

## Betrieblicher Ausbildungsplan für die Ausbildung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin

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

Der/die **Ausbildende** hat gemäß § 8 der Regelung über die Berufsausbildung und Prüfung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin sowie der Eignung der Ausbildungsstätte vom 15.11.2001 (Ausbildungsregelung) unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan** zu erstellen. Der/die Auszubildende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte zu sorgen.

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 Hauswirtschaftshelfer/in aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen und auf die Behinderung des/der Auszubildenden bzw. 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 fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch die Basis-Kompetenzen gefördert werden (siehe § 3 der Ausbildungsregelung). Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungshalbjahren jeweils bestimmte Ausbildungsinhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Soweit die Behinderung des/der Auszubildenden bzw. konkrete betriebliche Bedingungen es erfordern, kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. Abschlussprüfung vermittelt werden.

Können erforderliche Fertigkeiten und Kenntnisse nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen in dem betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt werden.

### Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den jeweiligen Ausbildungshalbjahren bzw. während der gesamten Ausbildungszeit erworben werden sollen, sind durch Schattierung gekennzeichnet. Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind diese mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können. Sie sollen mit einem Kreuz (X) versehen werden, sobald der/die Auszubildende sie erworben hat.
- Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die Behinderung des/der Auszubildenden bzw. 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 sollten den Ausbildungsplan gemeinsam besprechen und unterschreiben (siehe S. 6)
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Der Ausbildungsplan ist mit dem Ausbildungsnachweis zur Zwischenprüfung und Anmeldung zur Abschlussprüfung vorzulegen.

