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

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

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

Auf Grund des § 66 Abs. 1 Satz 1 und des § 9 des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), das zuletzt durch Art. 14 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. 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 (GVBl. S. 754, BayRS 800-21-1-A), das zuletzt durch § 1 Nr. 408 der Verordnung vom 22. Juli 2014 (GVBl. 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

[1]Nach 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.

[2]Wer eine Abschlussprüfung nach Maßgabe dieser Verordnung bestanden hat, kann die jeweilige in Satz 1 genannte Berufsbezeichnung führen. [3]Bei 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) [1]Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsverordnung nur in dafür geeigneten Betrieben, in Berufsbildungswerken und anderen außerbetrieblichen Einrichtungen ausgebildet werden.

[2]Neben 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) [1]Die besondere Betreuung und Förderung der Menschen mit Behinderung in der Ausbildungsstätte muss sichergestellt sein. [2]Die 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) [1]Die 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.

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

(3) [1]Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann nur abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. [2]Die 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) [1]Die Ausbildung ist für jede Auszubildende und jeden Auszubildenden individuell zu planen. [2]Der Ausbildungsplan ist an den individuellen Lernfortschritt der oder des Auszubildenden anzupassen.

(3) [1]Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. [2]Ihnen ist die erforderliche Anleitung und Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. [3]Der Ausbildungsnachweis ist regelmäßig zu überprüfen und abzuzeichnen. [4]Die 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) [1]Ein Übergang nach Abs. 1 bedarf der Zustimmung der oder des Auszubildenden, des gesetzlichen Vertreters und des Ausbildenden. [2]Bei 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) [1]Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die in Anlage 1 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. [2]Der 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) [1]Die 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. [2]Die 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) [1]Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. [2]In 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) [1]Die 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.

[2]Die Abschlussprüfung ist entsprechend dem Schwerpunkt in den Prüfungsbereichen gemäß Satz 1 Nr. 1 oder Nr. 2 sowie Nr. 3 und 4 abzulegen. [3]Die 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. [4]Die 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. 4 30 Minuten, für mündliche Prüfungen 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) [1]In 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. [2]Bei 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. [3]Den 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) [1]In 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. [2]Für 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) [1]Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Ergebnisse der Prüfungsbereiche zu einer Note zusammenzufassen. [2]Die 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) [1]Auf 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. [2]Bei 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) [1]Die Zwischenprüfung wird praktisch in Form von drei Prüfungsaufgaben und schriftlich oder auf Antrag mündlich in Form von vier Prüfungsaufgaben durchgeführt. [2]Die 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) [1]Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. [2]In 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. [3]Die 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. [4]Sie wird praktisch in Form von vier Prüfungsaufgaben und schriftlich oder auf Antrag mündlich in vier Prüfungsgebieten durchgeführt.

(2) [1]Die praktische Prüfung dauert etwa drei Stunden. [2]Die 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. [3]Den Prüflingen soll Gelegenheit gegeben werden, diese Maschinen, Geräte und technischen Einrichtungen vor der Prüfung kennen zu lernen. [4]Die gewählte Fachrichtung ist angemessen zu berücksichtigen. [5]Für 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) [1]Eine schriftliche Prüfung dauert 90 Minuten, eine mündliche Prüfung etwa 60 Minuten. [2]Für 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) [1]Gegenstand der Berufsausbildung „Fachpraktikerin Hauswirtschaft/Fachpraktiker Hauswirtschaft“ sind die in Anlage 3 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. [2]Findet 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. [3]Die 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. [4]Findet 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) [1]Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. [2]In 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) [1]Die Abschlussprüfung besteht aus den beiden zeitlich auseinanderfallenden Teilen 1 und 2 (gestreckte Abschlussprüfung). [2]Schriftlich 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) [1]Folgende Inhalte werden jeweils mit 30 Minuten schriftlich geprüft:

1. Verpflegung und Service,
2. Hausreinigung und Service,
3. Textilreinigung und Service,
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

[2]Folgende 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) [1]Teil 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. [2]Prüfungsrelevant 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) [1]Teil 2 der Abschlussprüfung wird schriftlich und praktisch geprüft. [2]Die schriftliche Prüfung dauert 90 Minuten. [3]Die praktische Prüfung findet in Form eines betrieblichen Auftrags statt. [4]Sie umfasst die schriftliche Planung und die Durchführung der Aufgabe und ein Prüfungsgespräch. [5]Die 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) [1]Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und im Teil 1 und Teil 2 der Abschlussprüfung jeweils mindestens die Note „ausreichend“ erzielt wurde. [2]Sie 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) [1]Auf 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. [2]Die mündliche Ergänzungsprüfung soll in der Prüfung nach § 18 je Prüfungsfach 10 Minuten und in der Prüfung nach § 19 15 Minuten dauern. [3]Das 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) [1]Die Zwischenprüfung wird praktisch in Form einer Arbeitsprobe einschließlich eines Fachgesprächs und schriftlich oder auf Antrag mündlich durchgeführt. [2]Die 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) [1]Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die Handlungsfähigkeit erworben hat. [2]In 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. [3]Die 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) [1]Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Ergebnisse der Prüfungsbereiche zu einer Note zusammenzufassen. [2]Die 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.

München, den 1. Juni 2018

**Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**

Michaela Kaniber, Staatsministerin

Anlage 1 (zu § 8)

