FPrAgrHwV: Ausbildungsverordnung für Fachpraktiker in agrar- und hauswirtschaftlichen Berufen (Ausbildungsverordnung Fachpraktiker – FPrAgrHwV) Vom 1. Juni 2018 (GVBI. S. 400) BayRS 7803-27-L (§§ 1–25)

Ausbildungsverordnung für Fachpraktiker in agrar- und hauswirtschaftlichen Berufen (Ausbildungsverordnung Fachpraktiker – FPrAgrHwV)

Vom 1. Juni 2018 (GVBI. S. 400) BayRS 7803-27-L

Vollzitat nach RedR: Ausbildungsverordnung Fachpraktiker (FPrAgrHwV) vom 1. Juni 2018 (GVBI. S. 400, BayRS 7803-27-L), die zuletzt durch Verordnung vom 6. Dezember 2023 (GVBI. 2024 S. 2) geändert worden ist

Auf Grund des § 66 Abs. 1 Satz 1 und des § 9 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBI. I S. 931), das zuletzt durch Art. 14 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBI. I S. 2581) geändert worden ist, in Verbindung mit Art. 4 Satz 1 des Gesetzes zur Ausführung des Berufsbildungsgesetzes und des Berufsqualifikationsfeststellungsgesetzes (AGBBiG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. September 1993 (GVBI. S. 754, BayRS 800-21-1-A), das zuletzt durch § 1 Nr. 408 der Verordnung vom 22. Juli 2014 (GVBI. S. 286) geändert worden ist, verordnet das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten nach dem Beschluss des Berufsbildungsausschusses:

Teil 1 Allgemeine Vorschriften

§ 1 Ausbildungsberufe

¹Nach dieser Ausbildungsverordnung erfolgt die Berufsausbildung

- 1. zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker Landwirtschaft,
- 2. zur Werkerin und zum Werker im Gartenbau,
- 3. zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker Hauswirtschaft,
- 4. zur Fachpraktikerin und zum Fachpraktiker Pferdewirtschaft.

²Wer eine Abschlussprüfung nach Maßgabe dieser Verordnung bestanden hat, kann die jeweilige in Satz 1 genannte Berufsbezeichnung führen. ³Bei der Berufsbezeichnung "Werkerin im Gartenbau/Werker im Gartenbau" tritt ergänzend die Bezeichnung der Fachrichtung (§ 12 Abs. 1) hinzu.

§ 2 Personenkreis

- (1) Die Ausbildungsverordnung gilt für Menschen mit Behinderung nach § 2 des Neunten Buches Sozialgesetzbuch (SGB IX), für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine erfolgreiche Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht zu erwarten ist.
- (2) Hierüber muss eine Bestätigung des zuständigen Rehabilitationsträgers vorliegen, ausgestellt auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung, damit der Ausbildungsvertrag in das Verzeichnis der Ausbildungsverhältnisse eingetragen werden kann.

§ 3 Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 4 Eignung der Ausbildungsstätten

(1) ¹Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsverordnung nur in dafür geeigneten Betrieben, in Berufsbildungswerken und anderen außerbetrieblichen Einrichtungen ausgebildet werden.

²Neben den in § 27 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, der Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von Menschen mit Behinderung gerecht werden.

- (2) ¹Die besondere Betreuung und Förderung der Menschen mit Behinderung in der Ausbildungsstätte muss sichergestellt sein. ²Die Beschulung in einer jeweils geeigneten Fachklasse muss gewährleistet sein.
- (3) In Betrieben soll eine Ausbilderin oder ein Ausbilder nicht mehr als zwei, in Berufsbildungswerken und anderen außerbetrieblichen Einrichtungen nicht mehr als acht Auszubildende gleichzeitig ausbilden.

§ 5 Eignung der Ausbilderinnen und Ausbilder

- (1) Ausbilderinnen und Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen und fachlichen Eignung zusätzlich eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen.
- (2) ¹Die rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation muss folgende Kompetenzfelder abdecken:
- 1. Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis,
- 2. Psychologie,
- 3. Pädagogik und Didaktik,
- 4. Rehabilitationskunde,
- 5. Interdisziplinäre Projektarbeit,
- 6. Arbeitskunde / Arbeitspädagogik,
- 7. Recht und
- 8. Medizin.

²Die Zusatzqualifikation wird durch Maßnahmen nachgewiesen, deren Umfang für Ausbilder und Ausbilderinnen mindestens 320 Stunden beträgt.

(3) ¹Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann nur abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. ²Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

§ 6 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildungen

- (1) Die in dieser Ausbildungsverordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen jeweils so vermittelt werden, dass sie zu einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 BBiG befähigen, die selbstständiges Arbeiten mit einschließt.
- (2) ¹Die Ausbildung ist für jede Auszubildende und jeden Auszubildenden individuell zu planen. ²Der Ausbildungsplan ist an den individuellen Lernfortschritt der oder des Auszubildenden anzupassen.
- (3) ¹Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. ²Ihnen ist die erforderliche Anleitung und Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. ³Der Ausbildungsnachweis ist regelmäßig zu überprüfen und abzuzeichnen. ⁴Die zuständige Stelle kann Auszubildende mit Rücksicht auf Art und Schwere ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines Ausbildungsnachweises ganz oder teilweise befreien.

§ 7 Übergang in einen anerkannten Ausbildungsberuf

- (1) Während der Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsverordnung sollen die Beteiligten und die zuständige Stelle die Möglichkeit des Übergangs in die Ausbildung im jeweiligen anerkannten Ausbildungsberuf laufend prüfen.
- (2) ¹Ein Übergang nach Abs. 1 bedarf der Zustimmung der oder des Auszubildenden, des gesetzlichen Vertreters und des Ausbildenden. ²Bei Förderung der Ausbildung durch die Bundesagentur für Arbeit oder einen anderen Rehabilitationsträger sind diese anzuhören.

Teil 2 Fachpraktikerin Landwirtschaft und Fachpraktiker Landwirtschaft

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Die Gliederung der Berufsausbildung "Fachpraktikerin Landwirtschaft/Fachpraktiker Landwirtschaft" ergibt sich aus **Anlage 1**.
- (2) ¹Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die in Anlage 1 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. ²Der Auszubildende hat zwei Schwerpunkte zu wählen, wobei entweder der Schwerpunkt Tierhaltung (Anlage 1 Nr. 3.1) oder der Schwerpunkt Pflanzenproduktion (Anlage 1 Nr. 3.2) verpflichtend zu wählen ist.
- (3) Findet die Ausbildung in einem Berufsbildungswerk oder in einer anderen außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 26 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb durchgeführt werden.

§ 9 Zwischenprüfung

- (1) In Zusammenarbeit zwischen der zuständigen Stelle und den Ausbildungsstätten ist eine Zwischenprüfung durchzuführen, die vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden soll.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 1 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den entsprechenden Lehrstoff der Berufsschule zur individuellen Lernförderung, soweit dieser für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) ¹Die Zwischenprüfung findet in einem der Schwerpunkte Tierhaltung oder Pflanzenproduktion statt und wird praktisch in Form einer Arbeitsprobe einschließlich eines Fachgesprächs und schriftlich oder auf Antrag mündlich durchgeführt. ²Die individuellen Beeinträchtigungen der Prüfungskandidaten sind bei der Durchführung der Prüfung zu berücksichtigen.
- (4) Die praktische Prüfung dauert etwa 90 Minuten, die schriftliche Prüfung 60 Minuten und eine mündliche Prüfung etwa 30 Minuten.
- (5) Findet die Ausbildung in den Schwerpunkten Tierhaltung und Pflanzenproduktion statt, wird der Prüfungsbereich auf gemeinsamen Antrag des Auszubildenden und des Ausbildenden festgelegt.

§ 10 Abschlussprüfung

- (1) ¹Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. ²In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist.
- (2) ¹Die Abschlussprüfung besteht aus folgenden Prüfungsbereichen:
- 1. Haltung und Nutzung von Tieren,
- 2. Anbau und Nutzung von Pflanzen,
- 3. Arbeitsverfahren und Technik,
- 4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

²Die Abschlussprüfung ist entsprechend dem Schwerpunkt in den Prüfungsbereichen gemäß Satz 1 Nr. 1 oder Nr. 2 sowie Nr. 3 und 4 abzulegen. ³Die Prüfung in den Prüfungsbereichen gemäß Satz 1 Nr. 1 und 2 wird praktisch in Form von je zwei Arbeitsproben mit jeweils einem Fachgespräch und in den Prüfungsbereichen gemäß Satz 1 Nr. 3 und 4 schriftlich oder auf Antrag mündlich abgenommen. ⁴Die Prüfungszeit beträgt jeweils für jede Arbeitsprobe einschließlich des Fachgesprächs 90 Minuten, für die schriftlichen Prüfungen im Prüfungsbereich gemäß Satz 1 Nr. 3 60 Minuten und im Prüfungsbereich gemäß Satz 1 Nr. 3 etwa 30 Minuten und im Prüfungsbereich gemäß Satz 1 Nr. 4 etwa 20 Minuten.

- (3) Findet die Ausbildung in den Schwerpunkten Tierhaltung und Pflanzenproduktion statt, wird der Prüfungsbereich gemäß Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 oder Nr. 2 auf gemeinsamen Antrag des Auszubildenden und des Ausbildenden festgelegt.
- (4) ¹In der praktischen Prüfung sollen die Prüflinge zeigen, dass sie die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praxisbezogen unter Verwendung geeigneter Maschinen, Geräte und technischer Einrichtungen anwenden können. ²Bei der Planung, Durchführung und Kontrolle der Arbeitsabläufe sind Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie je nach Schwerpunkt Gesichtspunkte des Tierschutzes und des Tierwohls oder Gesichtspunkte des Bodenschutzes und der Pflanzengesundheit einzubeziehen. ³Den Prüflingen soll Gelegenheit gegeben werden, die Maschinen, Geräte und technischen Einrichtungen vor der Prüfung kennen zu lernen.
- (5) Für die praktischen Prüfungsaufgaben im Prüfungsbereich Haltung und Nutzung von Tieren kommen insbesondere folgende Prüfungsgebiete in Betracht:
- 1. Gesundheitszustand und Ernährung von Tieren,
- 2. artgerechter Umgang mit Tieren,
- 3. Fütterung von Tieren,
- 4. Pflege und Versorgung von Tieren,
- 5. Gewinnen und Verarbeiten tierischer Produkte.
- (6) Für die praktischen Prüfungsaufgaben im Prüfungsbereich Anbau und Nutzung von Pflanzen kommen insbesondere folgende Prüfungsgebiete in Betracht:
- 1. Erkennen und Beurteilen von Pflanzen,
- 2. Bearbeiten des Bodens,
- 3. Gewinnung pflanzlicher Produkte,
- 4. Lagerung des Ernteguts,
- 5. Verarbeitung pflanzlicher Produkte.
- (7) ¹In der schriftlichen Prüfung im Prüfungsbereich Arbeitsverfahren und Technik sollen die Prüflinge zeigen, dass sie die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praxisbezogen unter Berücksichtigung des Umweltschutzes, der Nachhaltigkeit, des Tierschutzes und der Wirtschaftlichkeit anwenden können. ²Für die praxisbezogene schriftliche Prüfung kommen insbesondere folgende Prüfungsgebiete in Betracht:
- 1. Aufzeigen fachlicher Hintergründe und Zusammenhänge,
- 2. Festlegung von Arbeitsabläufen,
- 3. Auswahl und Einsatz geeigneter Maschinen, Geräte und Betriebsmittel,

- 4. Anwendung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
- 5. Anwendung von Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit.
- (8) In der schriftlichen Prüfung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sollen die Prüflinge zeigen, dass sie allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge in der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen können.
- (9) ¹Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Ergebnisse der Prüfungsbereiche zu einer Note zusammenzufassen. ²Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
- 1. arithmetisches Mittel aus den Noten der Arbeitsproben in den Prüfungsbereichen gemäß Abs. 5 oder Abs. 6 70 %
- 2. schriftliche Prüfung gemäß Abs. 7 20 %
- 3. schriftliche Prüfung gemäß Abs. 8 10 %.

