



**Betrieblicher Ausbildungsplan  
 für die Berufsausbildung Hauswirtschafter/in**

Auszubildende/r/Adresse	Ausbildungsstätten/Adressen	Ausbilder/in
	Ausbildungszeit von – bis	
	Ausbildungszeit von – bis	
	Ausbildungszeit von – bis	

Der/die **Ausbildende** erarbeitet gemäß § 6 der Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter vom 30. Juni 1999 **unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Ausbildungende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte des entsprechenden Lehrjahres verantwortlich.

**Der Ausbildungsrahmenplan ist in einfacher Ausfertigung zu erstellen.**

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 Hauswirtschafter/in aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und **auf** die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen (zum Beispiel: Selbstständigkeit; Fähigkeit zur Problemlösung; Teamgeist; Entscheidungsfähigkeit) vermittelt werden. Die zeitliche Gliederung ordnet den einzelnen Ausbildungsjahren 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:

- Fertigkeiten und Kenntnisse, die gemäß den Vorgaben des Ausbildungsrahmenplanes in den verschiedenen Ausbildungsabschnitten erworben werden sollen, sind im betrieblichen Ausbildungsplan jeweils durch Schattierung entsprechend gekennzeichnet. Die jeweiligen schattierten Felder sind mit einem **x** zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt worden sind.

**x**

(Lerninhalte wurden vermittelt)

- Kann die Vermittlung nicht im geplanten Ausbildungsjahr erfolgen, ist dies mit einem **S** (später) zu kennzeichnen. Der Lerninhalt muß dann im/in den anderen Jahr/en der Ausbildung vermittelt werden. Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.
- In der Spalte "Anmerkungen" können die konkreten betrieblichen Ausbildungsinhalte, Angaben zum Lernort, zeitlich/betriebliche/personelle Besonderheiten oder andere Anmerkungen zu den einzelnen Lernzielen eingetragen werden. Zusätzlich vorgesehene, über die Mindestanforderungen der Verordnung hinausgehende Ausbildungsinhalte können in den jeweiligen Leerzeilen vermerkt beziehungsweise geplant werden.
- Der Ausbildungsplan ist im Berichtsheft des/der Auszubildenden einzuordnen.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer (zum Beispiel bei Abiturienten) sind die Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln. Bei zweijährigen Ausbildungsverträgen sind in der betrieblichen Ausbildung alle Inhalte des ersten und zweiten Ausbildungsjahres, die bis zur Zwischenprüfung vorgesehen sind, im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln.

**Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen. Er wird im Berichtsheft des Auszubildenden eingeordnet.**

### Ausbildungsbetrieb im 1. Ausbildungsjahr:

Datum:

Auszubildender (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

### Ausbildungsbetrieb im 2. Ausbildungsjahr:

Datum:

Auszubildender (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

### Ausbildungsbetrieb im 3. Ausbildungsjahr:

Datum:

Auszubildender (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitricht- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
<b>1.</b>	<b>Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen</b>					
<b>1.1</b>	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>					
GB FB	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern	*				
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung erklären					
	c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden nennen					
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben.					
<b>1.2</b>	<b>Berufsbildung</b>					
GB FB	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss und Beendigung, erklären	*				
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen					
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen und Informationen einholen					
<b>1.3</b>	<b>Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen</b>					
GB FB	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen	*				
	b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge sowie die Funktion der Tarifparteien nennen					
	c) Aufgaben und Leistungen der Sozialversicherungsträger nennen					
<b>1.4</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>					
GB FB	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	*				
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden					
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten					
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen					

\* während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

GB Berufliche Grundbildung  
FB Berufliche Fachbildung

AJ Ausbildungsjahr  
ZP Zwischenprüfung

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitricht- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
<b>1.5 Hygiene</b>						
GB FB	a) Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene erläutern	*				
	b) berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden					
	c) betriebsspezifische Maßnahmen zur Sicherung der Hygiene durchführen					
<b>1.6 Umweltschutz</b>						
GB FB	<b>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</b>					
	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; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen					
<b>2. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche u. soziale Zusammenhänge</b>						
<b>2.1 Arbeitsorganisation</b>						
GB FB	a) Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten, insbesondere nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten, planen und durchführen	*				
	b) Arbeitstechniken und –verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen					
	c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten					
	d) Arbeitsergebnisse erfassen, beurteilen und erforderliche Maßnahmen ergreifen					
	e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen					
<b>2.2 Qualitätssichernde Maßnahmen</b>						
GB	a) betriebliche Standards anwenden	*				
FB	b) Qualitätskriterien auf Güter und Dienstleistungen anwenden					
	c) betriebliche Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen					
	d) bei betrieblichen Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität mitwirken					