## Ausbildungsrahmenplan „Fachpraktikerin Landwirtschaft/Fachpraktiker Landwirtschaft“

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1.–18. Monat | im 19.–36. Monat |
| **1.** | **integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | |
| 1.1 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes | a) Standort, Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes nennen<br><br>b) bauliche Anlagen des Ausbildungsbetriebes und die im Betrieb vorhandenen oder eingesetzten Maschinen und Geräte sowie ihre Einsatzbereiche beschreiben<br><br>c) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | |
| 1.2 | Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht | a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären<br><br>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen<br><br>c) Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit, Ausbildungsvergütung und Dauer des Urlaubs nennen<br><br>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen | | |
| 1.3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit | a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen<br><br>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden<br><br>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten<br><br>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1.–18. Monat | im 19.–36. Monat |
| 1.4 | Umweltschutz | a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären<br><br>b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen<br><br>c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen<br><br>d) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere zum Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden- und Naturschutzrecht, anwenden | | |
| 1.5 | ökologische Zusammenhänge, Nachhaltigkeit | a) Einflüsse und Auswirkungen von Tierhaltung und Pflanzenanbau auf das Ökosystem darstellen<br><br>b) Maßnahmen zur Erhaltung genetischer Ressourcen darstellen<br><br>c) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren<br><br>d) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und -qualität beschreiben | | |
| 1.6 | Mitgestalten sozialer Beziehungen | a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten<br><br>b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen<br><br>c) Gespräche situationsgerecht führen | | |
| **2.** | **gemeinsame fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | |
| 2.1 | Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren | a) Arbeiten in Arbeitsschritte gliedern<br><br>b) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeitsmittel selbstständig nach Unterweisung auswählen<br><br>c) Längen, Flächen und Rauminhalte berechnen<br><br>d) Betriebsdaten erfassen<br><br>e) Einflussfaktoren auf den Arbeitszeitbedarf nennen, Arbeitszeiten festhalten | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1. – 18. Monat | im 19. – 36. Monat |
| | | f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und einschätzen<br><br>g) gesetzliche und berufsbezogene Regelungen anwenden, insbesondere Meldepflichten beachten | | |
| 2.2 | Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen | a) die Aufgaben von Kraftübertragungselementen und Schutzvorrichtungen an Maschinen beschreiben<br><br>b) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung einsetzen, reinigen und warten<br><br>c) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen<br><br>d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Schleppern, Transportmitteln, technischen Anlagen, Maschinen und Geräten nach Anweisung prüfen<br><br>e) Vorschriften über das Führen landwirtschaftlicher Fahrzeuge im Straßenverkehr nennen<br><br>f) Traktoren und Transportmittel, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorkehrungen bedienen<br><br>g) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen<br><br>h) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken<br><br>i) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken | | |
| 2.3 | rationelle Energie- und Materialverwendung | a) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten, Werkstoffe und Materialien nennen<br><br>b) wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben<br><br>c) bei Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung von Umweltbelastungen mitwirken | | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1.–18. Monat | im 19.–36. Monat |
| 2.4 | wirtschaftliche Zusammenhänge | a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken<br>b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen<br>c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken<br>d) Vermarktungsmöglichkeiten für die erzeugten Produkte nennen<br>e) Preise und Erlöse der wichtigsten Produkte und Erzeugnisse nennen<br>f) Arbeitsaufwand erfassen | | |
| 2.5 | Information und Kommunikation | a) Vorgänge im landwirtschaftlichen Betrieb, insbesondere bei Pflanzen, Tieren und technischen Prozessen, wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen<br>b) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet, beschaffen<br>c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden<br>d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten<br>e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen | | |
| 2.6 | Qualitätssicherung | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau der betrieblichen Qualitätssicherung erläutern<br>b) Produktionsabläufe dokumentieren<br>c) Qualitätsstandards umsetzen<br>d) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, melden und zu deren Behebung beitragen | | |
| **3.** | **Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Schwerpunkten** | | | |
| **3.1** | **Schwerpunkt Tierhaltung** | | | |
| 3.1.1 | Versorgung und Haltung von Tieren | a) Tiere halten und versorgen<br>b) Anforderungen an Tierhaltungssysteme und Haltungstechnik beschreiben | 20 | 15 |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1. – 18. Monat | im 19. – 36. Monat |
| | | c) Stallungen und Einrichtungen reinigen und beim Desinfizieren mitwirken, Haltungsbedingungen überwachen<br><br>d) Tiere pflegen und Hygienemaßnahmen durchführen<br><br>e) Futtermittel und Zusatzstoffe beschaffen, gewinnen und lagern<br><br>f) Futtermittel bestimmen, beurteilen und bedarfsorientiert verwenden<br><br>g) Futterrationen zusammenstellen und vorlegen<br><br>h) Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen bedienen und überwachen<br><br>i) organische Rückstände der tierischen Produktion wirtschaftlich und umweltgerecht verwerten | | |
| 3.1.2 | Nutzung von Tieren | a) Nutztiere nennen und ihre Nutzung beschreiben<br><br>b) züchterische Maßnahmen tierartenspezifisch beschreiben und bei der Zuchtarbeit mitwirken<br><br>c) Tiere kennzeichnen und nutzen, bei Bedarf aufziehen und ausbilden<br><br>d) tierische Produkte gewinnen, lagern und transportieren<br><br>e) Tierleistungen ermitteln und vergleichen<br><br>f) bei der Vermarktung mitwirken | 8 | 10 |
| 3.1.3 | Tierschutz, Tierwohl | a) Tiere beobachten und Tierverhalten einschätzen<br><br>b) Tiergesundheit überwachen und bei Behandlungen mitwirken<br><br>c) verletzte und kranke Tiere pflegen<br><br>d) Anforderungen an den tiergerechten Transport nennen und Tiertransport durchführen<br><br>e) gesetzliche Regelungen zum Tierschutz und der Tierhygiene anwenden | 11 | 14 |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1. – 18. Monat | im 19. – 36. Monat |
| **3.2** | **Schwerpunkt Pflanzenproduktion** | | | |
| 3.2.1 | Bearbeitung und Pflege des Bodens | a) bei der Bodenpflege und Bodenbearbeitung mitwirken<br>b) im Betrieb vorkommende Bodenarten unterscheiden<br>c) Bodenzustand feststellen und beurteilen<br>d) Einfluss von Bodenbearbeitungs- und Pflegemaßnahmen auf die Pflanzenentwicklung und Ertrag einschätzen | 10 | 8 |
| 3.2.2 | Erzeugung pflanzlicher Produkte | a) Saat- und Pflanzgut bestimmen und verwenden<br>b) Düngemittel bestimmen und anwenden<br>c) Kultur- und Wildpflanzen bestimmen<br>d) Entwicklung von Pflanzenbeständen beurteilen und vergleichen<br>e) Schadorganismen und Schadbilder erkennen<br>f) bei Pflanzenschutzmaßnahmen mitwirken | 20 | 23 |
| 3.2.3 | Ernte pflanzlicher Produkte | a) Erntezeiten, Reifezustand und Qualitätsanforderungen kennen<br>b) Ernte durchführen<br>c) Erntegut transportieren, lagern und konservieren<br>d) Erträge feststellen und vergleichen<br>e) Erntegut nach Verwertbarkeit beurteilen und der weiteren Verwendung zuführen | 9 | 8 |
| **3.3** | **Schwerpunkt Maschinen und Geräte, Gebäude und bauliche Anlagen** | | | |
| 3.3.1 | Instandhaltung und Wartung | a) Schmier-, Pflege- und Reinigungsmittel für Maschinen, Geräte und technische Einrichtungen beurteilen und einsetzen<br>b) Werkstoffe für die Instandhaltung und Wartung von Gebäuden und baulichen Anlagen beurteilen und einsetzen | 15 | 15 |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1.–18. Monat | im 19.–36. Monat |
| | | c) Maschinen und Geräte reinigen, sichtbare Mängel und Beschädigungen dokumentieren<br><br>d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Maschinen, Geräten und technischen Einrichtungen prüfen und sicherstellen<br><br>e) Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften kennen und beurteilen | | |
| 3.3.2 | Instandsetzung | a) Werkzeuge, Werkstoffe und Maschinen oder Geräte zur nachhaltigen Instandsetzung von Maschinen, Geräten und baulichen Anlagen sowie von technischen Einrichtungen kennen und einsetzen<br><br>b) technische Mängel und Beschädigungen feststellen und beurteilen<br><br>c) einfache Reparaturen von Maschinen, Geräten und technischen Einrichtungen beurteilen und durchführen<br><br>d) einfache Reparaturen von Gebäuden und baulichen Anlagen beurteilen und durchführen | 15 | 15 |
| 3.3.3 | Überwachung technischer Abläufe | a) Maschinen, Geräte und technische Einrichtungen im Betrieb oder während ihres Einsatzes überwachen<br><br>b) technische Störungen erkennen und Möglichkeiten zur Behebung aufzeigen | 9 | 9 |
| **3.4** | **Schwerpunkt Naturschutz und Landschaftspflege** | | | |
| 3.4.1 | Maßnahmen der Landschaftspflege | a) Landschaft als Lebensgrundlage für Menschen, Tier und Pflanze beurteilen<br><br>b) Bedeutung und Ziele des Naturschutzes bei der Landbewirtschaftung kennen<br><br>c) Maßnahmen des Naturschutzes und der Landschaftspflege durchführen | 15 | 10 |
| 3.4.2 | Erhalten, schützen und entwickeln besonderer Lebensräume | a) schützenswerte Landschaftsteile und Lebensräume kennen<br><br>b) besondere Lebensräume nachhaltig gestalten<br><br>c) Schäden und Belastungen von Lebensräumen erkennen und beseitigen | 15 | 10 |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1. – 18. Monat | im 19. – 36. Monat |
| 3.4.3 | Anlegen und pflegen von Schutz- und Erholungseinrichtungen | a) Bedeutung von Schutz- und Erholungseinrichtungen für Mensch, Tier und Pflanze kennen<br><br>b) Maßnahmen zur Errichtung, Pflege und Sicherung von Schutz- und Erholungseinrichtungen durchführen<br><br>c) Maßnahmen zur Besucherbetreuung durchführen | 9 | 19 |
| **3.5** | **Schwerpunkt Aufbereitung, Verarbeitung und Lagerung** | | | |
| 3.5.1 | Annahme und Aufbereitung | a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterial annehmen, kontrollieren und aufbereiten<br><br>b) Betriebs- und produktspezifische Vorgaben anwenden, dokumentieren und beurteilen<br><br>c) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, dokumentieren und zu deren Behebung beitragen | 14 | 14 |
| 3.5.2 | Verarbeitung betrieblicher Erzeugnisse | a) Produkte und Erzeugnisse marktgerecht verarbeiten<br><br>b) Verarbeitungsverfahren überwachen und beurteilen<br><br>c) Produkte und Erzeugnisse handelsüblich und normgerecht sortieren sowie kennzeichnen | 15 | 10 |
| 3.5.3 | Lagerung und Konservierung | a) Lagereignung von Produkten und Erzeugnissen anhand vorgegebener Kriterien prüfen<br><br>b) Produkte und Erzeugnisse lagern<br><br>c) Lagerungsbestand kontrollieren und pflegen | 10 | 15 |
| **3.6** | **Schwerpunkt Vermarktung und Dienstleistung** | | | |
| 3.6.1 | Kundeninformation | a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen<br><br>b) über betriebliche Produkt- und Dienstleistungsangebote informieren | 10 | 10 |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | |
|---|---|---|---|---|
| | | | im 1.–18. Monat | im 19.–36. Monat |
| | | c) individuelle Besonderheiten und Anforderungen der Kunden beachten und umsetzen<br><br>d) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme anwenden | | |
| 3.6.2 | Verpackung und Präsentation | a) Verpackungsmaterialien prüfen und beurteilen<br><br>b) betriebliche Erzeugnisse abfüllen und verpacken<br><br>c) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen<br><br>d) betriebliche Erzeugnisse verkaufsfördernd präsentieren<br><br>e) Maßnahmen zur Erhaltung der Qualität auf dem Absatzmarkt durchführen | 20 | 14 |
| 3.6.3 | Lieferung und Verkauf | a) Produkte und Erzeugnisse für den Versand entsprechend der Absatzwege vorbereiten<br><br>b) Termine koordinieren und Transport vorbereiten<br><br>c) Abgabe von Produkten und Erzeugnissen durchführen | 9 | 15 |