§ 11 Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und jeweils in den Arbeitsproben nach § 10 Abs. 2 Satz 3 mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind.
- (2) Sie ist nicht bestanden, wenn einer der Prüfungsbereiche nach § 10 Abs. 2 Satz 1 Nr. 3 und 4 mit "ungenügend" bewertet worden ist.
- (3) ¹Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einer der mit "ungenügend" bewerteten Prüfungsleistungen in den Prüfungsbereichen "Arbeitsverfahren und Technik" oder "Wirtschafts- und Sozialkunde" durch eine mündliche Prüfung von 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. ²Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich wird das bisherige Ergebnis zweifach und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung einfach gewertet.

Teil 3 Werkerin im Gartenbau und Werker im Gartenbau

§ 12 Fachrichtungen, Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Bei der Berufsausbildung "Werkerin im Gartenbau/Werker im Gartenbau" kann zwischen den folgenden Fachrichtungen gewählt werden:
- 1. Baumschule,
- 2. Garten- und Landschaftsbau,
- 3. Gemüsebau,
- 4. Zierpflanzenbau.
- (2) Die Gliederung der Berufsausbildung "Werkerin im Gartenbau/Werker im Gartenbau" ergibt sich aus **Anlage 2**.
- (3) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die in Anlage 2 aufgeführten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten.
- (4) Findet die Ausbildung in einem Berufsbildungswerk oder in einer anderen außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 26 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb durchgeführt werden.

§ 13 Zwischenprüfung

- (1) In Zusammenarbeit zwischen der zuständigen Stelle und den Ausbildungsstätten sind Zwischenprüfungen durchzuführen, die vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden sollen.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 2 für das erste und zweite Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den entsprechenden Lehrstoff der Berufsschule zur individuellen Lernförderung, soweit dieser für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) ¹Die Zwischenprüfung wird praktisch in Form von drei Prüfungsaufgaben und schriftlich oder auf Antrag mündlich in Form von vier Prüfungsaufgaben durchgeführt. ²Die individuellen Beeinträchtigungen der Prüfungskandidaten sind bei der Durchführung der Prüfung zu berücksichtigen.
- (4) Die praktische Prüfung dauert etwa 90 Minuten, eine schriftliche Prüfung 60 Minuten und eine mündliche Prüfung etwa 30 Minuten.

§ 14 Abschlussprüfung

- (1) ¹Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. ²In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Ausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. ³Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 2 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den entsprechenden Lehrstoff der Berufsschule zur individuellen Lernförderung, soweit dieser für die Berufsausbildung wesentlich ist. ⁴Sie wird praktisch in Form von vier Prüfungsaufgaben und schriftlich oder auf Antrag mündlich in vier Prüfungsgebieten durchgeführt.
- (2) ¹Die praktische Prüfung dauert etwa drei Stunden. ²Die Prüflinge sollen zeigen, dass sie die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praxisbezogen unter Verwendung geeigneter Maschinen, Geräte und technischer Einrichtungen anwenden können; dabei sind Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit, Natur- und Umweltschutz sowie rationelle Energie- und Materialverwendung einzubeziehen. ³Den Prüflingen soll Gelegenheit gegeben werden, diese Maschinen, Geräte und technischen Einrichtungen vor der Prüfung kennen zu lernen. ⁴Die gewählte Fachrichtung ist angemessen zu berücksichtigen. ⁵Für die praktischen Prüfungsaufgaben kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:
- 1. Fachrichtung Baumschule
 - a) Pflanzenproduktion,
 - b) Ernte und Aufbereitung,
- 2. Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau
 - a) Baustellenabwicklung und Bautechnik,
 - b) Vegetationstechnik,
- 3. Fachrichtung Gemüsebau
 - a) Pflanzenproduktion,
 - b) Ernte und Aufbereitung,
- 4. Fachrichtung Zierpflanzenbau
 - a) Pflanzenproduktion,
 - b) Pflanzenverwendung.
- (3) ¹Eine schriftliche Prüfung dauert 90 Minuten, eine mündliche Prüfung etwa 60 Minuten. ²Für die praxisbezogenen Fragen und Aufgaben kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:
- 1. Fachrichtungen Baumschule, Gemüsebau und Zierpflanzenbau
 - a) Kulturführung,
 - b) Pflanzenkenntnisse,

- c) betriebliche Zusammenhänge,
- d) Wirtschafts- und Sozialkunde,
- 2. Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau
 - a) landschaftsgärtnerische Arbeiten,
 - b) Pflanzenkenntnisse,
 - c) betriebliche Zusammenhänge,
 - d) Wirtschafts- und Sozialkunde.
- (4) Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Prüfungsleistungen wie folgt zu gewichten:
- 1. Prüfung gemäß Abs. 2 70 %,
- 2. Prüfung gemäß Abs. 3 30 %.

§ 15 Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und jeweils in den Prüfungen nach § 14 Abs. 2 und 3 mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind.
- (2) Sie ist nicht bestanden, wenn eine der Prüfungsaufgaben nach § 14 Abs. 2 oder Abs. 3 mit "ungenügend" oder zwei dieser Prüfungsaufgaben mit "mangelhaft" bewertet worden sind.

Teil 4 Fachpraktikerin Hauswirtschaft und Fachpraktiker Hauswirtschaft

§ 16 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Die Gliederung der Berufsausbildung "Fachpraktikerin Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft" ergibt sich aus **Anlage 3**.
- (2) ¹Gegenstand der Berufsausbildung "Fachpraktikerin Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft" sind die in Anlage 3 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. ²Findet die Ausbildung nach Anlage 3 Abschnitt A im Berufsbildungswerk oder einer anderen außerbetrieblichen Einrichtung statt, so soll die Ausbildung nach Anlage 3 Abschnitt B in einem durch die zuständige Stelle genehmigten Betrieb abgeleistet und fortlaufend durch den Ausbildungsbetrieb begleitet werden. ³Die Entscheidung über den Einsatzbereich nach Anlage 3 Abschnitt B treffen die Auszubildenden in Abstimmung mit den Ausbilderinnen und Ausbildern, dem zuständigen Rehabilitationsträger sowie der zuständigen Stelle am Ende der Ausbildungszeit nach Anlage 3 Abschnitt A. ⁴Findet die Ausbildung nach Anlage 3 Abschnitt B im Einsatzbereich Hauswirtschaftliche Betreuung und Alltagsbegleitung statt, soll eine vierwöchige Orientierungsphase in einer Einrichtung für Senioren, Patienten oder Menschen mit Behinderung während der Ausbildung nach Anlage 3 Abschnitt A nach Ablegen des Teils 1 der Abschlussprüfung durchgeführt werden.

§ 17 Gestreckte Abschlussprüfung

- (1) ¹Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. ²In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Ausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. ³§ 16 und der Ausbildungsrahmenplan sind zugrunde zu legen.
- (2) ¹Die Abschlussprüfung besteht aus den beiden zeitlich auseinanderfallenden Teilen 1 und 2 (gestreckte Abschlussprüfung). ²Schriftlich zu erbringende Prüfungsleistungen sowie die schriftliche Planung der praktischen Prüfung nach § 19 Abs. 2 Satz 4 werden auf Antrag mündlich durchgeführt.
- (3) Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses wird Teil 1 der Abschlussprüfung einfach und Teil 2 der Abschlussprüfung doppelt gewichtet.

§ 18 Teil 1 der Abschlussprüfung

- (1) Teil 1 der Abschlussprüfung soll zwischen dem 20. und 22. Ausbildungsmonat stattfinden und erstreckt sich auf die in der Anlage 3 für die ersten 21 Monate der Ausbildung aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf die integrativen Kompetenzen und auf den im Berufsschulunterricht in diesem Zeitraum zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (2) ¹Folgende Inhalte werden jeweils mit 30 Minuten schriftlich geprüft:
- 1. Verpflegung und Service,
- 2. Hausreinigung und Service,
- 3. Textilreinigung und Service,
- 4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

²Folgende Inhalte werden praktisch in Form einer Arbeitsprobe geprüft:

- 1. Verpflegung und Service, mit 90 Minuten,
- 2. Hausreinigung und Service, mit 45 Minuten,
- 3. Textilreinigung und Service, mit 45 Minuten.
- (3) Die schriftlichen Prüfungsleistungen werden einfach, die praktischen Prüfungsleistungen zweifach gewichtet.

§ 19 Teil 2 der Abschlussprüfung

- (1) ¹Teil 2 der Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 3 für die Aufbauqualifizierung und für den jeweiligen Schwerpunkt und den Einsatzbereich festgelegten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. ²Prüfungsrelevant sind darüber hinaus bedeutsame Ausbildungsinhalte der ersten 21 Monate der Ausbildung und der im Berufsschulunterricht zu vermittelnde Lehrstoff, soweit er für die Ausbildung wesentlich ist.
- (2) ¹Teil 2 der Abschlussprüfung wird schriftlich und praktisch geprüft. ²Die schriftliche Prüfung dauert 90 Minuten. ³Die praktische Prüfung findet in Form eines betrieblichen Auftrags statt. ⁴Sie umfasst die schriftliche Planung und die Durchführung der Aufgabe und ein Prüfungsgespräch. ⁵Die praktische Prüfung dauert insgesamt etwa 180 Minuten.
- (3) Das Ergebnis der schriftlichen Prüfung wird einfach, das der praktischen Prüfung zweifach gewichtet.

§ 20 Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) ¹Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und im Teil 1 und Teil 2 der Abschlussprüfung jeweils mindestens die Note "ausreichend" erzielt wurde. ²Sie ist nicht bestanden, wenn in der Prüfung nach § 18 mehr als zwei Prüfungsleistungen mit "mangelhaft" oder eine Prüfungsleistung mit "ungenügend" oder in der Prüfung nach § 19 die schriftliche oder die praktische Prüfung schlechter als "ausreichend" bewertet wurde.
- (2) ¹Auf Antrag des Prüflings sind die schriftlichen Prüfungen nach den §§ 18 und 19, die mit "mangelhaft" bewertet sind, durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. ²Die mündliche Ergänzungsprüfung soll in der Prüfung nach § 18 je Prüfungsfach 10 Minuten und in der Prüfung nach § 19 15 Minuten dauern. ³Das Ergebnis der schriftlichen Prüfung wird zweifach, das der mündlichen Ergänzungsprüfung einfach gewichtet.