\* während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitrict- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
<b>2.3 Betriebliche, marktwirtschaftliche und soziale Zusammenhänge und Beziehungen</b>						
GB	a) Auswirkungen der Betriebsstruktur auf Arbeitsorganisation und betriebliche Abläufe beachten	2				
	b) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe aufzeigen und bei Veranstaltungen mitwirken					
	c) Marktberichte auswerten und Entwicklungen am Markt beobachten und bewerten					
BF	a) hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren	2				
	b) bei der Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken					
	c) bei der Zusammenarbeit mit berufsständigen Organisationen, Gewerkschaften, Verwaltungen und Verbänden mitwirken					
	d) Angebots- und Nachfragestruktur des Ausbildungsbetriebes beurteilen					
	e) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten					
<b>2.4 Bedarf und Ansprüche von zu versorgenden und zu betreuenden Personen</b>						
GB	a) Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens darstellen	3				
	b) Möglichkeiten der Bedarfsermittlung anwenden					
	c) persönliche Wünsche bei der Bedarfsermittlung berücksichtigen					
BF	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender und zu betreuender Personen ermitteln und in Leistungen umsetzen	2				
	b) Personen über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren					
<b>2.5 Beschaffung und Bewerten von Informationen</b>						
BG	a) Fachinformationen systematisch einholen, erfassen und ordnen	2				
	b) Informationssysteme und Kommunikationseinrichtungen nutzen					
	c) Möglichkeiten der elektronischen Datenerfassung und- verarbeitung nutzen und Regelungen des Datenschutzes anwenden					

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitricht- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
BF	a) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit bewerten und nutzen	2				
	b) Schriftverkehr durchführen und Protokolle anfertigen					
	c) fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden					
	d) Daten und Sachverhalte zeichnerisch darstellen					
<b>2.6</b>	<b>Betriebliche Geschäftsvorgänge</b>					
BG	a) Mitteilung und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und weiterleiten	4				
	b) Einnahmen und Ausgaben für ausgewählte Leistungsbereiche erfassen					
	c) Bedarf für den Einkauf von Gütern ermitteln					
	d) Bestellungen und Einkäufe durchführen					
	e) Waren annehmen und kontrollieren					
	f) bei der Vergabe von Dienstleistungen mitwirken					
	g) Liefer- und Kaufbelege prüfen und betriebsbezogen bearbeiten					
BF	a) Angebote einholen, deren Konditionen vergleichen und bewerten	10				
	b) betriebliche Abrechnungsverfahren anwenden					
	c) Kosten für Eigen- und Fremdleistung ermitteln					
	d) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten, Lösungen aufzeigen					
	e) rechtliche Grundlagen des Verbraucherschutzes und Haftungsbestimmungen berücksichtigen					
	f) hauswirtschaftliche Leistungen und deren Vergabe unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten beurteilen					
	g) die Kostenstruktur von hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen darstellen					
	h) bei der Erstellung und Überwachung von Budget- und Investitionsplänen in Teilbereichen mitwirken					
	i) Finanzierungsmöglichkeiten hauswirtschaftlicher Leistungen aufzeigen					

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitrict- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
<b>3. Betriebsräume und Betriebseinrichtungen</b>						
<b>3.1 Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern</b>						
BG	a) Einsatzmöglichkeiten von Maschinen, Geräten und anderen Gebrauchsgütern unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung erläutern	6				
	b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen					
	c) Wartung entsprechend der Betriebsanleitung durchführen					
<b>3.2 Beurteilen und Planen von Betriebseinrichtungen</b>						
BF	a) Lage, Größe und Zuordnung erfassen	5				
	b) funktionsgerechte Einrichtung beurteilen					
	c) Planungsgrundsätze betriebsbezogen anwenden					
	d) bei der Planung mitwirken					
<b>4. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen</b>						
<b>4.1 Speisenzubereitung und Service</b>						
BG	a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen	12				
	b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten					
	c) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden					
	d) Gebäcke herstellen					
	e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumens von Tischen anwenden					
	f) Speisen und Getränke servieren					
BF	a) Nährwerte berechnen und mit Nährstoffempfehlungen vergleichen	7				
	b) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung von Grundrezepturen personen- und anlassorientiert zubereiten					
	c) vorgefertigte Produkte unter Beachtung insbesondere von Wertigkeit, Qualität und Wirtschaftlichkeit, verarbeiten					
	d) Tische anlassbezogen eindecken und dekorieren					
	e) Verpflegungssysteme des Ausbildungsbetriebes erläutern					
	f) Speisenverteilssysteme beschreiben und im Hinblick auf Funktionalität sowie Personenorientierung beurteilen und anwenden					