Anlage 2 (zu § 12)

## Ausbildungsrahmenplan „Werkerin im Gartenbau/Werker im Gartenbau“

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung |
|---|---|---|---|
| 1. | **Schwerpunktübergreifende integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | |
| 1.1 | Aufbau und Organisation der Ausbildungsstätte | a) Standort, Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes nennen<br><br>b) Grundfunktionen der Ausbildungsstätte, wie Produktion, Absatz und Dienstleistung nennen<br><br>c) bauliche Anlagen des Ausbildungsbetriebes und Ausstattung, d.h. die im Betrieb vorhandenen oder eingesetzten Maschinen und Geräte sowie ihre Einsatzbereiche beschreiben | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung |
|---|---|---|---|
| | | d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben | |
| 1.2 | Grundregeln des Arbeits-, Tarif- und Sozialrechts | a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages wie Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären<br><br>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen<br><br>c) Regelungen in den für den Gartenbau gültigen Tarifverträgen nennen<br><br>d) Dauer der wöchentlichen und täglichen Arbeitszeit, Ausbildungsvergütung und Dauer des Urlaubs nennen<br><br>e) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen | |
| 1.3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit | a) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft nennen<br><br>b) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen<br><br>c) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden, insbesondere beim Umgang mit Maschinen, Geräten, Einrichtungen, Gefahrstoffen sowie sonstigen Werkstoffen und Materialien kennen und beachten<br><br>d) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen (Maßnahmen der Ersten Hilfe) einleiten<br><br>e) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | |
| 1.4 | Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung | a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären<br><br>b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung sowie Möglichkeiten des Recyclings nutzen<br><br>c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen; Abfälle unter Beachtung rechtlicher, betrieblicher und materialbedingter Erfordernisse aufbereiten und entsorgen<br><br>d) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere zum Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden- und Naturschutzrecht nennen und anwenden<br><br>e) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten verwenden<br><br>f) mit Energieträgern umweltschonend und kostensparend umgehen | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung |
|---|---|---|---|
| | | g) bei Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung von Umweltbelastungen mitwirken | |
| 1.5 | ökologische Zusammenhänge, Nachhaltigkeit | a) Einflüsse und Auswirkungen von Freiland- und Gewächshauskulturen auf das Ökosystem darstellen<br><br>b) Bedeutung der Artenvielfalt darstellen<br><br>c) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren<br><br>d) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und -qualität beschreiben | |
| 1.6 | Mitgestalten sozialer Beziehungen | a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten<br><br>b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen<br><br>c) Gespräche situationsgerecht führen | |
| **2.** | **Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | |
| 2.1 | betriebliche Abläufe und Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren | a) Arbeiten in Arbeitsschritte gliedern<br><br>b) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren mitwirken und Arbeitsmittel selbstständig nach Unterweisung auswählen<br><br>c) Längen, Flächen und Rauminhalte berechnen<br><br>d) Daten von Produktion und Dienstleistungen erfassen und beurteilen<br><br>e) Einflussfaktoren auf den Arbeitszeitbedarf nennen, Arbeitszeiten festhalten<br><br>f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und einschätzen<br><br>g) relevante Gesetze und Verordnungen sowie gesetzliche und berufsbezogene Regelungen anwenden, insbesondere Meldepflichten beachten | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln |
| 2.2 | Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen; Materialien und Werkstoffe | a) die Aufgaben von Kraftübertragungselementen und Schutzvorrichtungen an elektrischen Anlagen und Maschinen kennen und beschreiben<br><br>b) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung und entsprechend ihrem Verwendungszweck einsetzen, reinigen und warten<br><br>c) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung |
|---|---|---|---|
| | | d) Betriebsbereitschaft und Verkehrssicherheit von Schleppern, Transportmitteln, technischen Anlagen, Maschinen, Werkzeugen und Geräten prüfen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen und einsetzen<br><br>e) Vorschriften über das Führen von Fahrzeugen im Straßenverkehr nennen<br><br>f) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen<br><br>g) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz beachten<br><br>h) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken<br><br>i) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken<br><br>j) praxisübliche Materialien und Werkstoffe unter Anleitung bearbeiten<br><br>k) Materialschutz durchführen | |
| 2.3 | Rationelle Energie- und Materialverwendung | a) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten, Werkstoffe und Materialien nennen<br><br>b) wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben<br><br>c) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten verwenden | |
| 2.4 | wirtschaftliche Zusammenhänge | a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken<br><br>b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen<br><br>c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken<br><br>d) Vermarktungsmöglichkeiten für die erzeugten Produkte und Leistungen nennen<br><br>e) Preise und Verkaufserlöse der wichtigsten Produkte, Erzeugnisse und Dienstleistungen nennen<br><br>f) Arbeitsaufwand erfassen | |
| 2.5 | Information und Kommunikation | a) Vorgänge in der Ausbildungsstätte bei vegetationstechnischen, produktionstechnischen und Dienstleistungsprozessen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und mitteilen<br><br>b) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, Katalogen, Fachzeitschriften und dem Internet beschaffen<br><br>c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten<br>e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen | | | |
| 2.6 | Qualitätssicherung | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau der betrieblichen Qualitätssicherung erläutern<br>b) Produktionsabläufe und Arbeitsvorgänge dokumentieren<br>c) Qualitätsstandards umsetzen<br>d) Fehler und Qualitätsmängel aufzeigen, melden und zu deren Behebung beitragen | | | |
| **3.** | **Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | **Zeitliche Gliederung** | | |
| | | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| 3.1 | Böden, Erden und Substrate | a) bei der Bodenbearbeitung und -pflege mitwirken<br>b) Zusammensetzung und Eigenschaften von Böden, Erden und Substraten nennen<br>c) Erden und Substrate unter Anleitung verwenden<br>d) boden- und vegetationsspezifische Bodenbearbeitung und -pflege durchführen und bei Boden- und Substratverbesserungen mitwirken | x | x | X |
| 3.2 | Pflanzen und ihre Verwendung | a) Pflanzen bestimmen sowie deren Ansprüche und Eigenschaften beschreiben<br>b) bei der Verwendung von Pflanzenarten und -sorten unter Beachtung ihrer Ansprüche mitwirken | | x | X |
| 3.3 | Kultur und Pflegemaßnahmen | a) bei der Vermehrung mitwirken<br>b) bei Arbeiten an und mit der Pflanze mitwirken<br>c) bei der bedarfs- und zeitgerechten Bewässerung mitwirken<br>d) bei der bedarfsgerechten und umweltschonenden Ausbringung von Düngemittel mitwirken<br>e) häufig auftretende Pflanzenkrankheiten und Schädlinge erkennen<br>f) bei Maßnahmen zum Schutz der Pflanzen und zur Pflege der Pflanzenbestände oder -anlagen mitwirken | | x | x |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | g) bei der bedarfsgerechten und umweltgerechten Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln mitwirken<br><br>h) Dünge- und Pflanzenschutzmittel vorschriftsmäßig lagern<br><br>i) Pflanzen gegen schädigende Witterungseinflüsse schützen<br><br>j) Wildkräuter und Unkräuter erkennen | | | |
| 3.4 | Nutzung pflanzlicher Produkte und deren Vermehrung | a) bei der Ernte oder Verwendung von Pflanzen mitwirken<br><br>b) beim Transport und Einlagern gärtnerischer Erzeugnisse mitwirken<br><br>c) Maschinen und Geräte für die Ernte oder Verwendung von Pflanzen und pflanzlichen Produkten auswählen und einsetzen<br><br>d) Produkte transportieren, erfassen und lagern<br><br>e) Lagerbestände überwachen<br><br>f) Pflanzen und pflanzliche Produkte anhand vorgegebener Kriterien und Qualitätsnormen beurteilen und beim Ernten, Sortieren und bei der Kennzeichnung mitwirken | | x | x |
| **4.** | **Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt** | | **Zeitliche Gliederung** | | |
| **4.1** | **Fachrichtung Baumschule** | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| 4.1.1 | Kulturräume und Kultureinrichtungen | Kulturräume, Kultureinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen | x | x | x |
| 4.1.2 | Anlage von Baumschulquartieren und Flächen für Containerkulturen | a) bei der Anlage von Baumschulquartieren mitwirken<br><br>b) bei der Anlage von Flächen für Containerkulturen mitwirken | x | x | x |
| 4.1 | Vermehrung und Jungpfl | a) Gehölze vermehren, insbesondere durch Sprossstecklinge, Steckholz, Abrisse und Wurzelschnittlinge | | x | x |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| .3 | anzenanzucht | b) Reiser- und Augenveredlung von Gehölzen durchführen | | | |
| 4.1.4 | Produktionsverfahren | a) Kulturverfahren und Anbausysteme beschreiben und die im Ausbildungsbetrieb vorhandenen Verfahren und Systeme anwenden<br><br>b) Aufschulen<br><br>c) Kulturarbeiten, insbesondere Schneiden, Pinzieren und andere Wachstumsregulierungen, durchführen<br><br>d) Durchführung von Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen | x | x | x |
| 4.1.5 | Roden und Sortieren | a) beim Roden und Ballieren von Gehölzen von Hand und mit Hilfe von Maschinen mitwirken<br><br>b) Gehölze unter Anleitung gemäß den Vorgaben sortieren und kennzeichnen<br><br>c) Gehölze lagern und versandfertig machen | x | x | x |
| **4.2** | **Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau** | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| 4.2.1 | Vorbereiten, Einrichten und Abwickeln von Baustellen unter Anleitung | a) einfache Ausführungspläne sowie Leistungsverzeichnisse lesen und auf die Baustelle übertragen<br><br>b) Schutzvorrichtungen für vorhandene Vegetation und für bauliche Anlagen erstellen<br><br>c) beim Einrichten und Abräumen der Baustelle mitwirken<br><br>d) vorhandene Vegetation für eine weitere Verwendung ausgraben, ballieren, einschlagen und verpflanzen | x | x | x |
| 4.2.2 | Ausführen von Erdarbeiten sowie Be- und Entwässerungsmaßnahmen | a) Boden lagern, sichern und einbauen<br><br>b) Bodenmodellierungen unter Anleitung ausführen<br><br>c) Gräben und Gruben ausheben und sichern<br><br>d) bei Verbesserungsmaßnahmen des Baugrunds mitwirken<br><br>e) Entwässerungsrohre verlegen, Oberflächeneinläufe, Kontroll- und Sickerschächte einbauen | x | x | x |
| 4.2.3 | Herstellen von befestigten Flächen | a) bei der Herstellung von Schutz-, Dicht-, Trag- und Dränschichten, insbesondere bei Außenanlagen oder bei Anlagen der Bauwerksbegrünung mitwirken | x | x | x |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | b) bei der Herstellung von Ausgleichs- und Deckschichten aus Gesteinsgemischen, insbesondere wasser- oder bitumengebundenen Decken mitwirken<br><br>c) beim Einbau von Decken aus Natur- und Kunststoffen sowie Plattenbelägen, insbesondere bei Außenanlagen, Sportanlagen oder Spielanlagen mitwirken<br><br>d) Wege und Plätze pflastern | | | |
| 4.2.4 | Herstellen von Bauwerken in Außenanlagen | a) Natursteine unter Anleitung be- und verarbeiten sowie Betonfertigteile einbauen<br><br>b) beim Bau von Wasseranlagen, insbesondere Teichen, Becken oder Wasserläufen mitwirken<br><br>c) bei der Ausstattung von Außenanlagen, insbesondere mit Pergolen, Zäunen, Rankvorrichtungen, Lärmschutzwänden, Sportgeräten oder Spielgeräten mitwirken | | x | x |
| 4.2.5 | Ausführen von vegetationstechnischen 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<br><br>b) Ansaatflächen, insbesondere für Rasen, Wiesen oder Zwischenbegrünung, unter Anleitung vorbereiten und ansäen<br><br>c) Rollrasen, Vegetationsmatten verlegen<br><br>d) Fertigstellungspflege durchführen<br><br>e) Pflege von landschaftsgärtnerischen Gesamtwerken unter Anleitung durchführen | x | x | x |