Teil 5 Fachpraktikerin Pferdewirtschaft und Fachpraktiker Pferdewirtschaft

§ 21 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Die Gliederung der Berufsausbildung "Fachpraktikerin Pferdewirtschaft/Fachpraktiker Pferdewirtschaft" ergibt sich aus Anlage 4.
- (2) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die in Anlage 4 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.
- (3) Findet die Ausbildung in einem Berufsbildungswerk oder in einer anderen außerbetrieblichen Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 26 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb durchgeführt werden.

§ 22 Zwischenprüfung

- (1) In Zusammenarbeit zwischen der zuständigen Stelle und den Ausbildungsstätten ist eine Zwischenprüfung durchzuführen, die vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden soll.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 4 für das erste und zweite Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den entsprechenden Lehrstoff der Berufsschule zur individuellen Lernförderung, soweit dieser für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) ¹Die Zwischenprüfung wird praktisch in Form einer Arbeitsprobe einschließlich eines Fachgesprächs und schriftlich oder auf Antrag mündlich durchgeführt. ²Die individuellen Beeinträchtigungen der Prüfungskandidaten sind bei der Durchführung der Prüfung zu berücksichtigen.
- (4) Die praktische Prüfung dauert etwa 90 Minuten, die schriftliche Prüfung 60 Minuten und eine mündliche Prüfung etwa 30 Minuten.

§ 23 Abschlussprüfung

- (1) ¹Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. ²In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Ausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. ³Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den entsprechenden Lehrstoff der Berufsschule zur individuellen Lernförderung, soweit dieser für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (2) Die Abschlussprüfung wird praktisch und schriftlich oder auf Antrag mündlich durchgeführt.
- (3) Die praktische Prüfung dauert etwa drei Stunden, die schriftliche Prüfung dauert 90 Minuten, eine mündliche Prüfung etwa 60 Minuten.
- (4) Die praktische Prüfung ist jeweils in Form einer Prüfungsaufgabe aus folgenden Prüfungsbereichen durchzuführen:
- 1. Betriebliche Abläufe,
- 2. Pferdepflege,
- 3. Pferdehaltung, -fütterung und -zucht.
- (5) Die schriftliche Prüfung ist jeweils in Form einer Prüfungsaufgabe aus folgenden Prüfungsbereichen durchzuführen:
- 1. Betriebliche Abläufe,
- 2. Pferdepflege,
- 3. Pferdehaltung, -fütterung und -zucht

- 4. Wirtschafts- und Sozialkunde.
- (6) Im Einzelnen kommen für die praxisbezogenen Fragen und Aufgaben folgende Prüfungsgebiete in Betracht:
- 1. Betriebliche Abläufe
 - a) Futteranbau und Grünlandbewirtschaftung,
 - b) Misten und Einstreuen,
 - c) Lagerstätten für Futtermittel,
 - d) Pflege von Ausrüstungsgegenständen,
 - e) Maschinen und Geräte einsetzen, pflegen und warten,
 - f) Hofpflege,
 - g) Ergonomische Arbeitsweisen,
 - h) Abfälle und Nebenprodukte;
- 2. Pferdepflege
 - a) Umgang mit Pferden,
 - b) Körperbau, Lebensvorgänge und Verhalten der Pferde,
 - c) Tiergesundheit und -hygiene,
 - d) Pferde versorgen und pflegen,
 - e) Pferde bewegen;
- 3. Pferdehaltung, -fütterung und -zucht
 - a) Verdauung,
 - b) Futtermittel und Fütterung,
 - c) Haltung von Pferden,
 - d) Fortpflanzung, Züchtung und Rassenkunde.
- (7) In der schriftlichen Prüfung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde sollen die Prüflinge zeigen, dass sie allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge in der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen können.
- (8) ¹Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Ergebnisse der Prüfungsbereiche zu einer Note zusammenzufassen. ²Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
- 1. Prüfung gemäß Abs. 4 mit 70 %,
- 2. Prüfung gemäß Abs. 5 mit 30 %.

§ 24 Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und jeweils in der praktischen Prüfung nach § 23 Abs. 4 sowie der schriftlichen Prüfung nach § 23 Abs. 5 mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind.
- (2) Sie ist nicht bestanden, wenn eine der Prüfungsaufgaben nach § 23 Abs. 4 oder Abs. 5 mit "ungenügend" oder zwei dieser Prüfungsaufgaben mit "mangelhaft" bewertet worden sind.

Teil 6 Schlussbestimmungen

§ 25 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2018 in Kraft.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Michaela Kaniber, Staatsministerin

Anlage 1 (zu § 8)

Ausbildungsrahmenplan "Fachpraktikerin Landwirtschaft/Fachpraktiker Landwirtschaft"

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	im 1.	itlic le cht erte n lim 19 36 . M on at
1.	integrative	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
	Aufbau und Organisat ion des Ausbildun gsbetrieb es	 a) Standort, Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes nennen b) bauliche Anlagen des Ausbildungsbetriebes und die im Betrieb vorhandenen oder eingesetzten Maschinen und Geräte sowie ihre Einsatzbereiche beschreiben c) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 		
	Berufsbild ung; Arbeits- und Tarifrecht	 a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit, Ausbildungsvergütung und Dauer des Urlaubs nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen 	nd dei ge: mte Au dui zu	sa en sbil ng mit
1. 3	Sicherheit und Gesundh eitsschutz bei der Arbeit	 a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 		

N r.	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	18 3 M on o	ht te ch m
1. 4	Umweltsc hutz	 a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen d) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere zum Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden- und Naturschutzrecht, anwenden 		
1. 5	ökologisc he Zusamme nhänge, Nachhalti gkeit	 a) Einflüsse und Auswirkungen von Tierhaltung und Pflanzenanbau auf das Ökosystem darstellen b) Maßnahmen zur Erhaltung genetischer Ressourcen darstellen c) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren d) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und - qualität beschreiben 		
1.	Mitgestalt en sozialer Beziehun gen	 a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen c) Gespräche situationsgerecht führen 		
2.	gemeinsar	ne fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
2.	Arbeiten planen, vorbereite n, durchführ en und kontrollier en	 a) Arbeiten in Arbeitsschritte gliedern b) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeitsmittel selbstständig nach Unterweisung auswählen c) Längen, Flächen und Rauminhalte berechnen d) Betriebsdaten erfassen 	wäh nd der gesa mtei Ausi dung zu vern teln	a n bil
		e) Einflussfaktoren auf den Arbeitszeitbedarf nennen, Arbeitszeiten festhalten		

Ausbildun gsberufsb ild	f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und einschätzen	h Rid we in Wo e im 1.	im 19 36 M
	g) gesetzliche und berufsbezogene Regelungen anwenden, insbesondere Meldepflichten beachten		
 Umgang mit Maschine n, Geräten und Betriebsei	a) die Aufgaben von Kraftübertragungselementen und Schutzvorrichtungen an Maschinen beschreibenb) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung einsetzen, reinigen und warten		
nrichtung en	c) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen		
	d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Schleppern, Transportmitteln, technischen Anlagen, Maschinen und Geräten nach Anweisung prüfen		
	e) Vorschriften über das Führen landwirtschaftlicher Fahrzeuge im Straßenverkehr nennen		
	f) Traktoren und Transportmittel, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorkehrungen bedienen		
	g) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen		
	h) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken		
	i) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken		
rationelle Energie- und Materialy	a) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten, Werkstoffe und Materialien nennen		
erwendun g	b) wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben		
	c) bei Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung von Umweltbelastungen mitwirken		

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Ric we in Wo e im 1.	ittic e cht rrte n och n 19 36 . M on at
	wirtschaftl iche Zusamme	a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken		
	nhänge	b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen		
		c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken		
		d) Vermarktungsmöglichkeiten für die erzeugten Produkte nennen		
		e) Preise und Erlöse der wichtigsten Produkte und Erzeugnisse nennen		
		f) Arbeitsaufwand erfassen		
	Informatio n und Kommuni kation	a) Vorgänge im landwirtschaftlichen Betrieb, insbesondere bei Pflanzen, Tieren und technischen Prozessen, wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen	-	
		b) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet, beschaffen		
		c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden		
		d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten		
		e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen		
2. 6	Qualitätss icherung	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau der betrieblichen Qualitätssicherung erläutern		
		b) Produktionsabläufe dokumentieren		
		c) Qualitätsstandards umsetzen		
		d) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, melden und zu deren Behebung beitragen		
\vdash	_	n, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten		
3. 1	Schwerpur	nkt Tierhaltung		
1.	Versorgu ng und Haltung	a) Tiere halten und versorgen	20	15
	von Tieren	b) Anforderungen an Tierhaltungssysteme und Haltungstechnik beschreiben		

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Rid we ii Wo	itlic e cht erte n och
			1. -	im 19 36
			M on at	M on
		c) Stallungen und Einrichtungen reinigen und beim Desinfizieren mitwirken, Haltungsbedingungen überwachen		
		d) Tiere pflegen und Hygienemaßnahmen durchführen		
		e) Futtermittel und Zusatzstoffe beschaffen, gewinnen und lagern		
		f) Futtermittel bestimmen, beurteilen und bedarfsorientiert verwenden		
		g) Futterrationen zusammenstellen und vorlegen		
		h) Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen bedienen und überwachen		
		i) organische Rückstände der tierischen Produktion wirtschaftlich und umweltgerecht verwerten		
1.	Nutzung von	a) Nutztiere nennen und ihre Nutzung beschreiben	8	10
2	Tieren	b) züchterische Maßnahmen tierartenspezifisch beschreiben und bei der Zuchtarbeit mitwirken		
		c) Tiere kennzeichnen und nutzen, bei Bedarf aufziehen und ausbilden		
		d) tierische Produkte gewinnen, lagern und transportieren		
		e) Tierleistungen ermitteln und vergleichen		
		f) bei der Vermarktung mitwirken		
1.	Tierschut z,	a) Tiere beobachten und Tierverhalten einschätzen	11	14
3	Tierwohl	b) Tiergesundheit überwachen und bei Behandlungen mitwirken		
		c) verletzte und kranke Tiere pflegen		
		d) Anforderungen an den tiergerechten Transport nennen und Tiertransport durchführen		
		e) gesetzliche Regelungen zum Tierschutz und der Tierhygiene anwenden		

