

Individueller Ausbildungsplan

Der individuelle Ausbildungsplan ist gem. § 8 der Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung zur Fachpraktikerin/ zum Fachpraktiker Hauswirtschaft für jede/n Auszubildende/n individuell unter Berücksichtigung der Förderplanung zu erstellen.

Hinweise zur Erstellung des individuellen Ausbildungsplanes:

- Die Grundlage für die individuelle Ausbildungsplanung ist der Ausbildungsrahmenplan.
- Die dort beschriebenen beruflichen Handlungskompetenzen sind zu erreichen.
- Eine Abweichung von den Vorgaben ist insbesondere dann erforderlich, wenn die jeweilige Beeinträchtigung der/des Auszubildenden oder betriebliche Besonderheiten dies erfordern.
- Der individuelle Ausbildungsplan wird in zwei Etappen erstellt.
- Zunächst ist der **Plan für die Grundausbildung** (die ersten 1 ½ Jahre der Ausbildungszeit) zu erstellen.
- Diese Planung wird mit den Berufsausbildungsverträgen sowie den weiteren Unterlagen für die Eintragung des Berufsausbildungsvertrages in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingereicht.
- Für die Planung der Grundausbildung sind zeitliche Richtwerte für die einzelnen Arbeitsfelder vorgegeben. Anhand dieser Vorgaben sind in der Ausbildungsplanung in der Spalte „Zeitraum der Vermittlung“ die geplanten Zeiträume (z.B. Dez. 2014 – Februar 2015) für die Vermittlung der Ausbildungsinhalte einzutragen.
- Der erstellte Ausbildungsplan ist mit dem Auszubildenden zu besprechen und im Ausbildungsnachweis einzuheften.
- Die Spalte „vermittelt am ...durch“ wird von der Ausbilderin/ vom Ausbilder während der Ausbildung fortgeschrieben, wenn der angegebene Ausbildungsinhalt komplett vermittelt wurde.
- Nach der Zwischenprüfung und der Phase der Entscheidungsfindung wird der **Plan für die Fachausbildung** sowie die Mitteilung über die gewählte Fachausbildung (d.h. das gewählte Arbeitsfeld/die gewählten Arbeitsfelder) eingereicht.
- Für die Einreichung der Planung für die Fachausbildung werden Sie entsprechend schriftlich aufgefordert. Diese Planung ist bei der für Sie zuständigen Ausbildungsberaterin einzureichen.
- Für die Planung der Fachausbildung sind keine zeitlichen Richtwerte vorgegeben. Je nach Wahl der Fachausbildung ist die verbleibende Ausbildungszeit auf das gewählte Arbeitsfeld/ auf die gewählten Arbeitsfelder zu verteilen.

Individueller Ausbildungsplan für die Grundausbildung *)

Name: _____

Ausbildungsstätte: _____

Ausbildungsinhalte	Richtwert in Wochen	Zeitraum der Vermittlung (von ... bis ...)	Vermittelt am ...durch (Datum und Name der Ausbilderin/ des Ausbilder)
Arbeitsfeld Hausreinigung	insges. 24		
Reinigen und Pflegen von horizontalen und vertikalen Flächen	8		
– Reinigen und Pflegen von Böden			
– Reinigen und Pflegen von Wänden			
– Reinigen von Glasflächen			
– Reinigen und Pflegen von Türen			
– Reinigen und Pflegen von Mobiliar			
Reinigen und Pflegen von ausgewählten Geräten	8		
– Reinigen und Pflegen von Geräten aus den Arbeitsfeldern (Hausreinigung, Textilpflege, Küche)			
Arbeiten in der Spülküche	8		
– Reinigen von Essgeschirr, Besteck, Küchengeschirr, Gläser			
Arbeitsfeld Textilpflege	insges. 24		
Ausgewählte Arbeiten auf der unreinen Seite	4		
– Sortieren von Wäsche			
– Waschen mit der Waschmaschine			
Ausgewählte Arbeiten auf der reinen Seite	20		
– Wäsche trocknen			
– Glatte Teile schrankfertig machen			
Arbeitsfeld Küche	insges. 24		
Vorbereiten von Obst und Gemüse	6		
– Vorbereitungsarbeiten manuell			
– Vorbereitungsarbeiten maschinell			
Ausgewählte Menükomponenten herstellen und portionieren	10		
– Belegte Brötchen herstellen			
– Salate zubereiten und portionieren			
– Marinaden für Salate zubereiten und portionieren			
– Einfache Nachspeisen zubereiten und portionieren			
– Einfache kalte Platten herstellen			
Ausgewählte Gebäcke herstellen	6		
– Rührmasse herstellen und verarbeiten			
– Hefeteig herstellen und verarbeiten			
Getränke zubereiten und bereitstellen	2		
– Kaltgetränke zubereiten und bereitstellen			
– Heißgetränke zubereiten und bereitstellen			

*) Einzureichen mit dem Berufsausbildungsvertrag

Mitteilung über die Wahl der Fachausbildung im Ausbildungsberuf Fachpraktikerin/ Fachpraktiker Hauswirtschaft *)

Ihre Zwischenprüfung ist vorbei.
Jetzt sind für die restliche Zeit Ihre Ausbildungsschwerpunkte zu wählen.
Dies passiert mit der Wahl der Fachausbildung.