| **4.3** | **Fachrichtung Gemüsebau** | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| 4.3.1 | Produktionsräume und Produktionseinrichtungen | Produktionsräume, Produktionseinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen | x | x | x |
| 4.3.2 | Vermehrung und Jungpflanzenanzucht | Gemüsearten mit verschiedenen Verfahren aussäen und Jungpflanzenanzucht durchführen | x | x | x |
| 4.3.3 | Produktionsverfahren | a) Produktionsverfahren und Anbausysteme von verschiedenen Gemüsearten beschreiben und im Ausbildungsbetrieb vorhandene Verfahren und Systeme anwenden | x | x | x |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | b) Flächen ausmessen und zur Pflanzung oder Aussaat vorbereiten<br><br>c) Durchführung von Direktsaaten und Pflanzungen<br><br>d) Kulturarbeiten einschließlich Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen bei verschiedenen Gemüsearten unter Berücksichtigung der Produktqualität bis zur Ernte durchführen | | | |
| 4.3.4 | Ernten, Aufbereiten und Lagern | a) Erntezeitpunkt verschiedener Gemüsearten unter Berücksichtigung von Reifegrad und Qualitätsansprüchen kennen<br><br>b) verschiedene Ernteverfahren für Gemüse anwenden<br><br>c) Gemüse marktgerecht aufbereiten, insbesondere waschen, putzen, schneiden und bündeln sowie betriebsüblich und handelsüblich sortieren, verpacken und kennzeichnen<br><br>d) Gemüse nach artspezifischen Anforderungen einlagern | x | x | x |
| **4.4** | **Fachrichtung Zierpflanzenbau** | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| 4.4.1 | Kulturräume und Kultureinrichtungen | Kulturräume, Kultureinrichtungen und technische Einrichtungen aufzeigen und deren Anwendung kennen | x | x | x |
| 4.4.2 | Vermehrung und Jungpflanzenanzucht | a) verschiedene Zierpflanzen, insbesondere durch Teilung, Blatt- und Sprosssteckling, vermehren<br><br>b) Aussaaten verschiedener Zierpflanzen durchführen | x | x | x |
| 4.4.3 | Produktionsverfahren | a) verwendungsspezifische Kulturverfahren und Anbausysteme kennen und die im Ausbildungsbetrieb vorhandenen Verfahren und Systeme anwenden<br><br>b) bei verschiedenen Zierpflanzen Kulturverfahren einschließlich Düngungs- und Bewässerungsmaßnahmen durchführen | | x | x |
| 4.4.4 | Vermarkten, Verwenden, Kundenberatung | a) Pflanzenverwendung, Kenntnisse der Pflanzenansprüche<br><br>b) Pflanzen entsprechend ihren Bedürfnissen pflegen<br><br>c) Bepflanzung von Gefäßen nach Vorgaben<br><br>d) Bepflanzung von Rabatten nach Vorgabe | | x | x |
| 4. | Ernten, Aufberei | a) verkaufsfertige Zierpflanzen nach betriebsüblichen Kriterien auswählen oder ernten | x | x | x |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.5 | ten und Lagern | b) Zierpflanzen betriebsüblich sortieren und kennzeichnen<br>c) Zierpflanzen für Transport verpacken<br>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 | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Verpflegung und Service | | | | |
| 1.1 | Grundsätze der Verpflegung | 4 | a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung beachten:<br>– Ernährungskreis<br>– Nährstoffe<br>– Energie- und Nährstoffbedarf<br>– Ernährung verschiedener Personengruppen<br>– Mahlzeitengestaltung | X | |
| | | | b) Lebensmittelgruppen und deren Verwendung unterscheiden:<br>– Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln<br>– Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst<br>– Fleisch, Fisch, Eier<br>– Milch- und Milchprodukte<br>– Speisefette und Speiseöle<br>– Würzmittel<br>– Getränke | X | |
| | | | c) Lebensmittelkennzeichnung beachten | X | |
| | | | d) vorgefertigte Lebensmittel nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen unterscheiden | X | |
| | | | e) nach Rezepten und Vorgaben arbeiten und dabei mit Maßen, Mengen und Gewichten rechnen | X | |
| 1.2 | Küche als Arbeitsfeld | 4 | a) Arbeitsbereiche der Großküche unterscheiden:<br>– Gemüsevorbereitung | X | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Zeitl. Richtwert /Wochen | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, | 1.–21. Monat | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | – Fleischvorbereitung<br>– Kalte Küche<br>– Kochküche<br>– Spülküche | | |
| | | | b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung in der Küche berücksichtigen | X | |
| | | | c) Grundsätze der Arbeitsgestaltung bei den Arbeitsabläufen umsetzen | X | |
| | | | d) Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit beachten | X | |
| | | | e) Maßnahmen der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden | X | |
| | | | f) Vorgaben der Qualitätssicherung beachten | X | |
| 1.3 | Entgegennehmen und Lagern von Waren | 3 | a) Grundsätze für den Lebensmitteleinkauf berücksichtigen | X | |
| | | | b) Lagerbedingungen und Anforderungen an die Lagerräume für die verschiedenen Warengruppen beachten | X | |
| | | | c) Warenannahme und -kontrolle durchführen | | X |
| | | | d) Waren entnehmen und ausgeben, Bestände erfassen | | X |
| | | | e) Lagerräume und deren Einrichtung reinigen | X | |
| 1.4 | Vorbereiten von Obst, Gemüse und Salaten | 4 | a) Grundsätze für das Säubern und Zerkleinern von Obst und Gemüse beachten | X | |
| | | | b) rationelle Zerkleinerungstechniken von Hand anwenden | X | |
| | | | 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 | X | |
| | | | e) Arbeitsplatz aufräumen und reinigen | X | |
| 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 | X | |
| | | | d) Salate roh und gekocht als Beilage und als Hauptgericht zubereiten | X | |
| | | | e) einfache Nachspeisen zubereiten | X | |
| | | | f) Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten und aufwerten | X | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Zeitl. Richtwert /Wochen | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, | | 1.–21. Monat | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | g) | einfache Gerichte für spezifische Personengruppen unter Berücksichtigung der verschiedenen Betriebsarten zubereiten | | X |
| | | | h) | Heiß- und Kaltgetränke herstellen | X | |
| | | | i) | Komponenten für Frühstück und Abendessen vorbereiten | X | |
| | | | j) | Speisen anrichten und garnieren | X | |
| | | | k) | Arbeitsplätze aufräumen und reinigen | X | |
| 1.6 | Herstellen einfacher Gebäckarten | 5 | a) | Backzutaten und deren Verwendungsmöglichkeiten unterscheiden | X | |
| | | | 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 | X | |
| | | | d) | Arbeitsplätze aufräumen und reinigen | X | |
| 1.7 | Portionieren, Transportieren und Ausgeben von Speisen | 3 | a) | Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen | X | |
| | | | b) | Speisen unter Beachtung von Portionierregeln und Verwendung von Portionierhilfen portionieren | X | |
| | | | c) | Kuchen und Gebäck teilen und anrichten | X | |
| | | | d) | Speisen nach Ausgabesystemen ausgeben | X | |
| | | | e) | Arbeitsplätze aufräumen und reinigen | X | |
| 1.8 | Büfettservice und Eindecken von Tischen | 5 | a) | einfache Büfetts unter Beachtung der Grundsätze kundenorientiert gestalten | | X |
| | | | b) | Büfett überwachen, Speisen nachlegen | | X |
| | | | c) | Tischwäsche, Geschirr, Besteck und Gläser unterscheiden und situationsgerecht auswählen | X | |
| | | | d) | Tische dem Anlass entsprechend decken | X | |
| | | | e) | Tische nach Vorgaben dekorieren | | X |
| | | | f) | Servietten auswählen und falten | | X |
| | | | g) | Tischservice bei verschiedenen Mahlzeiten übernehmen | | X |
| 1.9 | Abdecken von Tischen, Arbeiten in der Spülküche | 4 | a) | Tische fachgerecht abdecken | X | |
| | | | b) | Speisenreste und Tischabfälle trennen und entsorgen | X | |
| | | | c) | Geschirr und Arbeitsgeräte von Hand spülen | X | |
| | | | d) | Spülverfahren mit Maschinen durchführen | X | |
| | | | e) | Geschirr, Besteck, Gläser und Arbeitsgeräte nach betrieblichen Ordnungssystemen einräumen | X | |
| | | | f) | Transportsysteme reinigen | X | |
| | | | g) | Spülküche und Maschinen reinigen | X | |
| 1.10 | Reinigungsarbeiten in der Küche | 4 | a) | Maschinen und Geräte für die Vor- und Zubereitung von Speisen nach Anweisung reinigen | X | |
| | | | b) | Arbeitsflächen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen | X | |
| | | | c) | Fußböden und Wandflächen reinigen | X | |
| | | | d) | Anforderungen an die Desinfektion beachten | X | |
| 1.11 | Abfallentsorgung | 1 | a) | Abfälle nach Sortierkriterien lagern/entsorgen | X | |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Zeitl. Richtwert /Wochen | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, | | 1.–21. Monat | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | b) | Maßnahmen zur Abfallvermeidung anwenden | X | |
| | | | c) | Transport- und Lagerbehältnisse reinigen | X | |
| 2. | Hausreinigung und Service | | | | | |
| 2.1 | Grundsätze der Hausreinigung | 10 | a) | Raumgruppen und deren Funktionen sowie deren Ausstattung und Einrichtung unterscheiden:<br>– Bodenbeläge<br>– Wände und Decken<br>– Türen und Fenster<br>– Heizkörper<br>– Möbel<br>– Beleuchtungskörper | X | |
| | | | b) | Grundsätze der Raumgestaltung berücksichtigen:<br>– Blumen und Pflanzen<br>– Jahreszeitliche Dekoration | | X |
| | | | 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 | X | |
| | | | h) | Ordnungssysteme nutzen | X | |
| | | | i) | Prinzipien der Abfalltrennung und Abfallentsorgung beachten | X | |
| | | | j) | Schäden erkennen und melden | | X |
| | | | k) | Anforderungen des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Hygiene berücksichtigen | X | |
| | | | l) | Dokumentationssysteme anwenden | X | |
| 2.2 | Reinigen und Gestalten von Gästezimmern und Aufenthaltsräumen | 15 | a) | Grundsätze der Kundenorientierung berücksichtigen | X | |
| | | | b) | Besonderheiten beim Einsatz in Privaträumen/Individualräumen beachten, z.B. Bewohnerzimmer, Gästezimmer, Büros | X | |
| | | | c) | Sicht-, Unterhalts- und Grundreinigung unterscheiden und durchführen | X | |
| | | | d) | spezielle Gegenstände und Materialien reinigen | | X |
| | | | e) | Polstermöbel und Teppiche reinigen und pflegen | | X |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Zeitl. Richtwert /Wochen | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, | | 1.–21. Monat | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | f) | Wohn- und Aufenthaltsräume nach Vorgaben gestalten | | X |
| | | | g) | Zimmerpflanzen und Blumen pflegen | X | |
| | | | h) | Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen | X | |
| 2.3 | Reinigen von Sanitärräumen | 6 | a) | Ausstattung und Einrichtung von Sanitärräumen unterscheiden | X | |
| | | | b) | Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen und Sicherheitsvorschriften in Sanitärräumen anwenden | X | |
| | | | c) | Sanitärräume nach Vorgabe z.B. mit Handtüchern und Hygieneartikeln ausstatten | | X |
| | | | d) | Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen | X | |
| 2.4 | Reinigen von Glasflächen, Türen und Verkehrsflächen | 6 | a) | Glasflächen, Fenster und Türen unter Berücksichtigung der Materialien reinigen | X | |
| | | | b) | Verkehrsflächen nach Vorgaben und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften reinigen, z.B. Eingangsbereiche, Treppenhäuser, Balkone, Terrassen, Aufzüge | X | |
| | | | c) | spezielle Hilfsmittel und Geräte einsetzen | X | |
| | | | d) | Arbeitsmittel aufräumen, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen | X | |
| 2.5 | Hol- und Bringdienste | 4 | a) | Hol- und Bringdienste in ausgewählten Arbeitsbereichen nach Vorgabe ausführen | X | |
| | | | b) | Anforderungen an den korrekten Umgang mit Kunden und internen Leistungserbringern berücksichtigen | X | |
| | | | c) | Bestellungen entgegennehmen | | X |
| | | | d) | Lieferscheine kontrollieren und abzeichnen | | X |
| | | | e) | Aufträge kunden- und situationsbezogen erledigen | | X |
| | | | f) | Vorgaben für den Schutz personen- und betriebsbezogener Daten berücksichtigen | X | |
| 3. | Textilreinigung und Service | | | | | |
| 3.1 | Annehmen, Sortieren und Vorbereiten von Schmutzwäsche | 5 | a) | Textilien nach Verwendungsmöglichkeiten und Pflegekennzeichnung unterscheiden | X | |
| | | | b) | Kriterien für das Sortieren von Schmutzwäsche anwenden | X | |
| | | | c) | hygienische Anforderungen und Vorgaben des Gesundheitsschutzes bei der Schmutzwäschebehandlung berücksichtigen | X | |
| | | | d) | nach Wäscheannahmesystemen arbeiten | X | |
| | | | e) | spezielle Methoden zur Vorbereitung und Vorbehandlung von Schmutzwäsche anwenden | | X |
| | | | f) | Dokumentationssysteme einsetzen | X | |
| 3.2 | Transportieren und Lagern von Wäsche | 4 | a) | Transport- und Verteilersysteme einsetzen | X | |
| | | | b) | Wäsche-Kennzeichnungssysteme unterscheiden | X | |
| | | | c) | Wäschekennzeichnung durchführen | | X |