N r.	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Rid we ii Wo e im	itlic e cht erte n och en
			1. - 18	19 36
			M	М
			on at	on at
3. 2	Schwerpur	nkt Pflanzenproduktion		
	Bearbeitu ng und Pflege	a) bei der Bodenpflege und Bodenbearbeitung mitwirken	10	8
ľ	des Bodens	b) im Betrieb vorkommende Bodenarten unterscheiden		
		c) Bodenzustand feststellen und beurteilen		
		d) Einfluss von Bodenbearbeitungs- und Pflegemaßnahmen auf die Pflanzenentwicklung und Ertrag einschätzen		
3. 2.	Erzeugun g	a) Saat- und Pflanzgut bestimmen und verwenden	20	23
2	pflanzlich er Produkte	b) Düngemittel bestimmen und anwenden		
		c) Kultur- und Wildpflanzen bestimmen		
		d) Entwicklung von Pflanzenbeständen beurteilen und vergleichen		
		e) Schadorganismen und Schadbilder erkennen		
		f) bei Pflanzenschutzmaßnahmen mitwirken		
2.	Ernte pflanzlich	a) Erntezeiten, Reifezustand und Qualitätsanforderungen kennen	9	8
3	er Produkte	b) Ernte durchführen		
		c) Erntegut transportieren, lagern und konservieren		
		d) Erträge feststellen und vergleichen		
		e) Erntegut nach Verwertbarkeit beurteilen und der weiteren Verwendung zuführen		
3. 3	Schwerpur	nkt Maschinen und Geräte, Gebäude und bauliche Anlagen		
3.	Instandha Itung und Wartung	a) Schmier-, Pflege- und Reinigungsmittel für Maschinen, Geräte und technische Einrichtungen beurteilen und einsetzen	15	15
		b) Werkstoffe für die Instandhaltung und Wartung von Gebäuden und baulichen Anlagen beurteilen und einsetzen		

N r.	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Ric we in Wo e im 1.	itlic echt echt och n im 19 36 . M on at
		c) Maschinen und Geräte reinigen, sichtbare Mängel und Beschädigungen dokumentieren d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Maschinen, Geräten und technischen Einrichtungen prüfen und sicherstellen		
3. 3. 2	Instandse tzung	e) Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften kennen und beurteilen a) Werkzeuge, Werkstoffe und Maschinen oder Geräte zur nachhaltigen Instandsetzung von Maschinen, Geräten und baulichen Anlagen sowie von technischen Einrichtungen kennen und einsetzen b) technische Mängel und Beschädigungen feststellen und beurteilen c) einfache Reparaturen von Maschinen, Geräten und technischen Einrichtungen	15	15
		beurteilen und durchführen d) einfache Reparaturen von Gebäuden und baulichen Anlagen beurteilen und durchführen		
3.	Überwac hung technisch er Abläufe	a) Maschinen, Geräte und technische Einrichtungen im Betrieb oder während ihres Einsatzes überwachenb) technische Störungen erkennen und Möglichkeiten zur Behebung aufzeigen	9	9
3.	Schwerpur	nkt Naturschutz und Landschaftspflege		
3.	Maßnah men der Landscha ftspflege	a) Landschaft als Lebensgrundlage für Menschen, Tier und Pflanze beurteilen b) Bedeutung und Ziele des Naturschutzes bei der Landbewirtschaftung kennen c) Maßnahmen des Naturschutzes und der Landschaftspflege durchführen	15	10
3. 4. 2	Erhalten, schützen und entwickel n besonder er Lebensrä ume	 a) schützenswerte Landschaftsteile und Lebensräume kennen b) besondere Lebensräume nachhaltig gestalten c) Schäden und Belastungen von Lebensräumen erkennen und beseitigen 	15	10

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Rid we iii Wc e im 1. – 18 M on	itlic e cht erte n och n 19 36 . M
4.	Anlegen und pflegen von Schutz- und Erholung seinrichtu ngen	a) Bedeutung von Schutz- und Erholungseinrichtungen für Mensch, Tier und Pflanze kennen b) Maßnahmen zur Errichtung, Pflege und Sicherung von Schutz- und Erholungseinrichtungen durchführen c) Maßnahmen zur Besucherbetreuung durchführen	9	19
3. 5				
5.	Annahme und Aufbereit ung	 a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterial annehmen, kontrollieren und aufbereiten b) Betriebs- und produktspezifische Vorgaben anwenden, dokumentieren und beurteilen c) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, dokumentieren und zu deren Behebung beitragen 	14	14
5.	Verarbeit ung betrieblic her Erzeugnis se	a) Produkte und Erzeugnisse marktgerecht verarbeiten b) Verarbeitungsverfahren überwachen und beurteilen c) Produkte und Erzeugnisse handelsüblich und normgerecht sortieren sowie kennzeichnen	15	10
5.	Lagerung und Konservie rung	a) Lagereignung von Produkten und Erzeugnissen anhand vorgegebener Kriterien prüfen b) Produkte und Erzeugnisse lagern c) Lagerungsbestand kontrollieren und pflegen	10	15
3. 6	Schwerpur	nkt Vermarktung und Dienstleistung	•	
	Kundenin formation	a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen b) über betriebliche Produkt- und Dienstleistungsangebote informieren	10	10

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	h Rid we ii Wo	itlic e cht rte n och n
			1. -	im 19
			18 M on at	36 M on at
		c) individuelle Besonderheiten und Anforderungen der Kunden beachten und umsetzen		
		d) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme anwenden		
6.	Verpacku ng und	a) Verpackungsmaterialien prüfen und beurteilen	20	14
2	Präsentat ion	b) betriebliche Erzeugnisse abfüllen und verpacken		
		c) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen		
		d) betriebliche Erzeugnisse verkaufsfördernd präsentieren		
		e) Maßnahmen zur Erhaltung der Qualität auf dem Absatzmarkt durchführen		
3. 6. 3	Lieferung und Verkauf	a) Produkte und Erzeugnisse für den Versand entsprechend der Absatzwege vorbereiten	9	15
		b) Termine koordinieren und Transport vorbereiten		
		c) Abgabe von Produkten und Erzeugnissen durchführen		

Anlage 2 (zu § 12)

Ausbildungsrahmenplan "Werkerin im Gartenbau/Werker im Gartenbau"

	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitlic he Glied erung
1	Schwerp	unktübergreifende integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
1 . 1	Aufbau und Organis ation der Ausbild ungsstä	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes nennenb) Grundfunktionen der Ausbildungsstätte, wie Produktion, Absatz und Dienstleistung nennen	währ end der gesa mten Ausbi
	tte	c) bauliche Anlagen des Ausbildungsbetriebes und Ausstattung, d.h. die im Betrieb vorhandenen oder eingesetzten Maschinen und Geräte sowie ihre Einsatzbereiche beschreiben	ldung zu vermi tteln

N	Ausbild ungsber	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitlic he	
ľ	ufsbild		Glied erung	
		d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben		
1 2	Grundre geln des Arbeits-,	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages wie Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären		
	Tarif- und	Tarif- und Sozialre b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen	
	chts	c) Regelungen in den für den Gartenbau gültigen Tarifverträgen nennen		
		d) Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit, Ausbildungsvergütung und Dauer des Urlaubs nennen		
		e) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen		
1 . 3	Sicherh eit und Gesund heitssch	a) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft nennen		
	utz bei der Arbeit	b) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen		
		c) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden, insbesondere beim Umgang mit Maschinen, Geräten, Einrichtungen, Gefahrstoffen sowie sonstigen Werkstoffen und Materialien kennen und beachten		
		d) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen (Maßnahmen der Ersten Hilfe) einleiten		
		e) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		
1 4	Natur- und Umwelt schutz,	a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären		
	rationell e Energie - und	b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung sowie Möglichkeiten des Recyclings nutzen		
	Material verwen dung	c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen; Abfälle unter Beachtung rechtlicher, betrieblicher und materialbedingter Erfordernisse aufbereiten und entsorgen		
		d) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere zum Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden- und Naturschutzrecht nennen und anwenden		
		e) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten verwenden		
		f) mit Energieträgern umweltschonend und kostensparend umgehen		

		he Glied erung
	g) bei Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung von Umweltbelastungen mitwirken	
ökologis che Zusam menhän	a) Einflüsse und Auswirkungen von Freiland- und Gewächshauskulturen auf das Ökosystem darstellen	
ge, Nachhal	b) Bedeutung der Artenvielfalt darstellen	
3	c) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren	
	d) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und -qualität beschreiben	
Mitgest alten	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten	
Beziehu ngen	b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen	
	c) Gespräche situationsgerecht führen	
Schwerp	unktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
betriebli che	a) Arbeiten in Arbeitsschritte gliedern	
und Arbeiten planen,	b) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeitsmittel selbstständig nach Unterweisung auswählen	
ten, durchfü	c) Längen, Flächen und Rauminhalte berechnen	
hren und kontrolli	d) Daten von Produktion und Dienstleistungen erfassen und beurteilen	
eren	e) Einflussfaktoren auf den Arbeitszeitbedarf nennen, Arbeitszeiten festhalten	währ end
	f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und einschätzen	der gesa mten
	g) relevante Gesetze und Verordnungen sowie gesetzliche und berufsbezogene Regelungen anwenden, insbesondere Meldepflichten beachten	Ausbi Idung zu vermi
Umgan g mit Maschin en.	a) die Aufgaben von Kraftübertragungselementen und Schutzvorrichtungen an elektrischen Anlagen und Maschinen kennen und beschreiben	tteln
Geräten und Betriebs	b) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung und entsprechend ihrem Verwendungszweck einsetzen, reinigen und warten	
ungen; Material ien und Werksto ffe	c) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen	
	che Zusam menhän ge, Nachhal tigkeit Mitgest alten sozialer Beziehu ngen Schwerpr betriebli che Abläufe und Arbeiten planen, vorberei ten, durchfü hren und kontrolli eren Umgan g mit Maschin en, Geräten und Betriebs einricht ungen; Material ien und Werksto	a) Einflüsse und Auswirkungen von Freiland- und Gewächshauskulturen auf das Okosystem darstellen menhän ge, Nachhal tigkeit c) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren d) Wetterfaktoren nennen und ihren Einflüss auf die Arbeitsdurchführung und -qualität beschreiben an sozialer Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten sozialer Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen c) Gespräche situationsgerecht führen betriebli dhe Ablaufe b) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeiten bi bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeitssich grach Unterweisung auswählen selbstständig nach Unterweisung auswählen charten die e) Einflüssfaktoren auf den Arbeitsprechten d) Daten von Produktion und Dienstleistungen erfassen und beurteilen e) Einflüssfaktoren auf den Arbeitsprechten dien und Masschinen, genter der der der der der der der der der d

N r.	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
		d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Schleppern, Transportmitteln, technischen Anlagen, Maschinen, Werkzeugen und Geräten prüfen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen und einsetzen				
		e) Vorschriften über das Führen von Fahrzeugen im Straßenverkehr nennen				
		f) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen				
		g) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz beachten				
		h) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken				
		i) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken				
		j) praxisübliche Materialien und Werkstoffe unter Anleitung bearbeiten				
		k) Materialschutz durchführen				
.	Rationel le Energie - und	a) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten, Werkstoffe und Materialien nennen				
	Material verwen	b) wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben				
	dung	c) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten verwenden				
.	wirtscha ftliche	a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken				
4	Zusam menhän ge	b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen				
		c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken				
		d) Vermarktungsmöglichkeiten für die erzeugten Produkte und Leistungen nennen				
		e) Preise und Verkaufserlöse der wichtigsten Produkte, Erzeugnisse und Dienstleistungen nennen				
		f) Arbeitsaufwand erfassen				
	Informat ion und Kommu nikation	a) Vorgänge in der Ausbildungsstätte bei vegetationstechnischen, produktionstechnischen und Dienstleistungsprozessen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen				
		b) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet beschaffen				
		c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden				

