



# Betrieblicher Ausbildungsplan

**Berufsausbildung zur Hauswirtschafterin/ zum Hauswirtschafter**

Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb

Fortbildung

Berufsschule

Abschlussprüfung

Ausbildungsnachweis



Zwischenprüfung

Name der/des Auszubildenden

Ausbildungsbetrieb

Berufsschule

Ausbildungsdauer von/bis

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>AUSBILDUNGSABLAUF</b>		
	<b>Betrieb/Einrichtung</b>	<b>Bereich</b>
1. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien
2. Ausbildungshalbjahr oder 10. Klasse BFS oder BGJ		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien
3. Ausbildungshalbjahr		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien
4. Ausbildungshalbjahr		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien
5. Ausbildungshalbjahr		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien <b>Schwerpunkt: hw. Produkte</b> <b>und Dienstleistungen</b>
6. Ausbildungshalbjahr		<b>Betreuung</b> <b>Versorgung:</b> Verpflegung Räume und Wohnumfeld Textilien <b>Schwerpunkt: hw. Produkte</b> <b>und Dienstleistungen</b>

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>BETREUUNG</b>						
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>				
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>
<b>Grundsätze im beruflichen Alltag</b>						
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes						
Allgemeine Umgangsformen						
Situationsbezogene Anforderungen						
Bedeutung der Privatsphäre / Intimsphäre						
kultureller Hintergrund der betreuten Personen						
Umgang mit Eigentum						
Datenschutz						
Teamarbeit						
Grundlagen von Teambesprechungen						
Umgang mit Informationen						
Arbeits- und Tagesablauf						
Handlungsbedarf ermitteln						
<b>Betreuungsleistungen</b>						
Schnittstellen / berufsbezogene Regelungen						
Erfassung des Betreuungsbedarfs						
Personen wahrnehmen, beobachten						
Bedürfnisse erkennen, Menschen fördern						
Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen oder Einbeziehen in hauswirtschaftliche Tätigkeiten						
Umgang mit vorhandenen Krankheitsbildern						
aktivierende Angebote zur Motivation und Beschäftigung						
Gestaltung von personen- und anlassorientierten Betreuungsangeboten						
Betreuung und Beschäftigung von Kranken						
<b>Kundenorientierung</b>						
Bedeutung von Kundenorientierung						
Erkennen des Kundenbedarfs und bei Planung und Durchführung berücksichtigen						
mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse / betriebliche Gegebenheiten						
Umgang mit Kunden						
Dienstleistungen und Produkte präsentieren						
<b>Kommunikation</b>						
Personenorientierte Gesprächsführung						
Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen						
Erkennen und Lösen von Konflikten						

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>BETREUUNG</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Nutzung von persönlichen Kommunikationshilfen							
Umgang mit Konflikten und Beschwerden							
Mitwirkung bei der Zusammenarbeit berufsständiger Organisationen, Gewerkschaften usw.							
Kooperation mit anderen Leistungsträgern							
Mitwirkung bei Marketingmaßnahmen z. B. Prospekte, Tag der offenen Tür							
interkulturelle Kommunikation							
Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren							
<b>Qualitätsmanagement</b>							
Bedeutung des Qualitätsmanagements							
Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden							
Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren							
Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung							
<b>Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz</b>							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Gefahrenquellen und Gefahrstoffe							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Maßnahmen zu Brandschutz und -bekämpfung							
Umgang mit dem Notfallplan							
Umgang mit Unfällen							
Umgang mit Arbeits- und Hilfsmitteln							
Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel							
<b>Arbeitsorganisation</b>							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten							
Arbeitsabläufe optimieren							
Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen							

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
 Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung  
 des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin

<b>BETREUUNG</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant</b> (Monat)	<b>vermittelt</b>					
		1. HJ	2. HJ	3. HJ	4. HJ	5. HJ	6. HJ
<b>Nachhaltigkeit</b>							
Umweltschutz und Umweltbelastung							
Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen							
Abfallvermeidung							
Abfalltrennung und Entsorgung							
<b>weitere betriebspezifische Inhalte</b>							