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Zeitl. Richtwert /Wochen | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, | | 1.–21. Monat | 22.–27. Monat |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | d) | Wäsche nach Vorgaben und Kundenwünschen lagern | | X |
| 3.3 | **Waschen und Trocknen von Wäsche, Kleidung und Heimtextilien** | 8 | a) | Waschverfahren, Waschmittel und Waschhilfsmittel unterscheiden | X | |
| | | | b) | Maschinen und Geräte zum Waschen und Trocknen bedienen | X | |
| | | | c) | Wasch- und Nachbehandlungsverfahren an Arbeitskleidung, Haus- und Heimtextilien durchführen | X | |
| | | | d) | Wasch- und Nachbehandlungsverfahren für persönliche Wäsche und Kleidung nach Kundenwünschen durchführen | | X |
| | | | e) | Wäsche und Kleidung nach verschiedenen Verfahren trocknen | X | |
| | | | f) | Anforderungen des Umweltschutzes und der Arbeitssicherheit berücksichtigen | X | |
| | | | g) | Arbeitsplätze, Räume, Maschinen und Geräte nach Vorgaben reinigen | X | |
| 3.4 | **Glätten und Schrankfertigmachen von Wäsche und Kleidung** | 10 | a) | hygienische Anforderungen an die Behandlung sauberer Wäsche berücksichtigen | X | |
| | | | b) | rationelle Arbeitsverfahren alleine und in Teamarbeit durchführen | X | |
| | | | c) | beim Glätten von Wäsche an Maschinen und Geräten mitwirken | X | |
| | | | d) | Wäsche und einfache Kleidung von Hand bügeln | X | |
| | | | 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 | X | |