N r.	Ausbild ungsber ufsbild		Ze h Gl eru	ie	d
		d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten			
		e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen			
2	Qualität ssicheru ng	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau der betrieblichen Qualitätssicherung erläutern			
	ng .	b) Produktionsabläufe und Arbeitsvorgänge dokumentieren			
		c) Qualitätsstandards umsetzen			
		d) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, melden und zu deren Behebung beitragen			
3	Schwerp	unktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ze h Gl eru	ie	d
			Au Idu sja	ın	g
		,	1	2	3
3	Böden, Erden	a) bei der Bodenbearbeitung und -pflege mitwirken	x	X	X
ľ	und Substrat e	b) Zusammensetzung und Eigenschaften von Böden, Erden und Substraten nennen			
		c) Erden und Substrate unter Anleitung verwenden			
		d) boden- und vegetationsspezifische Bodenbearbeitung und -pflege durchführen und bei Boden- und Substratverbesserungen mitwirken			
	Pflanze n und	a) Pflanzen bestimmen sowie deren Ansprüche und Eigenschaften beschreiben		х	X
2	ihre Verwen dung	b) bei der Verwendung von Pflanzenarten und -sorten unter Beachtung ihrer Ansprüche mitwirken			
.	Kultur	a) bei der Vermehrung mitwirken		х	х
3	Pflegem aßnahm en	b) bei Arbeiten an und mit der Pflanze mitwirken			
		c) bei der bedarfs- und zeitgerechten Bewässerung mitwirken			
		d) bei der bedarfsgerechten und umweltschonenden Ausbringung von Düngemittel mitwirken			
		e) häufig auftretende Pflanzenkrankheiten und Schädlinge erkennen			
		f) bei Maßnahmen zum Schutz der Pflanzen und zur Pflege der Pflanzenbestände oder -anlagen mitwirken			

N r.	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	G	eitl he ilie	d
		g) bei der bedarfsgerechten und umweltgerechten Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln mitwirken			
		h) Dünge- und Pflanzenschutzmittel vorschriftsmäßig lagern			
		i) Pflanzen gegen schädigende Witterungseinflüsse schützen			
		j) Wildkräuter und Unkräuter erkennen			
3	Nutzung pflanzlic her	a) bei der Ernte oder Verwendung von Pflanzen mitwirken		х	х
4	Produkt e und	b) beim Transport und Einlagern gärtnerischer Erzeugnisse mitwirken			
	deren Vermeh rung	c) Maschinen und Geräte für die Ernte oder Verwendung von Pflanzen und pflanzlichen Produkten auswählen und einsetzen			
		d) Produkte transportieren, erfassen und lagern			
		e) Lagerbestände überwachen			
		f) Pflanzen und pflanzliche Produkte anhand vorgegebener Kriterien und Qualitätsnormen beurteilen und beim Ernten, Sortieren und bei der Kennzeichnung mitwirken			
4	Berufspro	ofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt	G	eitl he ilie	d d
4	Fachrich	tung Baumschule	ld	us ur jah	ng
1			1	2	3
4 1	Kulturrä ume und Kulturei nrichtun gen	Kulturräume, Kultureinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen	x	х	X
4	Anlage von	a) bei der Anlage von Baumschulquartieren mitwirken	Х	х	х
. 2	Baumsc hulquart ieren und Flächen für Contain erkultur en	b) bei der Anlage von Flächen für Containerkulturen mitwirken			
4 1	Vermeh rung und Jungpfl	a) Gehölze vermehren, insbesondere durch Sprossstecklinge, Steckholz, Abrisse und Wurzelschnittlinge		х	х

	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	G	he	- 1
3	anzena nzucht	b) Reiser- und Augenveredlung von Gehölzen durchführen			
4 1	Produkti onsverf ahren	a) Kulturverfahren und Anbausysteme beschreiben und die im Ausbildungsbetrieb vorhandenen Verfahren und Systeme anwenden	х	х	x
4		b) Aufschulen			
		c) Kulturarbeiten, insbesondere Schneiden, Pinzieren und andere Wachstumsregulierungen, durchführen			
		d) Durchführung von Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen			
4 1	Roden und Sortiere a) beim Roden und Ballieren von Gehölzen von Hand und mit Hilfe von Maschinen mitwirken		x	х	х
5	b) Gehölze unter Anleitung gemäß den Vorgaben sortieren und kennzeichnen c) Gehölze lagern und versandfertig machen				
		c) Gehölze lagern und versandfertig machen			
4	Fachricht	tung Garten- und Landschaftsbau	lc		bi ng hr
			1	2	3
4 2	Vorbere iten, Einricht	a) einfache Ausführungspläne sowie Leistungsverzeichnisse lesen und auf die Baustelle übertragen	х	х	х
1	en und Abwicke In von	b) Schutzvorrichtungen für vorhandene Vegetation und für bauliche Anlagen erstellen			
	Baustell en unter Anleitun	c) beim Einrichten und Abräumen der Baustelle mitwirken			
	g	d) vorhandene Vegetation für eine weitere Verwendung ausgraben, ballieren, einschlagen und verpflanzen			
.	Ausführ en von	a) Boden lagern, sichern und einbauen	х	х	х
.	Erdarbe iten sowie	b) Bodenmodellierungen unter Anleitung ausführen			
	Be- und Entwäs serungs	c) Gräben und Gruben ausheben und sichern			
	maßnah men	d) bei Verbesserungsmaßnahmen des Baugrunds mitwirken			
		e) Entwässerungsrohre verlegen, Oberflächeneinläufe, Kontroll- und Sickerschächte einbauen			
.	Herstell en von befestig ten Flächen	a) bei der Herstellung von Schutz-, Dicht-, Trag- und Dränschichten, insbesondere bei Außenanlagen oder bei Anlagen der Bauwerksbegrünung mitwirken	х	х	х

N r.	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	G	he ilie	
		b) bei der Herstellung von Ausgleichs- und Deckschichten aus Gesteinsgemischen, insbesondere wasser- oder bitumengebundenen Decken mitwirken			
		c) beim Einbau von Decken aus Natur- und Kunststoffen sowie Plattenbelägen, insbesondere bei Außenanlagen, Sportanlagen oder Spielanlagen mitwirken			
		d) Wege und Plätze pflastern			
4	Herstell en von	a) Natursteine unter Anleitung be- und verarbeiten sowie Betonfertigteile einbauen		х	х
2 4	Bauwer ken in Außena nlagen	b) beim Bau von Wasseranlagen, insbesondere Teichen, Becken oder Wasserläufen mitwirken			
		c) bei der Ausstattung von Außenanlagen, insbesondere mit Pergolen, Zäunen, Rankvorrichtungen, Lärmschutzwänden, Sportgeräten oder Spielgeräten mitwirken			
2	Ausführ en von vegetati onstech nischen Arbeiten	a) bei der Vorbereitung von Standorten für Gehölze und Stauden, insbesondere in Außenanlagen, bei Bauwerksbegrünungen, Innenraumbegrünungen, Hangbefestigungen, Haldenbefestigungen oder Uferbefestigungen oder in der freien Landschaft, mitwirken und Pflanzungen durchführen	x	x	x
		b) Ansaatflächen, insbesondere für Rasen, Wiesen oder Zwischenbegrünung, unter Anleitung vorbereiten und ansäen			
		c) Rollrasen, Vegetationsmatten verlegen			
		d) Fertigstellungspflege durchführen			
		e) Pflege von landschaftsgärtnerischen Gesamtwerken unter Anleitung durchführen			
4	Fachrich	tung Gemüsebau	lo	lur	
3			1	jal 2	nr 3
L	Donald date	Doublition of the Control of the Con	ļ.		Ŀ
.	onsräu me und Produkti onseinri chtunge n	Produktionsräume, Produktionseinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen	X	X	X
4 3 2	Vermeh rung und Jungpfl anzena nzucht	Gemüsearten mit verschiedenen Verfahren aussäen und Jungpflanzenanzucht durchführen	х	х	x
4 3 3	Produkti onsverf ahren	a) Produktionsverfahren und Anbausysteme von verschiedenen Gemüsearten beschreiben und im Ausbildungsbetrieb vorhandene Verfahren und Systeme anwenden	х	х	X

N r.	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	G	eit he Glie	ed
		b) Flächen ausmessen und zur Pflanzung oder Aussaat vorbereiten			
		c) Durchführung von Direktsaaten und Pflanzungen			
		d) Kulturarbeiten einschließlich Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen bei verschiedenen Gemüsearten unter Berücksichtigung der Produktqualität bis zur Ernte durchführen			
.	Ernten, Aufberei ten und Lagern	a) Erntezeitpunkt verschiedener Gemüsearten unter Berücksichtigung von Reifegrad und Qualitätsansprüchen kennen	x	х	х
4	9	b) verschiedene Ernteverfahren für Gemüse anwenden			
		c) Gemüse marktgerecht aufbereiten, insbesondere waschen, putzen, schneiden und bündeln sowie betriebsüblich und handelsüblich sortieren, verpacken und kennzeichnen			
		d) Gemüse nach artspezifischen Anforderungen einlagern			
4	Fachrich	rung Zierpflanzenbau		us lur	
4			S	jal	٦r
			1	2	
4	Kulturrä ume und Kulturei nrichtun gen	Kulturräume, Kultureinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen	X	X	X
4 . 4	Vermeh rung und	a) verschiedene Zierpflanzen, insbesondere durch Teilung, Blatt- und Sprossstecklinge, vermehren	х	х	х
2	Jungpfl anzena nzucht	b) Aussaaten verschiedener Zierpflanzen durchführen			
4 4	Produkti onsverf ahren	a) verwendungsspezifische Kulturverfahren und Anbausysteme kennen und die im Ausbildungsbetrieb vorhandenen Verfahren und Systeme anwenden		х	х
3		b) bei verschiedenen Zierpflanzen Kulturverfahren einschließlich Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen durchführen			
4	Vermar kten,	a) Pflanzenverwendung, Kenntnisse der Pflanzenansprüche		х	х
.	Verwen den, Kunden	b) Pflanzen entsprechend ihren Bedürfnissen pflegen			
	beratun g	c) Bepflanzung von Gefäßen nach Vorgaben			
		d) Bepflanzung von Rabatten nach Vorgabe			
4	Ernten, Aufberei	a) verkaufsfertige Zierpflanzen nach betriebsüblichen Kriterien auswählen oder ernten	Х	х	Х

N r.	Ausbild ungsber ufsbild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	he lie	d
.	ten und Lagern	b) Zierpflanzen betriebsüblich sortieren und kennzeichnen		
5		c) Zierpflanzen für Transport verpacken		
		d) Zierpflanzen lagern		

Anlage 3 (zu § 16)

Ausbildungsrahmenplan "Fachpraktikerin Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft"

Abschnitt A (Basis- und Aufbauqualifizierung 1. bis 27. Ausbildungsmonat)

