

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 § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter vom 19.03.2020 **unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** (siehe Verordnung § 3) für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Ausbildungende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte des entsprechenden Lehrjahres verantwortlich.

Der „Betriebliche Ausbildungsplan“ ist in einfacher Ausfertigung zu erstellen und im Berichtsheft / Ausbildungsnachweis einzuordnen.

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.

Der Ausbildungsrahmenplan gliedert sich in drei Abschnitte. Abschnitt A: schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten – gemeinsamer Ausbildungsinhalt. Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt – differenziert im jeweiligen festgelegten Schwerpunkt zu vermitteln. Und Abschnitt C: schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

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

Können einzelne vorgeschriebene Ausbildungsinhalte nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist nach **Rücksprache mit der zuständigen Stelle** eine Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte (Partnerbetrieb) einzugehen und hierdurch sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im individuellen betrieblichen Ausbildungsplan gekennzeichnet 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.

S

(Lerninhalte werden später vermittelt)

Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.

- Ausbildungsinhalte, die vom Partnerbetrieb vermittelt werden, werden im Ausbildungsplan mit einem **P (Partnerbetrieb)**, Inhalte, die in den Beruflichen Schulen vermittelt werden, mit einem **B (Berufliche Schule)** gekennzeichnet.

P
B

(Lerninhalte wurden im Partnerbetrieb vermittelt)

(Lerninhalte wurden in der Berufsschule vermittelt)

- 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.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer (z.B. bei Abiturienten) ist sicherzustellen, dass alle Ausbildungsinhalte, die bis zur Zwischenprüfung erforderlich sind, auch in der verkürzten Zeit bis zum Zeitpunkt der Zwischenprüfung vermittelt worden sind.

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

Ausbildungsbetrieb im 1. Ausbildungsjahr:
(Entfällt bei genehmigter Verkürzung der Ausbildungszeit)
Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

Ausbildungsbetrieb im 2. Ausbildungsjahr:

Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

Ausbildungsbetrieb im 3. Ausbildungsjahr:

Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift)

Ausbilder/in (Unterschrift)

Schwerpunkt, in dem gem. § 4 der Ausbildungsverordnung im 3. Ausbildungsjahr ausgebildet wird:

Bitte einen Schwerpunkt ankreuzen und diesen im betrieblichen Ausbildungsplan im **Abschnitt B** führen.

- ☐ **B1) Personenbetreuende Dienstleistungen**
☐ **B2) Serviceorientierte Dienstleistungen**
☐ **B3) Ländlich-agrarische Dienstleistungen**

Bezogen auf den **ländlich-agrarischen Schwerpunkt** sind unter **Abschnitt B 3** zusätzlich zu den zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten Erläuterungen eingefügt.

Es wird darauf hingewiesen, dass je nach Ausrichtung des Ausbildungsbetriebes mit ländlich-agrarischen Schwerpunkt nicht alle aufgeführten Lerninhalte in den Erläuterungen abgedeckt sein müssen.

Unter **Abschnitt B 3** sind bei der **laufenden Nummer 1c** verschiedene Möglichkeiten aufgelistet, die, sofern zutreffend, angekreuzt werden.

Betrieblicher Ausbildungsplan

für die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftler und zur Hauswirtschaftlerin

Abschnitt A:

schwerpunktübergreifende berufsprüfungsbegleitende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lf 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 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 Speisenverteilungssysteme 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 Nutzungssichtspunkten 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	Erläuterungen	Ausbildungs- halbjahr		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
			5	6	

Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten (§ 4 Abs. 3 Nr. 3)

			16 W. ▼		
1a)	Ländlich-agrarische Produkte und Betreuungsangebote unter Berücksichtigung landwirtschaftlicher Traditionen und das landwirtschaftlichen Umfeldes auf Grundlage von Erwartungen und Wünschen von Kunden und Kundinnen projektförmig entwickeln	Betriebsspezifische Vermarktungsformen kennen und Besonderheiten hierfür erläutern können Ernährung in besonderen Lebenslagen berücksichtigen Persönliche Ressourcen berücksichtigen Selbst erzeugte, pflanzliche und tierische Produkte sowie Serviceleistungen einbeziehen Saisonalität und Regionalität berücksichtigen Regionale Traditionen einplanen Vorschläge für Projekte einbringen			
1b)	ländlich-agrarische Produkte und Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Kosten, Kostenstrukturen und Kriterien zur Preisgestaltung kalkulieren	unterschiedliche Kostenarten ermitteln (fixe und variable Kosten, Einzel- und Gemeinkosten) betriebsspezifische Abrechnung für bestimmte Produkte und Dienstleistungen durchführen Kosten-Nutzen-Analyse durchführen Endverbraucherpreise kalkulieren Preisvergleiche anstellen Bei der marktgerechten Preisgestaltung mitwirken Leistungsangebote auf Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit überprüfen			
1c)	Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen.	Erzeugnisse für Direktvermarktung, Online- Handel oder besondere Veranstaltungen auf- und vorbereiten sowie herstellen Anbau, Pflege und Erntemaßnahmen von Gemüse, Beerenobst, Blumen und Küchenkräutern umsetzen Spezielle auf den ländlichen Betrieb abgestimmte Bevorratung durchführen Speisen/Produkte herstellen für Restaurant-, Cafébetrieb, Catering, Feriengäste etc. (Zutreffendes Ankreuzen) Mitwirken bei : Hofführungen Eventmanagement (z.B. Hochzeiten, Firmenjubiläen) Pädagogische Angebote (z.B. Lernort Bauernhof) Soziale Landwirtschaft (Integrative Angebote) Therapeutische Angebote (z.B. Garten als Nutz- und Lebensraum)			