## Abschnitt B – Schwerpunktqualifizierung (28. – 36. Ausbildungsmonat)

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

### 1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

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

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

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

1.2 Einsatzbereich gastgewerblicher Betrieb – mit oder ohne Beherbergungsangebot

| Grundkompetenzen A | Verpflegung und Service B | Hausreinigung und Service B | Textilreinigung und Service B |
|---|---|---|---|
| a) Betriebsorganisation und betriebliche Abläufe berücksichtigen<br><br>b) Aufgaben und Leistungen des Betriebes im relevanten Einsatzbereich kennen<br><br>c) Gästegruppe/n kennen und deren Erwartungen und Bedürfnisse bei der Leistungserbringung berücksichtigen | a) Ausstattung einer gastronomischen Küche mit Magazin kennen<br><br>b) Aufgaben der Speisenvorbereitung nach betrieblichen Vorgaben durchführen<br><br>c) einfache Speisenkomponenten und Backwaren zubereiten | a) Gasträume/Tagungsräume und deren Ausstattung reinigen und pflegen<br><br>b) betriebliche Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände reinigen und pflegen<br><br>c) Pflanzen und Blumen im Innen- und Außenbereich pflegen z.B. Balkon- oder Terrassenbepflanzungen | a) Bedeutung von einwandfreier, gepflegter und hygienischer Wäsche kennen<br><br>b) Bettwäsche, Tischwäsche, Küchenwäsche und Frotteewäsche waschen, glätten und legen<br><br>c) Arbeitskleidung waschen und bügeln |