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitrict- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
	g) Speisepläne erstellen					
	h) Speisen, Getränke und Gebäcke personenorientiert und anlassbezogen zusammenstellen, anrichten und präsentieren					
<b>4.2</b>	<b>Reinigen und Pflegen von Räumen</b>					
BG	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen zuordnen	6				
	b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, insbesondere nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen und einsetzen					
	c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen					
BF	a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen festlegen	3				
	b) Reinigungs- und Hygienepläne erstellen					
<b>4.3</b>	<b>Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes</b>					
BG	a) Dekorationen erstellen	4				
	b) Gestecke und Sträuße herstellen					
BF	a) Räume gestalten und dekorieren	3				
	b) Wohnumfeld mit Pflanzen gestalten und Pflanzen pflegen					
	c) Einrichtung von Wohnräumen beschreiben und ihre Nutzung beurteilen	3				
	d) bei der Planung des Wohnumfeldes mitwirken					
<b>4.4.</b>	<b>Reinigen und Pflegen von Textilien</b>					
BG	a) Symbole der Pflegekennzeichnung und Eigenschaften von Fasern und Geweben sowie ihre Ausrüstung erläutern	6				
	b) Textilreinigung und -pflege durchführen					
BF	a) bei der Organisation der Textilreinigung und -pflege mitwirken					
	b) Ausbesserungstechniken nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen					



§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitrict- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			1.	2. bis ZP	ab ZP	
<b>4.5 Vorratshaltung und Warenwirtschaft</b>						
BG	a) betriebliche Vorratshaltung erläutern	3				
	b) Waren einlagern, Warenbestände und Lagerungsbedingungen kontrollieren					
BF	a) Lebensmittel und Speisen haltbar machen	4				
	b) Inventuren durchführen und Ergebnisse auswerten					
<b>5. Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen</b>						
<b>5.1 Personenorientierte Gesprächsführung</b>						
FB	a) verschiedene Kommunikationsformen und -techniken anwenden	10				
	b) Gespräche personenorientiert und situationsgerecht führen					
	c) Konflikte erkennen und Möglichkeiten der Konfliktlösung anwenden					
<b>5.2 Motivation und Beschäftigung</b>						
FB	a) Betreuungsbedarf erfassen	9				
	b) Betreuungsangebote personen- und anlassorientiert gestalten und umsetzen					
	c) aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung unterbreiten und bei deren Umsetzung mitwirken					
<b>5.3 Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen</b>						
GB	a) Bedeutung der Alltagsverrichtungen für eine eigenständige Lebensführung erläutern	4				
	b) Personen bei ihren Alltagsverrichtungen unterstützen					
FB	a) Betreuungsleistungen unter Berücksichtigung berufsbezogener Regelungen durchführen	10				
	b) häusliche Krankenpflege durchführen					
<b>6. Fachaufgaben im Einsatzgebiet</b>						
<b>6.1 Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen</b>						
FB	a) Dienstleistungen erbringen und Produkte herstellen	10				
	b) Dienstleistungen anbieten und Produkte vermarkten					
	c) Qualitätssicherungssysteme anwenden					

§ 4 VO Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind.	Zeitrict- werte in Wochen im AJ	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)	
			1.	2. bis ZP	ab ZP		3.
	d) mit anderen Leistungsträgern ko- operieren						
	e) spezifische Personengruppen ver- sorgen und betreuen						
<b>6.2 Kundenorientierung und Marketing</b>							
FB	a) über Leistungsangebote informieren und beraten	9					
	b) Dienstleistungen und Produkte präsen- tieren						
	c) Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit betriebsspezifisch einsetzen und be- werten						
<b>6.3 Kalkulation und Abrechnung von Leistungen</b>							
FB	a) über Leistungsangebote informieren und beraten	5					
	b) Finanzierungsvorgaben berücksichtigen						
	c) betriebsspezifische Leistungen ab- rechnen						