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: VERPFLEGUNG</b>						
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant</b> (Monat)	<b>vermittelt</b>				
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>
<b>Grundsätze im beruflichen Alltag</b>						
Umgang mit Kunden						
Dienstleistungsverhalten						
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes						
persönliche Umgangsformen						
kultureller Hintergrund der zu vers. Personen						
situationsbezogene Anforderungen						
Datenschutz						
Teamarbeit und Personaleinsatzplanung						
berufsbezogene Fachbegriffe						
Handlungsbedarf ermitteln						
Bedeutung der Ernährung bei unterschiedlichen Personengruppen						
Bedeutung der Ernährung in verschiedenen Lebenssituationen						
Auswirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden						
<b>Kundenorientierung</b>						
Bedeutung von Kundenorientierung						
Erkennen des Kundenbedarfs und bei Planung und Durchführung berücksichtigen						
mögliches Spannungsfeld Kundenbedürfnisse / betriebliche Gegebenheiten						
besondere Kostformen berücksichtigen						
Dienstleistungen und Produkte präsentieren						
<b>Kommunikation</b>						
Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen						
Kooperation mit anderen Leistungsträgern						
Nutzung von Kommunikationshilfen						
Umgang mit Konflikten und Beschwerden						
interkulturelle Kommunikation						
Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren						
betriebliche Dokumentation führen						
<b>Qualitätsmanagement</b>						
Bedeutung des Qualitätsmanagements						
betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden						
Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren						
Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung						

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: VERPFLEGUNG</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
Umgang mit Grundrezepten							
Speisenproduktion/Temperaturkontrollen							
Speisenausgabe/Temperaturerfassung							
Umgang mit Kundenreklamationen							
<b>Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz</b>							
Gefährdungen erkennen und bewerten							
Hygienevorschriften / HACCP-Grundsätze							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Rückstellproben							
betriebsbezogene Umsetzung der Personalhygiene							
betriebsbezogene Umsetzung der Betriebshygiene							
betriebsbezogene Umsetzung der Produkthygiene							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen							
Unfallgefahren							
Hautschutzplan							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Pflichtschulungen							
Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel							
<b>Arbeitsorganisation</b>							
Arbeitsplatzgestaltung							
Arbeitsablaufplan							
Arbeitstechniken und -verfahren							
Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten							
Grundsätze der Speiseplangestaltung							
Grundsätze der Menüplanung und Nährwertberechnung							
Anwendung von Mengenkalkulation und Rezepturen							
Arbeitsabläufe optimieren							
Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen							
<b>betriebliche Geschäftsvorgänge</b>							
Warenannahme und Eingangskontrolle							
Bedarfsermittlung, Beschaffung							
Reklamationen entgegennehmen							
Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen							
Finanzierung und Vergabe von Leistungen							

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: VERPFLEGUNG</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
<b>Nachhaltigkeit</b>							
Umweltschutz und Umweltbelastung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ökologisches Handeln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
nachhaltige Ressourcennutzung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfallvermeidung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfalltrennung und Entsorgung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Speisenresten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Einkauf</b>							
Warenannahme und Eingangskontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Warenreklamationen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerhaltung und Kontrollsysteme		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedarfsermittlung, Beschaffung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
saisonale und regionale Aspekte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bestellung und Einkauf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Küchentechnik</b>							
Maschinen und Geräte wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Speisenzubereitung und Service</b>							
Zubereitung von Speisen und Getränken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verderb von Lebensmitteln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
betriebsspezifische Haltbarmachung und Lagerung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz und Umgang mit Convenience-Produkten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Verpflegungssystemen und Speisenverteilssystemen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anrichten von Speisen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servieren und Abservieren von Speisen und Getränken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tische anlassbezogen eindecken und gestalten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suppen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Gebundene Suppe:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Suppeneinlagen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorspeisen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: VERPFLEGUNG</b>								
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)		<b>geplant</b> (Monat)	<b>vermittelt</b>					
			1. HJ	2. HJ	3. HJ	4. HJ	5. HJ	6. HJ
Garmachungsarten	Kochen:							
	Dünsten:							
	Braten:							
	Kurzbraten:							
	Schmoren:							
	Dämpfen:							
Fleischspeisen	Hackfleisch:							
	Geflügel:							
Fisch								
Soßen								
Aufläufe süß/pikant								
Beilagen								
Gemüse								
Salate								

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: VERPFLEGUNG</b>								
	Inhalte (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	geplant (Monat)	vermittelt					
			1. HJ	2. HJ	3. HJ	4. HJ	5. HJ	6. HJ
Eintöpfe								
Vegetarische Gerichte								
Nachspeisen	mit Gelatine:							
	mit Obst:							
	aus Milch:							
Brot- aufstriche								
Teigarten	Rührteig:							
	Mürbteig:							
	Hefeteig:							
	Biskuitteig:							
	Quarkölteig:							
	Brandteig:							
	Strudelteig:							
Gebäck								
Getränke								
<b>weitere betriebsspezifische Inhalte</b>								

