 W. ▼			4 W. ▼		
	a) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen auftragsbezogen sowie unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Gesichtspunkten auswählen und deren Einsatz planen						
	b) Geräte und Maschinen vorbereiten, einsetzen, reinigen und pflegen und dabei Betriebsanleitungen beachten						
	c) Störungen an Geräten und Maschinen erkennen, Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen						
	d) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter annehmen und kontrollieren, Lieferbelege prüfen und Annahme dokumentieren						
	e) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter lagern sowie Lagerbedingungen kontrollieren, steuern und dokumentieren						
	f) Verbrauchsdaten erheben und bewerten						
	g) Bedarf an Gebrauchs- und Verbrauchsgütern ermitteln sowie Bestellungen durchführen						
	h) Gebrauchs- und Verbrauchsgüter, insbesondere unter Berücksichtigung von Herkunft, Herstellung und langfristiger Nutzbarkeit, beschaffen						
	i) Rest- und Wertstoffe entsorgen						
	j) Warenwirtschaftssysteme anwenden						

9 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 2 Nr. 9)						
		4 W. ▼			5 W. ▼	
a)	Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten					
b)	betriebliche Leistungsangebote mit Angeboten auf dem Markt vergleichen					
c)	Produkte und Dienstleistungen präsentieren					
d)	Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen und dabei rechtliche Grundlagen, insbesondere des Verbraucherschutzes und der Haftung, einhalten					
e)	Abrechnungssysteme anwenden					
f)	die Wirkungen des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen					
g)	Angebote zielgruppen- und adressatengerecht entwickeln					
h)	Kosten und Kostenstrukturen ermitteln					
i)	bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken					
j)	über hauswirtschaftliche Leistungsangebote informieren und beraten					
k)	Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aufzeigen					
l)	Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten sowie Lösungen aufzeigen					
10 Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen (§ 4 Abs. 2 Nr. 10)						
		6 W. ▼			3 W. ▼	
a)	Bedeutung des Qualitätsmanagements für die Planung, Durchführung und Verbesserung von Arbeitsprozessen erläutern					
b)	betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen					
c)	Qualität von hauswirtschaftlichen Leistungen beurteilen und dokumentieren					
d)	bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken					

11 Hygienemaßnahmen durchführen (§ 4 Abs. 2 Nr. 11)						
		6 W. ▼			3 W. ▼	
a)	Bedeutung von Hygiene, insbesondere Personal- und Betriebshygiene, für die Erhaltung der Gesundheit erläutern					
b)	Gefährdung erkennen und bewerten					
c)	Hygienemaßnahmen unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen durchführen					
d)	Ergebnisse bewerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Verbesserung ableiten					
e)	Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben und unter Beachtung rechtlicher Regelungen planen					
12 Im Team arbeiten, Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken (§ 4 Abs. 2 Nr. 12)						
		2 W. ▼			4 W. ▼	
a)	im Team wertschätzend arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identität berücksichtigen					
b)	Personalbedarfe auftragsbezogen feststellen					
c)	bei der Erstellung von Personaleinsatzplänen mitwirken					
d)	Arbeitsaufgaben entsprechend den Qualifikationen und Kompetenzen übertragen					
e)	Durchführung von Arbeitsleistungen koordinieren					
f)	Personen aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten					
g)	mit angeleiteten Personen die durchgeführten Arbeiten reflektieren					
h)	Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden					

13 Mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen kooperieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 13)							
		4 W. ▼			4 W. ▼		
a)	angrenzende Zuständigkeitsbereiche fall- und situationsbezogen identifizieren						
b)	mit angrenzenden Zuständigkeitsbereichen als Team zusammenarbeiten						
c)	Informationen unter Anwendung von Fachbegriffen austauschen						
d)	Kooperationsbeziehungen entwickeln und pflegen						
e)	Vorgehen interdisziplinär planen und abstimmen, dabei eine ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Entwicklung berücksichtigen						
f)	hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren						
g)	Wirkungen hauswirtschaftlicher Dienstleistungen interdisziplinär überprüfen, hauswirtschaftliche Dienstleistungen anpassen und Anpassungen dokumentieren						

Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

B 1 Schwerpunkt Personenbetreuende Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 3 Nr. 1)							
					16 W. ▼			
	a) Produkte und Betreuungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Betreuungsbedarfen, Ressourcen und Erwartungen projektförmig entwickeln							
	b) Produkte und personenorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren							
	c) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei individuelle Besonderheiten von zu betreuenden Personen und Gruppen berücksichtigen							
	d) zu betreuende Personen und Gruppen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten							
	e) Wirkungen umgesetzter Angebote auf das Handeln, das Verhalten und die Zufriedenheit der zu betreuenden Personen und Gruppen erfassen und dokumentieren sowie hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anpassen und steuern							
	f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten							
	g) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten							

Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

B 2 Schwerpunkt Serviceorientierte Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
2	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 3 Nr. 2)	16 W. ▼						
	a) Produkte und Versorgungsangebote sowie Pläne zu deren Umsetzung auf der Grundlage von Versorgungsbedarfen, Erwartungen, Wünschen und Ressourcen von Personen und Gruppen projektförmig entwickeln							
	b) Angebote mit Kunden und Kundinnen abstimmen							
	c) Produkte und serviceorientierte Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren							
	d) Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen und dabei betriebliche und regionale Besonderheiten berücksichtigen							
	e) Maßnahmen zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen entwickeln							
	f) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten							
	g) Kundenzufriedenheit erfassen und hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen anpassen und steuern							
	h) Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten							
	i) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- sowie situations- und lösungsorientiert gestalten							

Abschnitt B:
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt

B 3 Schwerpunkt Ländlich-agrarische Dienstleistungen								
Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 3 Nr. 3)							
								16 W. ▼
	a) ländlich-agrarische Produkte und Betreuungangebote auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnen projektförmig entwickeln und dabei landwirtschaftliche Traditionen und das landwirtschaftliche Umfeld berücksichtigen							
	b) ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren							
	c) Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen							
	d) den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen mitgestalten							
	e) Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten							
	f) Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen anpassen und steuern							
	g) Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten							
	h) Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten							

Abschnitt C:

schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd Nr.	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1	2	3	4	5	6	
				bis ZP	ab ZP			
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Abs. 4 Nr. 1)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung							
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen							
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen							
	d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen							
	e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen							
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Abs. 4 Nr. 2)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern							
	b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären							
	c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen							
	d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben							
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Abs. 4 Nr. 3)							
		gesamte			Ausbildung			
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen							
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden							
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten							
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden sowie Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen							

4 Umweltschutz (§ 4 Abs. 4 Nr. 4)						
		gesamte			Ausbildung	
Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere						
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 sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen						
5 Digitalisierung der Arbeit, Datenschutz und Informationssicherheit (§ 4 Abs. 4 Nr. 5)						
		2 W. ▼			3 W. ▼	
a) Informationen aus digitalen Netzen schaffen und bewerten						
b) Vorschriften und betriebliche Richtlinien zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden						
c) betriebliche IT-Systeme nutzen						
d) Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen						
e) Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren						
f) Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digitalgesteuerter Systeme erkennen und Maßnahmen einleiten						
g) Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen						

Erklärung zu Beginn der Ausbildung:

„Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen. Er ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises.“

Datum:
Auszubildende*r (Unterschrift):
Ausbilder*in (Unterschrift):