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

| | | | |
|---|---|---|---|
| d) gastorientiert handeln, allgemeine Umgangsformen mit Gästen beherrschen und umsetzen<br><br>e) betriebliche Standards einhalten<br><br>f) schriftliche und mündliche Arbeitsanweisungen umsetzen<br><br>g) kleine, selbstständig zu bewältigende Arbeitsprozesse planen<br><br>h) betriebliche Vorgaben für persönliches Erscheinungsbild und Arbeitskleidung einhalten<br><br>i) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen | d) betriebsübliche Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten<br><br>e) Grundregeln für das Anrichten, Portionieren und gastgerechte Präsentieren von Speisen und Getränken anwenden<br><br>f) Tische eindecken und gestalten<br><br>g) Spül-, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durchführen<br><br>h) Abfälle entsorgen<br><br>i) Lebensmittel nach betrieblichem System lagern<br><br>j) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen, z.B. Büfett, Festgestaltung | **Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot**<br><br>d) Gästezimmer und deren Ausstattung nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten<br><br>e) Betten machen, ab- und beziehen<br><br>f) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und ausstatten<br><br>g) einfache Aufgaben im Zimmerservice übernehmen<br><br>h) besondere Betriebs- und Gasträume reinigen und pflegen, z.B. Fitnessräume<br><br>i) Abfälle entsorgen | **Zusätzliche Ausbildungsinhalte für gastgewerbliche Betriebe mit Beherbergungsangebot**<br><br>d) Wäscheservice für Gäste übernehmen |

1.3 Einsatzbereich hauswirtschaftliche Betreuung und Alltagsbegleitung

| **Personenbezogene Grundkompetenzen** A | **Verpflegung und Service** B | **Hausreinigung und Service** B | **Textilreinigung und Service** B |
|---|---|---|---|
| a) Aufgaben und Abläufe der Einrichtung kennen<br><br>b) Besonderheiten im Umgang mit Senioren und Patienten berücksichtigen<br><br>c) Besonderheiten der Kommunikation berücksichtigen<br><br>d) Wirkung von Nähe und Distanz berücksichtigen | a) Grundsätze der Ernährung von Senioren und Patienten beachten<br><br>b) Speisen und Getränke kundenbezogen aufbereiten und verteilen<br><br>c) Zwischenmahlzeiten und Getränke zubereiten<br><br>d) Speisen und Getränke | a) Besonderheiten der Hygiene und der Desinfektion berücksichtigen<br><br>b) Bewohner- und Patientenzimmer und deren Ausstattung unter Beachtung der Kundenwünsche reinigen und pflegen<br><br>c) Nasszellen nach betrieblichen Standards reinigen und pflegen | a) hygienische Anforderungen an den Umgang mit Schmutzwäsche/infektiöser Wäsche beachten<br><br>b) Schmutzwäsche nach betrieblichem System sortieren und transportieren<br><br>c) saubere Wäsche transportieren und verteilen |

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

| | | | |
|---|---|---|---|
| e) mit Sterbe- und Todessituationen umgehen können<br><br>f) Zustand und Beschaffenheit der Haut prüfen<br><br>g) Hautreinigungs- und -pflegemittel auswählen und nach Behandlungsplan dosieren und anwenden<br><br>h) Pflegemittel für unterschiedliche Körperzonen auswählen, insbesondere für Gesicht, Hände, Nacken und Füße nach Behandlungsplan anwenden<br><br>i) ergänzende Unterstützung bei Voll-, Sitz- und Fußbädern leisten<br><br>j) Haarpflege und Haarentfernung durchführen, Veränderungen erkennen und melden<br><br>k) Technik und Verfahren zur Hand- und Nagelpflege kennen und durchführen<br><br>l) Elementarbedürfnisse des Menschen kennen und Hilfestellung bei der Erfüllung der Elementarbedürfnisse leisten<br><br>m) bei der Beobachtung der zu betreuenden Person mitwirken<br><br>n) Vitalzeichen (Atmung, Temperatur, Hautbeschaffenheit) und Gewicht kontrollieren, beobachten und melden können | transportieren, servieren/verteilen<br><br>e) Essplätze einschließlich erforderlicher Hilfsmittel bedarfsgerecht vorbereiten<br><br>f) Hilfestellung bei der Mahlzeiteneinnahme leisten<br><br>g) Besonderheiten im Ess- und Trinkverhalten erkennen und melden<br><br>h) Essplätze abräumen und reinigen<br><br>i) Spül-, Unterhalts- und Grundreinigungsarbeiten in der Stationsküche durchführen<br><br>j) Abfälle entsorgen<br><br>k) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen | d) Betten machen, ab- und beziehen<br><br>e) Pflegebäder und sonstige gemeinschaftlich genutzten Räume auf Station reinigen<br><br>f) Roll- und Pflegestühle, Gehhilfen und sonstige Hilfsmittel reinigen und pflegen<br><br>g) Abfälle entsorgen<br><br>h) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen | d) Wohnbereichswäsche nach Ordnungssystem lagern<br><br>e) persönliche Wäsche und Kleidung kundenorientiert einräumen<br><br>f) persönliche Wäsche und Kleidung pflegen<br><br>g) Serviceleistungen kundenorientiert erbringen |

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

1.1 Einsatzbereich Großhaushalt/gewerbliches Unternehmen

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

**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

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind | Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |
|---|---|---|---|
| 1. | **Hauswirtschaft als Dienstleistung (personale und soziale Kompetenzen)** | | |
| 1.1 | **Kunden- und dienstleistungsorientiertes Handeln** | a) Hauswirtschaft als Dienstleistung verstehen und Dienstleistungsgedanken bei der Arbeit umsetzen<br><br>b) eigenes Rollenverständnis im Dienstleistungsbereich definieren<br><br>c) Erwartungen und Wünsche der Kunden erkennen und das eigene Arbeiten darauf abstimmen, Einfühlungsvermögen entwickeln | |
| 1.2 | **Personale Kompetenzen und berufliches Selbstverständnis** | a) Erscheinungsbild und Umgangsformen kunden- und situationsbezogen anpassen<br><br>b) durch motivierte und zuverlässige Arbeitshaltung zum Arbeitserfolg beitragen<br><br>c) Arbeitseinstellung und Arbeitstugenden als Grundlagen für das Arbeiten im Betrieb beherrschen<br><br>d) Zusammenhänge zwischen privatem Lebensbereich und Berufsleben im Hinblick auf die Selbstorganisation berücksichtigen<br><br>e) Gesprächs- und Kommunikationstechniken personen- und situationsbezogen anwenden | |
| 1.3 | **Soziale Kompetenzen und Arbeiten im Team** | a) mit dem Arbeitsteam unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit kooperieren<br><br>b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen berücksichtigen<br><br>c) Auswirkungen von Kommunikation und Kooperation auf das Betriebsklima und die Arbeitsleistung erkennen und beachten<br><br>d) Konflikte wahrnehmen und Strategien zur Konfliktbewältigung anwenden<br><br>e) mit Kritik umgehen, konstruktive Kritik nutzen und angemessene Kompromissbereitschaft entwickeln | |

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind | Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |
|---|---|---|---|
| 2. | Betriebs- und Arbeitsorganisation (Methodenkompetenz) | | |
| 2.1 | Ausbildungsstätte und Ausbildungsverhältnis | a) Betriebsarten unterscheiden, z.B.<br>– Großhaushalte<br>– Gewerbliche Unternehmen<br>– Gastgewerbliche Betriebe<br>– Soziale Einrichtungen<br><br>b) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben<br><br>c) Grundsätze des Ausbildungs- und Arbeitsvertrages kennen<br><br>d) Grundsätze des Arbeits- und Sozialrechts nennen<br><br>e) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen<br><br>f) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen | |
| 2.2 | Betriebs- und Arbeitsabläufe | a) Grundsätze der Arbeitsgestaltung und der Arbeitsplatzgestaltung unter Beachtung der hygienischen, ergonomischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkte anwenden<br><br>b) Arbeitsabläufe kunden- und serviceorientiert durchführen<br><br>c) Arbeitsmittel und Materialien bedarfsgerecht auswählen sowie kosten- und umweltbewusst einsetzen<br><br>d) das Arbeitstempo den Vorgaben anpassen | |
| 2.3 | Hygiene, Sicherheit und Umweltschutz | a) Bedeutung der persönlichen Hygiene, der Betriebs-, Produkt- und Prozesshygiene kennen und Hygienevorschriften umsetzen<br><br>b) grundlegende Anforderungen an Arbeits- und Schutzkleidung beachten<br><br>c) persönliche und kundenbezogene Gesundheitsschutzmaßnahmen anwenden<br><br>d) Anforderungen des Umweltschutzes beachten<br><br>e) sich bei Unfällen vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten | |
| 2.4 | Qualitätssicherung | a) Grundsätze der Qualitätssicherung verstehen<br><br>b) Maßnahmen zur Qualitätssicherung im eigenen Verantwortungsbereich durchführen | |