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: RÄUME UND WOHNUMFELD</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
<b>Grundsätze im beruflichen Alltag</b>							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
allgemeine Umgangsformen							
situationsbezogene Anforderungen							
berufsbezogene Fachbegriffe							
Bedeutung der Privatsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit und Personaleinsatzplanung							
Handlungsbedarf ermitteln							
<b>Kundenorientierung</b>							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							
<b>Kommunikation</b>							
Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren							
betriebliche Dokumentation führen							
<b>Qualitätsmanagement</b>							
Bedeutung des Qualitätsmanagements							
Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden							
Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren							
Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung							
<b>Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz</b>							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Gefahrstoffkennzeichnung							

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: RÄUME UND WOHNUMFELD</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Arbeitsorganisation</b>							
Arbeitsplatzgestaltung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsablaufplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsabläufe optimieren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>betriebliche Geschäftsvorgänge</b>							
Warenannahme und Eingangskontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedarfsermittlung, Beschaffung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reklamationen entgegennehmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
betriebliches Abrechnungsverfahren kennen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finanzierung und Vergabe von Leistungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Nachhaltigkeit</b>							
Umweltschutz und Umweltbelastung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfallvermeidung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfalltrennung und Entsorgung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Reinigung</b>							
Reinigungsfaktoren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze der Reinigung und der Reinigungsverfahren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung und Durchführung von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerung von Reinigungsmitteln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz und Umgang mit Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigungssysteme		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz und Reinigung von Bodenreinigungsgeräten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz und Reinigung von Kleingeräten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz und Reinigung von Großgeräten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung von Hilfsmitteln in der Betreuung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Glas und Keramik		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Holz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Edelstahl		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafters und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: RÄUME UND WOHNUMFELD</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
Reinigung und Pflege von Kunststoff		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Stein		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Bunt- und Edelmetallen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Leder		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Wohntextilien		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Korbwaren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege glatter Bodenbeläge		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege textiler Bodenbeläge		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Sanitärräumen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Funktionsräumen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege von Wohnräumen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung und Pflege Wohnumfeld (Außenbereich)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gestaltung</b>							
Räume und Wohnumfeld anlassbezogen gestalten und dekorieren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Frischblumen und Zimmerpflanzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Herstellung floraler Dekoration		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
laufende Pflegemaßnahmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bepflanzung, Umtopfen und Vermehrung von Zimmerpflanzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>weitere betriebsspezifische Inhalte</b>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: TEXTILIEN</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant (Monat)</b>	<b>vermittelt</b>					
		<b>1. HJ</b>	<b>2. HJ</b>	<b>3. HJ</b>	<b>4. HJ</b>	<b>5. HJ</b>	<b>6. HJ</b>
<b>Grundsätze im beruflichen Alltag</b>							
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes							
allgemeine Umgangsformen							
situationsbezogene Anforderungen							
Bedeutung der Privatsphäre							
Umgang mit Eigentum							
Datenschutz							
Teamarbeit und Personaleinsatzplanung							
Ermittlung Handlungsbedarf							
<b>Kundenorientierung</b>							
Bedeutung von Kundenorientierung							
Erkennen des Kundenbedarfs							
Dienstleistungen und Produkte präsentieren							
<b>Kommunikation</b>							
Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen							
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen							
Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren							
betriebliche Dokumentation führen							
<b>Qualitätsmanagement</b>							
Bedeutung des Qualitätsmanagements							
Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden							
Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren							
Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung							
<b>Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz</b>							
Hygienevorschriften							
Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsplänen							
Bedeutung von Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanleitungen							
Unfallgefahren							
Hautschutz							
Infektionsschutzmaßnahmen							
Arbeitsschutzmaßnahmen							
Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel							

