

Betrieblicher Ausbildungsplan Hauswirtschafter/in

Gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum/r Hauswirtschafter/in vom 19. März 2020 (BGBl. Jahrgang 2020 Teil I Nr. 16, 1. April 2020).

Für die/den Auszubildende/n

Name, Vorname

Dauer der Ausbildung

vom:

bis:

Verzeichnisnummer:

Ausbildungsbetrieb

Anschrift:

Ausbilder:

Name, Vorname

Weiterer Ausbildungsbetrieb

Anschrift:

Ausbilder:

Name, Vorname

Erklärungen zum betrieblichen Ausbildungsplan

a) zu Beginn der Ausbildung

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

Datum:	
Unterschrift der/des Auszubildenden:	
Unterschrift der/des Ausbilderin/s:	

b) zum Ende des ersten Ausbildungsjahres

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift der/des Auszubildenden:	
Unterschrift der/des Ausbilderin/s:	

c) nach der Zwischenprüfung am Ende des zweiten Ausbildungsjahres

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift der/des Auszubildenden:	
Unterschrift der/des Ausbilderin/s:	

d) vor Antragstellung auf Zulassung zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift der/des Auszubildenden:	
Unterschrift der/des Ausbilderin/s:	

e) Der Ausbildungsplan wurde eingesehen und bestätigt.

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift der/des Bildungsberater/s:	

Hinweise zur Arbeit mit dem Ausbildungsplan

Rechtsgrundlage:

§ 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin vom 19. März 2020

Die/der Auszubildende hat spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes für den/die Auszubildende/n einen individuellen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen.

Der/die Auszubildende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte Sorge zu tragen.

Der Ausbildungsplan bildet die Grundlage einer sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung. Aus ihm muss ersichtlich sein, welche der in der im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten der/dem Auszubildenden in welchem Ausbildungshalbjahr vermittelt werden. Es ist sicherzustellen, dass die vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. bis zur Abschlussprüfung vermittelt werden.

Dabei sind Wiederholungen und Übungen über den gesamten Zeitraum der Ausbildung vorgesehen.

Bei einer verkürzten Ausbildungszeit sind alle Ausbildungsinhalte der drei Ausbildungsjahre zu vermitteln.

Die genannten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten sind so zu vermitteln, dass die/der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen.

Können Ausbildungsinhalte nicht oder nicht vollständig vermittelt werden, ist durch entsprechende Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, Ausbildung im Verbund oder überbetriebliche Ausbildung sicher zu stellen, dass Ausbildungslücken geschlossen werden können. Diese Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsplan besonders zu kennzeichnen.

Die für die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vorgesehenen Ausbildungshalbjahre sind grün (s/w-Druck: grau) schattiert.

Zeitrichtwerte für die zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind angegeben (Beispiel 4 W. = 4 Wochen).

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die im entsprechenden Ausbildungshalbjahr erworben werden sollen, sind vor bzw. zu Beginn der Ausbildung mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Inhalte vermittelt werden können. Wenn die/der Auszubildende die betreffenden Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten erworben hat, sind diese mit einem Kreuz zu versehen.

Abweichungen, Ergänzungen und besondere Gegebenheiten sollen in der Spalte "Anmerkungen" kurz erläutert werden.

Betrieblicher Ausbildungsplan

für die Berufsausbildung

zum Hauswirtschafter /zur Hauswirtschafterin

Abschnitt A:
Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende 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	Hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln (§ 4 Abs. 2 Nr. 1)							
		4 W.			6 W.			
	a) Bedeutung von hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen für die Lebensqualität, insbesondere zur selbstbestimmten Lebensführung und gesellschaftlichen Teilhabe, 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							
2	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen erbringen (§ 4 Abs. 2 Nr. 2)							
		10 W.			6 W.			
	a) hauswirtschaftliche Betreuungsmaßnahmen anbieten, mit Kunden und Kundinnen abstimmen und durchführen							
	b) hauswirtschaftliche Versorgungsmaßnahmen zur Aktivierung und Motivation zu betreuender Personen einsetzen							
	c) Wertschätzung, Respekt und Vertrauen als Grundlage des Handelns berücksichtigen							

	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 u. Getränke personen- u. anlassorientiert auswählen u. dabei insbesondere Ernährungsbedürfnisse u. -gewohnheiten, Ernährungstrends sowie ökologische u. soziale Aspekte berücksichtigen						
i)	Nährwertgehalt v. Speisen berechnen u. anhand von Referenzwerten beurteilen						
j)	Speisepläne personen- und zielgruppenorientiert erstellen und dabei regionale und saisonale Aspekte sowie Ernährungsbedarfe berücksichtigen						
k)	Verpflegungssysteme u. Speisenverteilungssysteme im Hinblick auf Personenorientierung u. Funktionalität sowie Schonung von Ressourcen beurteilen u. einsetzen						
5 Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)							
		8 W.			4 W.		
a)	Bedeutung d. Gestaltung, Pflege u. Reinigung von Räumen u. 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 und 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							

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

Es ist nur ein Schwerpunkt auszuwählen: B1 oder B2 oder B3.

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

Es ist nur ein Schwerpunkt auszuwählen: B1 oder B2 oder B3.

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			
1	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 projektformig 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

Es ist nur ein Schwerpunkt auszuwählen: B1 oder B2 oder B3.

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 Erwartungsangeboten 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						

Berufsausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte

Können die Inhalte des Ausbildungsrahmenplans nicht im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden, können Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte hier festgelegt werden.

1. Überbetriebliche Ausbildung

Die Überbetriebliche Ausbildung (ÜbA) ergänzt und vertieft die im Betrieb und in der Berufsschule erworbenen Fähigkeiten und Kenntnisse.

Die aufgeführten Lehrgänge wurden am 24.04.2018 vom Berufsbildungsausschuss beim Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie beschlossen.

ÜbA-Kurse sind in den aufgeführten überbetrieblichen Ausbildungsstätten zu absolvieren.

Lehrgänge		1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
	Zimmerpflanzenpflege und Gestalten mit Pflanzen und Blumen (LfULG, Pillnitz)	○		
	Fischverarbeitung / Fischzubereitung (LfULG, Königswartha)		○	
	Betreuung von Menschen mit Demenz (SUFW Dresden)		○	
	Umgang mit dem kranken Menschen (SUFW Dresden)			○

2. Weitere Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte