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	
1.	Verpflegung und Service	е			
1.1	Grundsätze der Verpflegung	4	a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung beachten:– Ernährungskreis	X	
			Nährstoffe		
			 Energie- und Nährstoffbedarf 		
			 Ernährung verschiedener Personengruppen 		
			 Mahlzeitengestaltung 		
			b) Lebensmittelgruppen und deren Verwendung unterscheiden:	X	
		 Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst Fleisch, Fisch, Eier 	Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		
			- Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst		
			- Fleisch, Fisch, Eier		
			Milch- und Milchprodukte		
			Speisefette und Speiseöle		
		– Würzmittel	- Würzmittel		
			- Getränke		
		c) Lebensmittelkennzeichnung beach	c) Lebensmittelkennzeichnung beachten	Х	
			d) vorgefertigte Lebensmittel nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen unterscheiden	×	
			e) nach Rezepten und Vorgaben arbeiten und dabei mit Maßen, Mengen und Gewichten rechnen	Х	
1.2	Küche als Arbeitsfeld	4	a) Arbeitsbereiche der Großküche unterscheiden:	Х	
			 Gemüsevorbereitung 		

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fe	ertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	
				Fleischvorbereitung		
				- Kalte Küche		
				- Kochküche		
				- Spülküche		
			b)	Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung in der Küche berücksichtigen	Х	
			c)	Grundsätze der Arbeitsgestaltung bei den Arbeitsabläufen umsetzen	Х	
			d)	Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit beachten	Х	
			e)	Maßnahmen der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden	Х	
			f)	Vorgaben der Qualitätssicherung beachten	Х	
1.3	Entgegennehmen und Lagern von Waren	3	a)	Grundsätze für den Lebensmitteleinkauf berücksichtigen	Х	
			b)	Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten	X	
			c)	Warenannahme und -kontrolle durchführen		Х
			d)	Waren entnehmen und ausgeben, Bestände erfassen		Х
			e)	Lagerräume und deren Einrichtung reinigen	Х	
1.4	Vorbereiten von Obst, Gemüse und Salaten	4	a)	Grundsätze für das Säubern und Zerkleinern von Obst und Gemüse beachten	Х	
			b)	rationelle Zerkleinerungstechniken von Hand anwenden	Х	
			c)	Maschinen und Geräte zum Säubern und Schälen, zum Zerkleinern und Schneiden einsetzen	X	
			d)	vorbereitetes Obst und Gemüse sowie vorbereitete Salate transportieren und lagern	Х	
			e)	Arbeitsplatz aufräumen und reinigen	Х	
1.5	Zubereiten von einfachen Speisen	15	a)	Garverfahren und deren Anwendungsbereiche unterscheiden: Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Backen, Grillen, Frittieren, Druckgaren	X	
			b)	Teilarbeiten bei der Vor- und Zubereitung von Gerichten unter Einsatz von Maschinen und Geräten durchführen	X	
			c)	kleine kalte und warme Speisen zubereiten	Х	
			d)	Salate roh und gekocht als Beilage und als Hauptgericht zubereiten	Х	
			e)	einfache Nachspeisen zubereiten	Х	
			f)	Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten und aufwerten	Х	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fe	ertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	
			g)	einfache Gerichte für spezifische Personengruppen unter Berücksichtigung der verschiedenen Betriebsarten zubereiten		X
			h)	Heiß- und Kaltgetränke herstellen	Х	
			i)	Komponenten für Frühstück und Abendessen vorbereiten	Х	
			j)	Speisen anrichten und garnieren	Х	
			k)	Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	Х	
1.6	Herstellen einfacher Gebäckarten	5	a)	Backzutaten und deren Verwendungsmöglichkeiten unterscheiden	Х	
			b)	süßes und pikantes Gebäck aus verschiedenen Teigarten unter Einsatz von Maschinen und Geräten herstellen: Rührteig, Hefeteig, Mürbteig, Quarkölteig, Biskuitteig	X	
			c)	Halbfertig- und Fertigprodukte verwenden	Х	
			d)	Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	Х	
1.7	Portionieren,	3	a)	Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen	Х	
	Transportieren und Ausgeben von Speisen		b)	Speisen unter Beachtung von Portionierregeln und Verwendung von Portionierhilfen portionieren	X	
			c)	Kuchen und Gebäck teilen und anrichten	Х	
			d)	Speisen nach Ausgabesystemen ausgeben	Х	
			e)	Arbeitsplätze aufräumen und reinigen	Х	
1.8	Büfettservice und Eindecken von	5	a)	einfache Büfetts unter Beachtung der Grundsätze kundenorientiert gestalten		Х
	Tischen		b)	Büfett überwachen, Speisen nachlegen		Х
			c)	Tischwäsche, Geschirr, Besteck und Gläser unterscheiden und situationsgerecht auswählen	Х	
			d)	Tische dem Anlass entsprechend decken	Х	
			e)	Tische nach Vorgaben dekorieren		Х
			f)	Servietten auswählen und falten		Х
			g)	Tischservice bei verschiedenen Mahlzeiten übernehmen		Х
1.9	Abdecken von	4	a)	Tische fachgerecht abdecken	Х	
	Tischen, Arbeiten in der Spülküche		b)	Speisenreste und Tischabfälle trennen und entsorgen	Х	
			c)	Geschirr und Arbeitsgeräte von Hand spülen	Х	
			d)	Spülverfahren mit Maschinen durchführen	Х	
			e)	Geschirr, Besteck, Gläser und Arbeitsgeräte nach betrieblichen Ordnungssystemen einräumen	Х	
			f)	Transportsysteme reinigen	Х	
			g)	Spülküche und Maschinen reinigen	Х	
1.10	Reinigungsarbeiten in der Küche	4	a)	Maschinen und Geräte für die Vor- und Zubereitung von Speisen nach Anweisung reinigen	Х	
			b)	Arbeitsflächen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen	Х	
			c)	Fußböden und Wandflächen reinigen	Х	
			d)	Anforderungen an die Desinfektion beachten	Х	
1.11	Abfallentsorgung	1	a)	Abfälle nach Sortierkriterien lagern/entsorgen	Х	

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	
			b) Maßnahmen zur Abfallvermeidung anwenden	Х	
			c) Transport- und Lagerbehältnisse reinigen	Х	
2.	Hausreinigung und Ser	vice			
2.1	Grundsätze der Hausreinigung	10	a) Raumgruppen und deren Funktionen sowie deren Ausstattung und Einrichtung unterscheiden:Bodenbeläge	Х	
			 Wände und Decken 		
			Türen und Fenster		
			– Heizkörper		
			- Möbel		
			 Beleuchtungskörper 		
			b) Grundsätze der Raumgestaltung berücksichtigen:		Х
			Blumen und Pflanzen		
			Jahreszeitliche Dekoration		
			c) Maschinen und Geräte für die Hausreinigung einsetzen	X	
			d) Reinigungsmittel unterscheiden und situationsgerecht einsetzen	X	
			e) Reinigungsverfahren nach betrieblichen Vorgaben anwenden	X	
			f) rationelle Arbeitsverfahren alleine und im Team unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Faktoren und der Regeln für die Teamarbeit durchführen	X	
			g) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden	Х	
			h) Ordnungssysteme nutzen	Х	
			i) Prinzipien der Abfalltrennung und Abfallentsorgung beachten	X	
			j) Schäden erkennen und melden		Х
			k) Anforderungen des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Hygiene berücksichtigen	X	
			Dokumentationssysteme anwenden	Х	
2.2	Reinigen und Gestalten von	15	a) Grundsätze der Kundenorientierung berücksichtigen	Х	
	Gästezimmern und Aufenthaltsräumen	I Ih) IR aconderhalten halm Lincatz in	X		
			c) Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung unterscheiden und durchführen	Х	
			d) spezielle Gegenstände und Materialien reinigen		X
			e) Polstermöbel und Teppiche reinigen und pflegen		Х

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fe	ertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,	1.–21. Monat	
			f)	Wohn- und Aufenthaltsräume nach Vorgaben gestalten		Х
			g)	Zimmerpflanzen und Blumen pflegen	Х	
			h)	Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	Х	
2.3	Reinigen von Sanitärräumen	6	a)	Ausstattung und Einrichtung von Sanitärräumen unterscheiden	Х	
			b)	Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen und Sicherheitsvorschriften in Sanitärräumen anwenden	X	
			c)	Sanitärräume nach Vorgabe z.B. mit Handtüchern und Hygieneartikeln ausstatten		Х
			d)	Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	Х	
2.4	Reinigen von Glasflächen, Türen und Verkehrsflächen	6	a)	Glasflächen, Fenster und Türen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen	X	
	und verkenrsnachen		b)	Verkehrsflächen nach Vorgaben und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften reinigen, z.B. Eingangsbereiche, Treppenhäuser, Balkone, Terrassen, Aufzüge	X	
			c)	spezielle Hilfsmittel und Geräte einsetzen	Х	
			d)	Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen	Х	
2.5	Hol- und Bringdienste	4	a)	Hol- und Bringdienste in ausgewählten Arbeitsbereichen nach Vorgabe ausführen	Х	
			b)	Anforderungen an den korrekten Umgang mit Kunden und internen Leistungserbringern berücksichtigen	X	
			c)	Bestellungen entgegennehmen		Х
			d)	Lieferscheine kontrollieren und abzeichnen		Х
			e)	Aufträge kunden- und situationsbezogen erledigen		X
			f)	Vorgaben für den Schutz personen- und betriebsbezogener Daten berücksichtigen	Х	
3.	Textilreinigung und Ser	vice				
3.1	Annehmen, Sortieren und Vorbereiten von	5	a)	Textilien nach Verwendungsmöglichkeiten und Pflegekennzeichnung unterscheiden	Х	
	Schmutzwäsche		b)	Kriterien für das Sortieren von Schmutzwäsche anwenden	X	
			c)	hygienische Anforderungen und Vorgaben des Gesundheitsschutzes bei der Schmutzwäschebehandlung berücksichtigen	×	
			d)	nach Wäscheannahmesystemen arbeiten	Х	
			e)	spezielle Methoden zur Vorbereitung und Vorbehandlung von Schmutzwäsche anwenden		X
			f)	Dokumentationssysteme einsetzen	Х	
3.2	Transportieren und	4	a)	Transport- und Verteilersysteme einsetzen	Х	
	Lagern von Wäsche		b)	Wäsche-Kennzeichnungssysteme unterscheiden	Х	
			c)	Wäschekennzeichnung durchführen		Х

Nr.	Ausbildungsberufsbild	Zeitl. Richtwert /Wochen	Fe	ertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,		22.– 27. Monat
			d)	Wäsche nach Vorgaben und Kundenwünschen lagern		Х
3.3	Waschen und Trocknen von	8	a)	Waschverfahren, Waschmittel und Waschhilfsmittel unterscheiden	Х	
	Wäsche, Kleidung und Heimtextilien		b)	Maschinen und Geräte zum Waschen und Trocknen bedienen	Х	
			c)	Wasch- und Nachbehandlungsverfahren an Arbeitskleidung, Haus- und Heimtextilien durchführen	Х	
			d)	Wasch- und Nachbehandlungsverfahren für persönliche Wäsche und Kleidung nach Kundenwünschen durchführen		X
			e)	Wäsche und Kleidung nach verschiedenen Verfahren trocknen	Х	
			f)	Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit berücksichtigen	Х	
			g)	Arbeitsplätze, Räume, Maschinen und Geräte nach Vorgaben reinigen	Х	
3.4	Glätten und Schrankfertigmachen	10	a)	hygienische Anforderungen an die Behandlung sauberer Wäsche berücksichtigen	Х	
	von Wäsche und Kleidung	b) ratione	rationelle Arbeitsverfahren alleine und in Teamarbeit durchführen	Х		
			c)	beim Glätten von Wäsche an Maschinen und Geräten mitwirken	Х	
			d)	Wäsche und einfache Kleidung von Hand bügeln	Х	
			e)	Wäsche und Kleidung nach betrieblichen Vorgaben und Kundenwünschen schrankfertig machen und legen	X	
			f)	einfache Ausbesserungsarbeiten an Wäsche und Kleidung durchführen		X
			g)	Dokumentationssysteme anwenden	X	
			h)	Arbeitsplätze, Räume, Maschinen und Geräte nach Vorgaben reinigen	Х	

Abschnitt B - Schwerpunktqualifizierung (28. - 36. Ausbildungsmonat)

(vermittelt werden sollen alle Inhalte der Säule A mit in Kombination mit einer der Säulen B)

Grundkompetenzen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen	a) betriebsrelevante Anforderungen der Verpflegung beachten	a) Reinigungssysteme und deren Einsatzmöglichkeiten unterscheiden und	a) Wäschekreislauf und betrieblichen Arbeitsablauf berücksichtigen
b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im Bereich Hauswirtschaft kennen	b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen	bedarfsgerecht nutzen b) Reinigungsgeräte, Maschinen und Hilfsmittel für die	b) Hol- und Bringdienste für Wäsche durchführen
c) Kundengruppe/n kennen und deren Ansprüche bei	c) einfache Speisenkomponenten	verschiedenen Reinigungs- und	c) Flachwäsche und Arbeitskleidung unter Beachtung rationeller

der Leistungserbringung und Backwaren Desinfektionsverfahren Arbeitsverfahren berücksichtigen zubereiten rationell einsetzen waschen, trocknen und schrankfertig machen d) betriebliche Standards d) betriebsübliche c) Reinigungsmittel und einhalten Halbfertig- und Desinfektionsmittel d) saubere Wäsche Fertigprodukte unter Nutzung von nach betrieblichem aufbereiten Dosierhilfen Verteilersystem e) schriftliche und umweltverträglich sortieren und mündliche verwenden transportieren Arbeitsanweisungen e) Speisen und umsetzen Backwaren portionieren, d) Gemeinschafts- und e) Räume, Maschinen anrichten, ausgeben Aufenthaltsräume und Geräte für die f) kleine, selbstständig zu und verteilen kundenorientiert Wäschepflege nach bewältigende betrieblichen Vorgaben gestalten und Arbeitsprozesse planen ausstatten reinigen f) Spül-, Reinigungsund g) betriebliche Vorgaben Desinfektionsarbeiten für persönliches durchführen Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten g) Abfälle entsorgen h) betriebliche Dokumentationssysteme h) Lebensmittel nach betrieblichem System einsetzen lagern i) bei besonderen Angeboten der Verpflegung mitwirken, z.B. Büfett, Festessen, Catering

1.2 Einsatzbereich gastgewerblicher Betrieb – mit oder ohne Beherbergungsangebot						
Grundkompetenzen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service			
a) Betriebsorganisation	a) Ausstattung einer	a) Gasträume/Tagungs	a) Bedeutung von			
und betriebliche Abläufe	gastronomischen	räume und deren	einwandfreier,			
berücksichtigen	Küche mit Magazin	Ausstattung reinigen	gepflegter und			
	kennen	und pflegen	hygienischer Wäsche			
b) Aufgaben und			kennen			
Leistungen des Betriebes	b) Aufgaben der	b) betriebliche				
im relevanten	Speisenvorbereitung	Einrichtungs- und	b) Bettwäsche,			
Einsatzbereich kennen	nach betrieblichen	Ausstattungsgegenstän	Tischwäsche,			
	Vorgaben	de reinigen und pflegen	Küchenwäsche und			
c) Gästegruppe/n kennen	durchführen		Frotteewäsche			
und deren Erwartungen		c) Pflanzen und	waschen, glätten und			
und Bedürfnisse bei der	c) einfache	Blumen im Innen- und	legen			
Leistungserbringung	Speisenkomponenten	Außenbereich pflegen				
berücksichtigen	und Backwaren	z.B. Balkon- oder	c) Arbeitskleidung			
	zubereiten	Terrassenbepflanzunge	waschen und bügeln			
d) gastorientiert handeln,		n				
allgemeine	d) betriebsübliche		Zusätzliche			
Umgangsformen mit	Halbfertig- und	Zusätzliche Ausbildungsinhalte für	Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe			

1.1 EI	nsatzbereich Großnausna	alt/gewerbliches Unternehm	
Gästen beherrschen und umsetzen	Fertigprodukte aufbereiten	gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot	mit Beherbergungsangebot
e) betriebliche Standards einhalten f) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen	e) Grundregeln für das Anrichten, Portionieren und gastgerechte Präsentieren von Speisen und Getränken anwenden	d) Gästezimmer und deren Ausstattung nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten e) Betten machen, abund beziehen	d) Wäscheservice für Gäste übernehmen
g) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen	f) Tische eindecken und gestalten g) Spül-, Reinigungs-	f) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten g) einfache Aufgaben	
h) betriebliche Vorgaben für persönliches Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten	und Desinfektionsarbeiten durchführen	im Zimmerservice übernehmen	
i) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	h) Abfälle entsorgen i) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern	h) besondere Betriebs- und Gasträume reinigen und pflegen, z.B.Fitnessräumei) Abfälle entsorgen	
	j) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen, z.B. Büfett, Festgestaltung		
1.3 Einsatzbereich hauswirtsc	chaftliche Betreuung und	Alltagsbegleitung	
Personenbezogene Grundkompetenzen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen b) Besonderheiten im	a) Grundsätze der Ernährung von Senioren und Patienten beachten	a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen	a) hygienische Anforderungen an den Umgang mit Schmutzwäsche/infekti öser Wäsche beachten
Umgang mit Senioren und Patienten berücksichtigen	b) Speisen und Getränke kundenbezogen	b) Bewohner- und Patientenzimmer und deren Ausstattung unter	b) Schmutzwäsche nach betrieblichem
c) Besonderheiten der Kommunikation berücksichtigen	aufbereiten und verteilen	Beachtung der Kundenwünsche reinigen und pflegen	System sortieren und transportieren
d) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen	c) Zwischenmahlzeite n und Getränke zubereiten	c) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und pflegen	c) saubere Wäsche transportieren und verteilen
e) mit Sterbe- und Todessituationen umgehen können	d) Speisen und Getränke transportieren, servieren/verteilen	d) Betten machen, abund beziehen	d) Wohnbereichswäsch e nach Ordnungssystem lagern

- f) Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen
- g) Hautreinigungs- und pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden
- h) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen auswählen, insbesondere für Gesicht, Hände, Nacken und Füße nach Behandlungsplan anwenden
- i) ergänzendeUnterstützung bei Voll-,Sitz- und Fußbädern leisten
- j) Haarpflege und Haarentfernung durchführen, Veränderungen erkennen und melden
- k) Technik und Verfahren zur Hand- und Nagelpflege kennen und durchführen
- I) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen und Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten
- m) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken
- n) Vitalzeichen (Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und melden können
- o) wesentliche Auswirkungen von alterstypischen Erkrankungen und

- e) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten
- f) Hilfestellung bei der Mahlzeiteneinnahme leisten
- g) Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten erkennen und melden
- h) Essplätze abräumen und reinigen
- i) Spül-, Unterhaltsund
 Grundreinigungsarbeit en in der
 Stationsküche durchführen
- j) Abfälle entsorgen
- k) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen

- e) Pflegebäder und sonstige gemeinschaftlich genutzten Räume auf Station reinigen
- f) Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen
- g) Abfälle entsorgen
- h) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen

- e) persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen
- f) persönliche Wäsche und Kleidung pflegen
- g) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen

	_	I	
Behinderungen kennen und sich angemessen verhalten			
p) bei der Nahrungsaufnahme des zu betreuenden Menschen mithelfen, Nahrungsaufnahme kontrollieren			
q) Hilfsgriffe beim Aufstehen und Zubettgehen, Unterstützung beim Betten und Lagern leisten			
r) Handgriffe beim An- und Auskleiden einüben			
s) Hilfestellungen beim Gehen und Bewegen einüben			
t) beim An- und Ablegen von Prothesen oder Hilfsmitteln mithelfen			
u) zur gezielten Bewegung und Mobilität motivieren			
v) bei Angeboten zur Alltagsgestaltung mitwirken			
w) mit anderen Berufsgruppen zusammenarbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten			
x) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen			
y) Dokumentationssysteme kennen und einsetzen			
z) betriebsspezifische Vorgaben für den Umgang mit sensiblen Daten einhalten und personenbezogene Rechte der Mitmenschen beachten			

1.4 Einsatzbereich Kinder			
Erzieherische Grundkompetenzen	Verpflegung und Service	Hausreinigung und Service	Textilreinigung und Service
a) Aufgaben und Abläufe	a) Grundsätze der	a) Besonderheiten der	a) Küchen-,
der Einrichtung kennen	kindgerechten	Hygiene und der	Bettwäsche und
	Ernährung beachten	Desinfektion	Heimtextilien waschen
b) Besonderheiten im		berücksichtigen	und bügeln
Umgang mit Kindern	b) kleine warme und		
berücksichtigen	kalte Speisen und	b) Gruppenräume	b) Kinderkleidung bei
	Getränke vor- und	aufräumen	akuten
c) mit anderen	zubereiten		Verschmutzungen
Berufsgruppen		c) bedarfsorientierte	reinigen
zusammenarbeiten und	c) Essplätze	Reinigungsarbeiten in	
Kompetenzabgrenzungen	vorbereiten und	Räumen durchführen	
beachten	Essen nach		
	betrieblichen	d) Spielzeug	
d) bei erzieherischen	Vorgaben ausgeben	aufräumen, sortieren,	
hauswirtschaftlichen		reinigen	
Aufgaben unterstützen	d) Essplätze		
	abräumen und	e) Ordnungs- und	
e) kleine, selbstständig zu	reinigen	Reinigungsarbeiten im	
bewältigende		Außenbereich	
Arbeitsprozesse planen	e) Spül-, Unterhalts- und	durchführen	
f) betriebliche	Grundreinigungsarbeit	f) bei der Gestaltung	
Dokumentationssysteme einsetzen	en in der Küche durchführen	der Räume mitwirken	
	f) Abfälle entsorgen	g) bei der Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen	
	g) Lebensmittel lagern	mithelfen	
	h) bei Aufgaben der Ernährungserziehung unterstützen		

Hinweise für die Schwerpunktqualifizierung:

- Je nach Leistungsangebot des Betriebes und der beruflichen Einsatzmöglichkeiten des "Fachpraktikers Hauswirtschaft"/der "Fachpraktikerin Hauswirtschaft" sind die Inhalte von einem oder von zwei Arbeitsbereichen Verpflegung und Service, Hausreinigung und Service, Textilreinigung und Service zu vermitteln.
- Die methodischen Kompetenzen des jeweiligen Einsatzbereiches sind grundsätzlich zu vermitteln.
- Für die Vermittlung der einzelnen Ausbildungsinhalte werden keine Zeitvorgaben gemacht, da in erster Linie die betrieblichen Bedingungen und individuellen Voraussetzungen der Auszubildenden berücksichtig werden sollen.
- Die Schwerpunktbetriebe müssen die Vermittlung der Ausbildungsinhalte durch Einsatz geeigneter Fachkräfte gewährleisten.

Abschnitt C - Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Teil des Ausbildungs berufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind	Währe nd der gesamt en Ausbild ungsze it zu vermitt
1	Hauswirtscha	aft als Dienstleistung (personale und soziale Kompetenzen)	eln
Ŀ		and distributionality (personale and sociale Nonipetenzon)	
.	Kunden- und dienstleistu ngsorientiert es Handeln	a) Hauswirtschaft als Dienstleistung verstehen und Dienstleistungsgedanken bei der Arbeit umsetzenb) eigenes Rollenverständnis im Dienstleistungsbereich definieren	
		c) Erwartungen und Wünsche der Kunden erkennen und das eigene Arbeiten darauf abstimmen, Einfühlungsvermögen entwickeln	
.	Personale Kompetenz en und berufliches	a) Erscheinungsbild und Umgangsformen kunden- und situationsbezogen anpassen	
	Selbstverstä ndnis	b) durch motivierte und zuverlässige Arbeitshaltung zum Arbeitserfolg beitragen	
		c) Arbeitseinstellung und Arbeitstugenden als Grundlagen für das Arbeiten im Betrieb beherrschen	
		d) Zusammenhänge zwischen privatem Lebensbereich und Berufsleben im Hinblick auf die Selbstorganisation berücksichtigen	
		e) Gesprächs- und Kommunikationstechniken personen- und situationsbezogen anwenden	
.	Soziale Kompetenz en und Arbeiten im	a) mit dem Arbeitsteam unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit kooperieren	
	Team	b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen berücksichtigen	
		c) Auswirkungen von Kommunikation und Kooperation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung erkennen und beachten	
		d) Konflikte wahrnehmen und Strategien zur Konfliktbewältigung anwenden	
		e) mit Kritik umgehen, konstruktive Kritik nutzen und angemessene Kompromissbereitschaft entwickeln	
2	Betriebs- und	Arbeitsorganisation (Methodenkompetenz)	
.	Ausbildungs stätte und Ausbildungs verhältnis	 a) Betriebsarten unterscheiden, z.B. – Großhaushalte – Gewerbliche Unternehmen – Gastgewerbliche Betriebe 	
		•	

L f d . N r.	Teil des Ausbildungs berufsbildes	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind	Währe nd der gesamt en Ausbild ungsze it zu vermitt eln
		Soziale Einrichtungenb) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben	
		c) Grundsätze des Ausbildungs- und Arbeitsvertrages kennen	
		d) Grundsätze des Arbeits- und Sozialrechts nennen	
		e) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen	
		f) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen	
2 . 2	Betriebs- und Arbeitsablä ufe	a) Grundsätze der Arbeitsgestaltung und der Arbeitsplatzgestaltung unter Beachtung der hygienischen, ergonomischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkte anwenden	
		b) Arbeitsabläufe kunden- und serviceorientiert durchführen	
		c) Arbeitsmittel und Materialien bedarfsgerecht auswählen sowie kosten- und umweltbewusst einsetzen	
		d) das Arbeitstempo den Vorgaben anpassen	
2	Hygiene, Sicherheit und Umweltschu	a) Bedeutung der persönlichen Hygiene, der Betriebs-, Produkt- und Prozesshygiene kennen und Hygienevorschriften umsetzen	
	tz	b) grundlegende Anforderungen an Arbeits- und Schutzkleidung beachten	
		c) persönliche und kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden	
		d) Anforderungen des Umweltschutzes beachten	
		e) sich bei Unfällen vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten	
2	Qualitätssic herung	a) Grundsätze der Qualitätssicherung verstehen	
4		b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen	
		c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen	
.	Informations - und	a) Informations- und Kommunikationssysteme bedarfsgerecht nutzen	
5	Kommunika	b) Informationen erfassen, dokumentieren, schriftlich und mündlich weitergeben	

Teil des Ausbildungs berufsbildes	Währe nd der gesamt en Ausbild ungsze it zu vermitt eln
tionssystem e	

Anlage 4 (zu § 21)

Ausbildungsrahmenplan "Fachpraktikerin Pferdewirtschaft/Fachpraktiker Pferdewirtschaft"

	Ausbildun gsberufsb ild	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitlich e Glieder ung Ausbild ungsja hr
			1. 2. 3
1.	Integrative	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
	Aufbau und Organisat ion des	a) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Produktion, Absatz, Dienstleistung und Betriebsführung	
	Ausbildun gsbetrieb es	b) Ausstattung des Ausbildungsbetriebesc) natürliche Standortfaktoren	
	Berufsbild ung; Arbeits- und	a) der Ausbildungsvertrag b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag	
	Tarifrecht	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildungd) Möglichkeiten der eigenen beruflichen Fortbildung	Währe nd der
1.	Sicherheit	a) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes	gesamt en Ausbild
	und Gesundh eitsschutz bei der Arbeit	 b) Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze c) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften, insbesondere beim Umgang mit Pferden, Maschinen, Geräten, Einrichtungen, Gefahrstoffen sowie sonstigen Werkstoffen und Materialien anwenden 	ung zu vermitt eln
		d) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden und Maßnahmen der ersten Hilfe	
		e) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung, Verhalten bei Bränden, Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
	Umweltsc hutz	a) Bedeutung der Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanze	

		b) Ziele des Nation und Hannalts dertes	
		b) Ziele des Natur- und Umweltschutzes	
		c) Umweltbelastungen und Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung	
		d) Entsorgen von Abfällen	
		e) wirtschaftlicher und umweltschonender Umgang mit Energieträgern	
1. 5	Ökologisc he Zusamme	a) Einflüsse und Auswirkungen von Tierhaltung und Pflanzenanbau auf das Ökosystem darstellen	
	nhänge, Nachhalti gkeit	b) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren	
		c) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und - qualität beschreiben	
1. 6	Mitgestalt en sozialer	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten	
	Beziehun gen	b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen	
		c) Gespräche situationsgerecht führen	
2.	Gemeinsa	me fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitlich e Glieder ung Ausbild ungsja hr
	Arbeiten planen,	a) Arbeitsschritte	-
	vorbereite n, durchführ	b) geeignete Arbeitsverfahren und Arbeitsmittel	
	en und kontrollier en	c) Arbeitszeiten und -ergebnisse	
	Umgang mit Maschine n,	a) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung einsetzen, reinigen und warten	Währe nd der
	Geräten und Betriebsei	b) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen	gesamt en Ausbild ung zu
	nrichtung en	c) die Aufgaben von Schutzvorrichtungen an Maschinen beschreiben	vermitt eln
		d) Betriebsbereitschaft von technischen Anlagen, Maschinen und Geräten nach Anweisung prüfen	
		e) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen	
		f) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken	

		g) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken			
	Wirtschaft liche	a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken			
	Zusamme nhänge	b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen			
		c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken			
		d) Arbeitsaufwand erfassen			
	Informatio n und Kommuni	a) Ablauf technischer Prozesse			
	kation	b) Informationsquellen: Kataloge, Gebrauchsanleitungen, Fachzeitschriften, Fachbücher usw.			
		c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden			
		d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten			
		e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen			
3.	Berufsprof	ilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Ze	itlio	ch
			GI	e ied	er
				ung	
				Ausbild ungsja hr	
			1.	2.	3
3. 1	Versorgen	, Pflegen und Führen von Pferden			
1.	Versorge n von Pferden	a) Füttern und Tränken	X	X	X
	rieideii	b) tägliche Versorgungsarbeiten			
1.	Pflege von Pferden	a) Putzen	X	X	X
		b) Frisieren / Herausbringen			
		c) Abwarten			
		d) Beinschutz			
3. 1. 3	Transport von Pferden				Х
3.	Führen		Х	Χ	X
	von Pferden				
3. 2	Körperbau	, Lebensvorgänge und Verhalten der Pferde			
1-					<u> </u>

2.	Körperba u der Pferde	a) Knochenbau	X	X	X	
		b) Hufe				
		c) Zähne				
		d) Farben und Abzeichen				
2.	Lebensvo rgänge der	a) Verdauung		X	Х	
	Pferde	b) Fortpflanzung				
		c) Herz- und Kreislaufsystem				
2.	Verhalten der	a) Sozialverhalten	X	Χ	Х	
3	Pferde	b) Fortpflanzungsverhalten				
		c) Futteraufnahmeverhalten				
		d) Fluchtverhalten				
3. 3	Tiergesund	Indheit und Tierhygiene				
3.	Tiergesun dheit	a) Krankheitsanzeichen	Х	X	Х	
1		b) Hilfe bei Untersuchung und Behandlungen				
		c) Stallapotheke				
3.	Tierhygie ne	a) Stallhygiene		Χ	Х	
2		b) Weidehygiene				
		c) Zuchthygiene				
3. 4	Bewegen ı	und Arbeiten von Pferden	Х	X	Х	
-	Fortpflanzu	zung, Züchtung und Rassenkunde				
	Biologie der			X	Х	
	Fortpflanz ung					
3. 5. 2	Züchtung				Х	
5.	Rassenku nde	a) Großpferde	Χ	X	Х	
3		b) Kleinpferde				
		c) weitere Rassen				

3. 6	Futtermittelgewinnung, -beschaffung und -verwendung							
6.	Futtermitt elgewinn	a) Raufutter		X	Х			
	ung	b) Getreide						
		c) sonstige Futtermittel						
6.	Futtermitt elbeschaf fung und	a) betriebseigene Futtermittel	Χ	X	Х			
	verwendu	b) Zukauffuttermittel						
3. 7	Formen der Pferdehaltung							
7.	e des	a) Stallklima	Χ	X	Χ			
1	Pferdes an die Haltung	b) Einstreu						
	Aufstallun gsformen	a) Einzelaufstallung		X	Х			
		b) Gruppenhaltung						
3. 8	Einsetzen und Pflege von Geräten, Ausrüstung und Zubehör							
8.	Einsatz und	a) Geräte		Χ	Х			
1	Pflege von Geräten	b) Maschinen						
8.	Ausrüstu ng und	a) Ausrüstung des Pferdes	X	X	Χ			
2	Zubehör	b) Pflege der Ausrüstung						