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>VERSORGUNG: TEXTILIEN</b>							
<b>Inhalte</b> (grau hinterlegte Inhalte sind bis zur Zwischenprüfung zu vermitteln)	<b>geplant</b> (Monat)	<b>vermittelt</b>					
		1. HJ	2. HJ	3. HJ	4. HJ	5. HJ	6. HJ
<b>Arbeitsorganisation</b>							
Arbeitsplatzgestaltung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsablaufplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsabläufe optimieren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>betriebliche Geschäftsvorgänge</b>							
Warenannahme und Eingangskontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedarfsermittlung, Beschaffung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reklamationen entgegennehmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebliches Abrechnungsverfahren kennen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finanzierung und Vergabe von Leistungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Nachhaltigkeit</b>							
Umweltschutz und Umweltbelastung, Ressourcenschutz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfallvermeidung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfalltrennung und Entsorgung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Textilpflege</b>							
Bedeutung der Textilart und ihrer Eigenschaften, Auswirkungen auf die Pflege		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grundsätze zur Durchführung der Textilpflege		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wäschekreislauf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textilkennzeichnung und Pflegesymbole		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz von Geräten zur Wäschepflege		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung von Geräten zur Wäschepflege		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einsatz von / Umgang mit Wasch- und Desinfektionsmitteln		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umgang mit Schmutz- und Reinwäsche		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nachbehandlung kennen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasch- und Desinfektionsverfahren durchführen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trocknungs- und Glättverfahren durchführen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wäsche schrank-/ausgabefertig machen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verteilssysteme kennen und umsetzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbesserung u. Instandsetzung von Textilien nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anwenden einfacher Nähtechniken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>weitere betriebsspezifische Inhalte</b>							
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>BERUFSPROFILGEBENDE FERTIGKEITEN, KENNNTNISSE, FÄHIGKEITEN IM SCHWERPUNKT</b>				
<b>Schwerpunkt – Art der Dienstleitung:</b>				
serviceorientiert	personenbetreuend	ländlich-agrarisch		
Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt		
		4. HJ	5. HJ	6. HJ
<b>Grundsätze im beruflichen Alltag</b>				
Bedeutung des persönlichen Erscheinungsbildes				
allgemeine Umgangsformen				
situationsbezogene Anforderungen				
berufsbezogene Fachbegriffe				
Bedeutung der Privatsphäre				
Umgang mit Eigentum				
Datenschutz				
Teamarbeit und Personaleinsatzplanung				
Handlungsbedarf ermitteln				
<b>Kundenorientierung</b>				
Bedeutung von Kundenorientierung				
Erkennen und Berücksichtigen des Kundenbedarfs				
Produkte und Leistungen projektförmig entwickeln				
Kostenkalkulation				
Dienstleistungen und Produkte präsentieren				
Kundendialog, Kundenzufriedenheit				
<b>Kommunikation</b>				
Beschaffung, Weitergabe und Auswertung von Informationen				
Nutzung von vorhandenen Informationssystemen				
Mitarbeiter für die besonderen betrieblichen Vorgaben sensibilisieren				
betriebliche Dokumentation führen				
Maßnahmen zur Vermarktung				
Kommunikationsprozesse gestalten				
Betreuungspersonen miteinbeziehen und anleiten				
<b>Qualitätsmanagement</b>				
Bedeutung des Qualitätsmanagements				
Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden				
Qualität hw. Leistungen beurteilen und dokumentieren				
Mitwirken bei Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung				
<b>Sicherheit, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz</b>				
Hygienevorschriften				
Unfallgefahren				
Arbeitsschutzmaßnahmen				
Kontrolle und sachgerechter Einsatz der Betriebsmittel				



**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

<b>BERUFSPROFILGEBENDE FERTIGKEITEN, KENNNTNISSE, FÄHIGKEITEN IM SCHWERPUNKT</b>				
<b>Schwerpunkt – Art der Dienstleitung:</b>				
serviceorientiert	personenbetreuend	ländlich-agrarisch		
Inhalte	geplant (Monat)	vermittelt		
		4. HJ	5. HJ	6. HJ
<b>Arbeitsorganisation</b>				
Arbeitsplatzgestaltung				
Arbeitsablaufplan				
Planung der Arbeitsprozesse nach betrieblichen Gegebenheiten				
Arbeitsabläufe optimieren				
Arbeitsgeräte und -maschinen auftragsbezogen auswählen und einsetzen				
<b>betriebliche Geschäftsvorgänge</b>				
Bedarfsermittlung, Beschaffung unter regionaler und saisonaler Berücksichtigung				
Reklamationen entgegennehmen				
betriebliches Abrechnungsverfahren kennen				
Finanzierung und Vergabe von Leistungen				
<b>Nachhaltigkeit</b>				
Umweltschutz und Umweltbelastung				
Abfallvermeidung				
Abfalltrennung und Entsorgung				
<b>weitere schwerpunktbezogene, betriebsspezifische Inhalte</b>				
Projekte planen, durchführen, reflektieren				
Produkte herstellen und Dienstleistungen erbringen				
Marktfähigkeit von Produkten und Dienstleistungen bewerten				
Produkte und Dienstleistungen präsentieren und vermarkten				
zu betreuende Personen in hauswirtschaftliche Versorgungstätigkeiten einbeziehen und anleiten				

**Betrieblicher Ausbildungsplan**  
**Grundlage: Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung**  
**des Hauswirtschafter und der Hauswirtschafterin**

**Erklärung:**

Der betriebliche Ausbildungsplan wurde auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes erstellt. Er wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen und ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises.

---

*Ort, Datum*

---

*Unterschrift Auzubildende/r*

---

*Unterschrift Ausbilder*