Die Wahl sollte gemeinsam mit allen an der Ausbildung Beteiligten erfolgen.

In der gewählten Fachausbildung findet Ihre Abschlussprüfung statt.
Treffen Sie Ihre Wahl auch mit Blick auf Ihre Chancen auf dem späteren Arbeitsmarkt.

Gewählt werden können:

- 1 Arbeitsfeld oder
- 2 Arbeitsfelder oder
- 3 Arbeitsfelder.

Folgendes Arbeitsfeld/folgende Arbeitsfelder wähle ich für meine Fachausbildung:

- Hausreinigung
- Textilpflege
- Küche

Datum, Unterschrift (Auszubildende/r)

Datum, Stempel, Unterschrift (Ausbildende/n)

Anlage: Individueller Ausbildungsplan für die Fachausbildung

Individueller Ausbildungsplan für die Fachausbildung *)

Name: _____

Ausbildungsstätte: _____

Ausbildungsinhalte	Richtwert in Wochen	Zeitraum der Vermittlung (von ... bis ...)	Vermittelt durch (Name der Ausbilderin/ des Ausbilder)
Arbeitsfeld Hausreinigung			
Reinigen und Pflegen von Räumen und Einrichtungsgegenstände			
– Reinigen und Pflegen von unterschiedlichen Raumgruppen			
– Reinigen und Pflegen von Verkehrsflächen			
Reinigen und Pflegen von Geräten			
– Reinigen und Pflegen von Großgeräten aus den Arbeitsfeldern			
Arbeiten in der Spülküche			
– Intervallreinigung von Essgeschirr, Besteck, Küchengeschirr, Gläser			
Warenlagerung im Arbeitsfeld			
– Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten			
Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld			
– Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial transportieren und dokumentieren			
Arbeitsfeld Textilpflege			
Arbeiten auf der unreinen Seite			
– Waschen mit der Waschmaschine			
Arbeiten auf der reinen Seite			
– Geformte Teile schrankfertig machen			
Wäsche kennzeichnen			
– Kennzeichnungsgeräte einsetzen			
Warenlagerung im Arbeitsfeld			
– Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten			
Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld			
– Reine und unreine Wäsche transportieren und dokumentieren			

*) Einzureichen nach der Zwischenprüfung

Name: _____

Ausbildungsstätte: _____

Ausbildungsinhalte	Richtwert in Wochen	Zeitraum der Vermittlung (von ... bis ...)	Vermittelt durch (Name der Ausbilderin/ des Ausbilder)
Arbeitsfeld Küche			
Ausgewählte Menükomponenten zubereiten, portionieren und garnieren			
– Fingerfood herstellen und garnieren			
– Beilagen zubereiten, portionieren und garnieren			
– Panieren			
– Auflauf zubereiten, portionieren und garnieren			
– Convenienceprodukte verarbeiten, portionieren und garnieren			
– Menükomponenten regenerieren, portionieren und garnieren			
Ausgewählte Gebäcke herstellen und portionieren			
– Kuchen und Gebäcke aus Hefeteig herstellen			
– Kuchen und Gebäcke aus Knetteig herstellen			
– Kuchen und Gebäcke aus Rührmasse herstellen			
– Kuchen und Gebäcke aus Biskuitmasse herstellen			
– Gebäcke aus Blätterteig (Convenienceprodukt) herstellen			
Speisen – und Getränkepräsentation vorbereiten			
– Vorbereitung der Speisenausgabe			
– Vorbereitung für Büfets			
Speisen und Getränke ausgeben			
– Ausgabe von Einzelportionen			
– Ausgabe von Mehrportionen			
– Ausgabe von Getränken			
Tische ein- und abdecken			
– Eindecken einfacher Gedecke			
– Abdecken mit Transportwagen			
Warenlagerung im Arbeitsfeld			
– Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial lagern und verwalten			
Hol- und Bringdienst im Arbeitsfeld			
– Lebensmittel und Speisen transportieren			
– Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial transportieren			

*) Einzulegen nach der Zwischenprüfung