1c)	Produkte unter Berücksichtigung betriebseigener und regionaler Erzeugnisse herstellen und Dienstleistungen erbringen		Kulturelle Angebote (z.B. Angebote zur Förderung des Erzeuger-Verbraucher-Dialogs; historische, botanische, regionale Führungen; Ernährungsseminare)			
			Kreative Beschäftigungsangebote z.B. unter Einsatz von Tieren oder Naturmaterialien, Maislabyrinth			
			Sportliche Angebote z.B. Reiten, Bewegungsspiele, Parcours			
1d)	den betrieblichen Erzeuger-Verbraucher-Dialog im Zusammenhang mit der Entwicklung und Vermarktung von nachhaltigen Produkten und Dienstleistungen mitgestalten		Kundengespräche speziell ausgerichtet auf hofnahe Unternehmen wie z. B. Direktvermarktung, UadB, BauernhofCafe, u. a. führen, dabei unterschiedliche Gesprächsformen anwenden (s. Punkt h))			
			auf ländlich-agrarische Fragestellungen/ Themen in der Gesellschaft eingehen können			
			die landwirtschaftliche Erzeugung/ Produktion von ausgewählten Lebensmitteln erklären können			
			Bauernhofpädagogik: Schulbauernhof, Bildungsangebote für Schulen, Kindergärten, andere Besuchergruppen			
			Kostproben Anbieten			
1e)	Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten		Produkte und Dienstleistungen analog und digital präsentieren			
			Präsentationsformen von Produkten entwickeln (z.B. Gestaltung von Hofladen, Verkaufswagen, Kistenabos, Aufsteller, Deklarationen, Geschenkgebinde, etc.)			
			Anordnen und dekorieren von Produkten für verschiedene Verkaufseinrichtungen			
			Gestalten von Hofplatz, von Wohn- und Ziergärten und Terrassen			
			Lebensmittelkennzeichnung, fachgerechte Etikettierung für den Verkauf			
			bei Präsentationen von Dienstleistungen mitwirken (z.B. Online-Handel, Internetauftritt, Flyer, Presseartikel, andere Printmedien)			
			den Nutzen und den Bedarf für den Einsatz von sozialen Medien für den Betrieb prüfen			
			digitale Vermarktungsschienen erkunden und ggf. einrichten			
1f)	Kundenzufriedenheit erfassen und ländlich-agrarische Produkte anpassen und steuern		verschiedene Evaluationsmethoden kennen und einsetzen			
			Produkt- und Leistungsangebot evaluieren			
			Optimierungsmöglichkeiten entwickeln und einleiten			
1g)	Marktfähigkeit von ländlich-agrarischen Produkten und Dienstleistungen erfassen und bewerten		Verkaufszahlen und Nachfrage ermitteln und bewerten			
			Angebot und Nachfrage von Mitbewerbern berücksichtigen			
			Bei der Preisgestaltung mitwirken			
			Nutzen und Gewinn für den Betrieb ermitteln und bewerten			
			Angebote sowie Leistungen entsprechend der Analyse anpassen			
			Alternative Produktions- und Herstellungsformen vergleichen und bewerten			
			Betriebsspezifische Abrechnungssysteme anwenden			

1h)	Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten	Innerbetrieblich kommunizieren			
		Kundengespräche führen, Kundenpflege			
		in interdisziplinären Teams kommunizieren und zusammenarbeiten (z.B. soziale Einrichtungen)			
		Netzwerke knüpfen und pflegen			
		mit fachlich und administrativ relevanten Akteuren in Arbeitsbereichen der Hauswirtschaft zusammenarbeiten (Berufs- und Interessenverbände (z.B. LandFrauen))			
		Informationen für Online-Plattformen zusammenstellen und 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 Brand-schutzes 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 Wochen			3 Wochen			
a)	Daten eingeben, verarbeiten, übermitteln und empfangen							
b)	Daten und Dokumente pflegen, sichern und archivieren sowie Daten analysieren							
c)	Auffälligkeiten und Unregelmäßigkeiten digitalgesteuerter Systeme erkennen und Maßnahmen einleiten							
d)	Einsatzmöglichkeiten und Eignung von digitalisierten Unterstützungssystemen beurteilen und diese einsetzen							