# Betrieblicher Ausbildungsplan für die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen  (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1.	2.	3. bis ZP	4. ab ZP	5.	6.	
<b>1.</b>	<b>Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsberuf</b>							
<b>1.1</b>	<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes</b>							
	a) Kennen der hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes							
	b) Beschreiben der hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes							
<b>1.2</b>	<b>Berufsausbildung</b>							
	a) Kennen der Bedeutung einer geordneten Berufsausbildung - für die soziale Stellung  - für die eigene Persönlichkeit							
	b) Kennen der Inhalte des Ausbildungsvertrages							
	c) Kennen des betrieblichen Ausbildungsplanes							
	d) Kennen der Prüfungsanforderungen (Zwischen- und Abschlussprüfung)							
	e) Kennen der Berufsausbildung zum Hauswirtschaftler/zur Hauswirtschaftlerin							
<b>1.3</b>	<b>Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen</b>							
	a) Kennen der Aufgaben - des Betriebsrates/Personalrates  - der Jugendvertretung							
	b) Kennen der wichtigsten Leistungen der - Krankenversicherung - Unfallversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung							
	c) Kennen wesentlicher Teile des Arbeitsvertrages							
	d) Kennen wichtiger Bestimmungen des Tarifvertrages							
	e) Kennen der Beratungsangebote - des Arbeitsamtes - sozialer Beratungsstellen - berufsbezogener Organisationen							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen  (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1.	2.	3. bis ZP	4. ab ZP	5.	6.	
<b>2. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>								
	a) Kennen und Beachten von Unfallverhütungsmaßnahmen in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							
	b) Kennen und Beachten von Unfallverhütungsmaßnahmen beim Umgang mit - Geräten und Maschinen  - Reinigungs- und Pflegemitteln  - Energiearten							
	c) Kennen und Anwenden sachgemäßen Verhaltens bei Unfällen							
	d) Kennen und Anwenden sachgemäßen Verhaltens im Brandfall							
	e) Erstellen von Unfall- und Schadensmeldung							
<b>3. Hygiene</b>								
	a) Kennen der wichtigsten Bestimmungen der Hygieneverordnung und des Infektionsschutzgesetzes							
	b) Kennen und Anwenden der wichtigsten Grundsätze der Hygiene in den Bereichen - persönliche Hygiene  - Raumhygiene (Küche, Haus, Wäsche)  - Arbeitsplatz und –geräte  - Lebensmittelverarbeitung und –lagerung							
<b>4. Umweltschutz</b>								
	a) Kennen der Bedeutung des Umweltschutzes für den Betrieb und für die Gesellschaft							
	b) Kennen und Anwenden umweltgerechter Verfahren in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							
	c) Kennen und Anwenden von Möglichkeiten einer Müllvermeidung und umweltschonenden Müllentsorgung							
<b>5. Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation</b>								
	a) Kennen und Anwenden der Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen  (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1.	2.	3. bis ZP	4. ab ZP	5.	6.	
<b>5. Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation</b>								
	b) Arbeiten nach einem vorgegebenem Plan in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							
	c) Ablaufgerechte Planung einzelner Arbeitsaufträge in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							
	d) Kennen und Einsetzen von Maschinen und Geräten in den Bereichen - Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung - Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen - Reinigen und Pflegen von Textilien							
	e) Kennen und Umrechnen von Maßeinheiten							
	f) Durchführen einfacher Mengen- und Preisberechnungen							
<b>6. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen</b>								
<b>6.1 Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung</b>								
	a) Kennen der Grundsätze einer vollwertigen Ernährung							
	b) Säubern, Putzen und Schälen von Nahrungsmitteln							
	c) Zerkleinern von Nahrungsmitteln unter Anwendung verschiedener Techniken - von Hand  - mit Maschinen							
	d) Kennen und Anwenden verschiedener Garmachungstechniken							
	e) Zubereiten einfacher Speisen, Getränke und Backwaren - unter Anleitung  - selbständig							
	f) Zu- bzw. Aufbereiten häufig anfallender Halbfertig- und Fertigprodukte							
	g) Portionieren und Garnieren von Speisen							
	h) Mitwirken bei der Verteilung von Speisen und Getränken							
	i) - Eindecken von Tischen für verschiedene Mahlzeiten - Mitwirken beim Eindecken von Tischen zu verschiedenen Anlässen							
	j) Abräumen von Speisen und Geschirr							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1.	2.	3. bis ZP	4. ab ZP	5.	6.	
<b>6.1</b>	<b>Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung</b>							
	k) Reinigen von Geschirr							
	- von Hand							
	- mit Maschinen							
	l) Mitwirken bei der Einkaufsplanung							
	m) Mitwirken bei der Einlagerung von Lebensmitteln							
<b>6.2</b>	<b>Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen</b>							
	a) Kennen von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln							
	b) Kennen und Anwenden von Reinigungs- und Pflegeverfahren in Sanitär-, Wohn- und Wirtschaftsräumen							
	c) Kennen und Anwenden von Reinigungs- und Pflegeverfahren bei							
	- Materialien/Werkstoffen							
	- Einrichtungsgegenständen							
	- Geräten und Maschinen							
	d) Mithelfen bei der Kontrolle des Lagerbestandes							
	e) Mitwirken bei der Herstellung von Tisch- und Raumschmuck							
<b>6.3</b>	<b>Reinigen und Pflegen von Textilien</b>							
	a) Kennen und Beachten der Textil- und Pflegekennzeichnung							
	b) Mitwirken bei der Vorbereitung von Wäsche zum Waschen							
	c) Kennen von geeigneten Wasch- und Pflegemitteln							
	d) Waschen mit der Maschine unter Anleitung							
	e) Trocknen von Wäsche							
	f) Glätten von							
	- Flachwäsche							
	- geformten Teilen							
	g) Legen und Schrankfertigtmachen von Wäsche und Gebrauchstextilien							
	h) Verteilen von Wäsche und Gebrauchstextilien							
	i) Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten an Wäsche und Kleidungsstücken							
	- von Hand							
	- mit Maschine							

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse (Ziele der Ausbildung)	Ausbildungshalbjahre						Anmerkungen  (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1.	2.	3. bis ZP	4. ab ZP	5.	6.	
<b>7.</b>	<b>Kommunikation und Zusammenarbeit am Arbeitsplatz</b>							
	a) Kennen und Berücksichtigen der Wirkung des persönlichen Erscheinungsbildes							
	b) Kennen und Anwenden von Umgangsformen							
	c) Kennen und Anwenden von Grundregeln der Kommunikation in der Haus- und Arbeitsgemeinschaft, gegenüber Gästen							
	d) Kennen und Anwenden von Grundregeln der Zusammenarbeit							
	e) Nutzen von Kommunikationseinrichtungen							
	f) Ausfüllen einfacher Formulare							
	g) Umgehen mit Konflikten am Arbeitsplatz							
	h) Kennen und Berücksichtigen der Bedeutung von Pausen und Freizeit für das Leistungsvermögen und die Gesundheit							
	i) Kennen und Erläutern der Gefahren von Alkohol-, Drogen-, Medikamentenmissbrauch							

## 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):