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die zu vermitteln sind | Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |
|---|---|---|---|
| | | c) betriebliche Dokumentationssysteme einsetzen | |
| 2.5 | Informations- und Kommunikationssysteme | a) Informations- und Kommunikationssysteme bedarfsgerecht nutzen<br>b) Informationen erfassen, dokumentieren, schriftlich und mündlich weitergeben | |

Anlage 4 (zu § 21)

## Ausbildungsrahmenplan „Fachpraktikerin Pferdewirtschaft/Fachpraktiker Pferdewirtschaft“

| Nr. | Ausbildungsberufsbild | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Gliederung | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Ausbildungsjahr | | |
| | | | 1. | 2. | 3. |
| 1. | Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |
| 1.1 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes | a) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Produktion, Absatz, Dienstleistung und Betriebsführung<br>b) Ausstattung des Ausbildungsbetriebes<br>c) natürliche Standortfaktoren | | | |
| 1.2 | Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht | a) der Ausbildungsvertrag<br>b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag<br>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung<br>d) Möglichkeiten der eigenen beruflichen Fortbildung | | | |
| 1.3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit | a) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes<br>b) Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze<br>c) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften, insbesondere beim Umgang mit Pferden, Maschinen, Geräten, Einrichtungen, Gefahrstoffen sowie sonstigen Werkstoffen und Materialien anwenden<br>d) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden und Maßnahmen der ersten Hilfe | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | e) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung, Verhalten bei Bränden, Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | |
| 1.4 | Umweltschutz | a) Bedeutung der Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanze<br><br>b) Ziele des Natur- und Umweltschutzes<br><br>c) Umweltbelastungen und Maßnahmen zur Vermeidung und Verminderung<br><br>d) Entsorgen von Abfällen<br><br>e) wirtschaftlicher und umweltschonender Umgang mit Energieträgern | |
| 1.5 | Ökologische Zusammenhänge, Nachhaltigkeit | a) Einflüsse und Auswirkungen von Tierhaltung und Pflanzenanbau auf das Ökosystem darstellen<br><br>b) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren<br><br>c) Wetterfaktoren nennen und ihren Einfluss auf die Arbeitsdurchführung und -qualität beschreiben | |
| 1.6 | Mitgestalten sozialer Beziehungen | a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld mitgestalten<br><br>b) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen<br><br>c) Gespräche situationsgerecht führen | |
| **2.** | **Gemeinsame fachliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | **Zeitliche Gliederung**<br>**Ausbildungsjahr**<br>**1.** **2.** **3.** |
| 2.1 | Arbeiten planen, vorbereiten, durchführen und kontrollieren | a) Arbeitsschritte<br><br>b) geeignete Arbeitsverfahren und Arbeitsmittel<br><br>c) Arbeitszeiten und -ergebnisse | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln |
| 2.2 | Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen | a) Maschinen, Anlagen, Geräte und Werkzeuge nach Anweisung einsetzen, reinigen und warten<br><br>b) beim Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit beachten und vorbeugende Maßnahmen treffen<br><br>c) die Aufgaben von Schutzvorrichtungen an Maschinen beschreiben<br><br>d) Betriebsbereitschaft von technischen Anlagen, Maschinen und Geräten nach Anweisung prüfen | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | e) Betriebseinrichtungen bedienen und überwachen<br><br>f) bei der Pflege und Instandhaltung der baulichen Anlagen, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und deren Einsatz mitwirken<br><br>g) Sicherheitsrisiken bei den Arbeiten beachten und bei vorbeugenden Maßnahmen mitwirken | | | |
| 2.3 | Wirtschaftliche Zusammenhänge | a) bei der Annahme und Abgabe von Waren mitwirken<br><br>b) Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen<br><br>c) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken<br><br>d) Arbeitsaufwand erfassen | | | |
| 2.4 | Information und Kommunikation | a) Ablauf technischer Prozesse<br><br>b) Informationsquellen: Kataloge, Gebrauchsanleitungen, Fachzeitschriften, Fachbücher usw.<br><br>c) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden<br><br>d) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten<br><br>e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen | | | |
| **3.** | **Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | **Zeitliche Gliederung** | | |
| | | | **Ausbildungsjahr** | | |
| | | | **1.** | **2.** | **3.** |
| **3.1** | **Versorgen, Pflegen und Führen von Pferden** | | | | |
| 3.1.1 | Versorgen von Pferden | a) Füttern und Tränken<br><br>b) tägliche Versorgungsarbeiten | X | X | X |
| 3.1.2 | Pflege von Pferden | a) Putzen<br><br>b) Frisieren / Herausbringen<br><br>c) Abwarten<br><br>d) Beinschutz | X | X | X |
| 3.1.3 | Transport von Pferden | | | | X |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.4 | Führen von Pferden | | X | X | X |
| **3.2** | **Körperbau, Lebensvorgänge und Verhalten der Pferde** | | | | |
| 3.2.1 | Körperbau der Pferde | a) Knochenbau<br>b) Hufe<br>c) Zähne<br>d) Farben und Abzeichen | X | X | X |
| 3.2.2 | Lebensvorgänge der Pferde | a) Verdauung<br>b) Fortpflanzung<br>c) Herz- und Kreislaufsystem | | X | X |
| 3.2.3 | Verhalten der Pferde | a) Sozialverhalten<br>b) Fortpflanzungsverhalten<br>c) Futteraufnahmeverhalten<br>d) Fluchtverhalten | X | X | X |
| **3.3** | **Tiergesundheit und Tierhygiene** | | | | |
| 3.3.1 | Tiergesundheit | a) Krankheitsanzeichen<br>b) Hilfe bei Untersuchung und Behandlungen<br>c) Stallapotheke | X | X | X |
| 3.3.2 | Tierhygiene | a) Stallhygiene<br>b) Weidehygiene<br>c) Zuchthygiene | | X | X |
| **3.4** | **Bewegen und Arbeiten von Pferden** | | X | X | X |
| **3.5** | **Fortpflanzung, Züchtung und Rassenkunde** | | | | |
| 3.5.1 | Biologie der Fortpflanzung | | | X | X |
| 3.5.2 | Züchtung | | | | X |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.5.3 | Rassenkunde | a) Großpferde<br>b) Kleinpferde<br>c) weitere Rassen | X | X | X |
| **3.6** | **Futtermittelgewinnung, -beschaffung und -verwendung** | | | | |
| 3.6.1 | Futtermittelgewinnung | a) Raufutter<br>b) Getreide<br>c) sonstige Futtermittel | | X | X |
| 3.6.2 | Futtermittelbeschaffung und -verwendung | a) betriebseigene Futtermittel<br>b) Zukauffuttermittel | X | X | X |
| **3.7** | **Formen der Pferdehaltung** | | | | |
| 3.7.1 | Ansprüche des Pferdes an die Haltung | a) Stallklima<br>b) Einstreu | X | X | X |
| 3.7.2 | Aufstallungsformen | a) Einzelaufstallung<br>b) Gruppenhaltung | | X | X |
| **3.8** | **Einsetzen und Pflege von Geräten, Ausrüstung und Zubehör** | | | | |
| 3.8.1 | Einsatz und Pflege von Geräten | a) Geräte<br>b) Maschinen | | X | X |
| 3.8.2 | Ausrüstung und Zubehör | a) Ausrüstung des Pferdes<br>b) Pflege der Ausrüstung | X | X | X |