

**Betrieblicher Ausbildungsplan
für die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb/e (Stempel)	Ausbilder/in

- Der/die **Ausbildende** erstellt gemäß § 6 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin vom 03.02.1997 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Auszubildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.
- Der Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten und Kenntnisse), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Winzer/in aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.
- Die im **Ausbildungsrahmenplan** sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen (z.B. Selbständigkeit; Fähigkeit zur Problemlösung; Teamgeist; Entscheidungsfähigkeit) vermittelt werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungsjahren jeweils bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeitrahmen in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepaßt werden.
- Ein zentrales Prinzip der Ausbildung im Beruf Winzer/in ist das **selbständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der beruflichen Tätigkeiten**. Bei der Vermittlung aller Fertigkeiten und Kenntnisse sind immer die **Zusammenhänge mit dem gesamten betrieblichen Geschehen** zu berücksichtigen. Entsprechende Vorgaben dazu sind auch in der zeitlichen Gliederung zur Ausbildungsordnung formuliert.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Unter **A. Zeitliche und sachliche Zusammenhänge bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsberuf Winzer/in** sind vom Auszubildenden jeweils auszufüllen:

Vermittelt: Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....

Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern. Kann die Vermittlung nicht wie geplant erfolgen, wird dokumentiert, wann die Vermittlung erfolgt.

- Unter **B. Zeitliche und sachliche Zusammenhänge bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsberuf Winzer/in** erfolgt in den grauen Feldern der Spalten „Ausbildungsjahre“ die Bestätigung durch den Auszubildenden mit Eintrag des Datums oder durch Ankreuzen, wann oder dass die Ausbildungsinhalte vermittelt wurden.
- In der Spalte „Anmerkungen“ sollen Angaben über andere Lern- bzw. Ausbildungsorte, zeitliche Anmerkungen, besondere betriebliche Gegebenheiten usw. aufgeführt werden.
- Der Ausbildungsplan ist dem schriftlichen Ausbildungsnachweis beizufügen bzw. im Berichtsheft der/des Auszubildenden einzuordnen.
- Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind die Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.

**A. Zeitliche und sachliche Zusammenhänge
bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsberuf Winzer/in**

Alle Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der betrieblichen Berufsausbildung vermittelt werden sollen sind im **Ausbildungsrahmenplan** (Anlage I zur Ausbildungsordnung) **sachlich** aufgeführt und dort in folgende **Abschnitte** gegliedert:

- I. **Berufliche Grundbildung im ersten Ausbildungsjahr** (GB)
- II. **Berufliche Fachbildung - Fertigkeiten und Kenntnisse im zweiten und dritten Ausbildungsjahr** (FB)

Bestimmungen zur **zeitlichen Gliederung** der Berufsausbildung enthält die Anlage II zur Ausbildungsordnung. Danach sollen die einzelnen Ausbildungsjahre in bestimmte **Zeiträume** gegliedert sein, in denen Qualifikationen aus bestimmten Abschnitten des Ausbildungsrahmenplanes vermittelt werden.

Die **Qualifikationen aus den verschiedenen sachlichen Abschnitten im Ausbildungsrahmenplan sind teilweise auch übergreifend über die einzelnen Ausbildungsjahre zu vermitteln.**

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern.

1. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
2 - 4 Monate	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen ▪ Traubenerzeugung ▪ Kellerwirtschaft 	
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	
6 - 8 Monate	Traubenerzeugung unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen ▪ Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion ▪ Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen 	GB GB GB GB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	
2 - 3 Monate	Kellerwirtschaft unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen ▪ Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion ▪ Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen ▪ Ausstatten und Verpacken 	GB GB GB GB GB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	

2. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
4 - 6 Monate	Traubenerzeugung Im Zusammenhang damit sind folgende Fertigkeiten u. Kenntnisse weiter zu vermitteln: <ul style="list-style-type: none"> ▪ der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen ▪ Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	

2 - 4 Monate	Kellerwirtschaft Im Zusammenhang damit sind folgende Fertigkeiten u. Kenntnisse weiter zu vermitteln: <ul style="list-style-type: none"> ▪ der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen ▪ Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	
2 - 4 Monate	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Traubenerzeugung ▪ Kellerwirtschaft 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	

3. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
2 - 4 Monate	Traubenerzeugung in Zusammenhang mit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen ▪ Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	
5 - 7 Monate	Kellerwirtschaft in Zusammenhang mit: <ul style="list-style-type: none"> ▪ der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen ▪ Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	
3 - 4 Monate	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse im Zusammenhang mit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Traubenerzeugung ▪ Kellerwirtschaft 	FB GB + FB GB + FB
Vermittelt:	Monat/Jahrbis Monat/Jahr.....	

B. Zeitliche und sachliche Zusammenhänge bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsberuf Winzer/in

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
1.	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen				
1.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes				
GB	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern				
FB	b) Ausstattung des Ausbildungsbetriebes beschreiben				
	c) betriebliche Erzeugung und Dienstleistung, Bezugs- und Absatzwege und -formen beschreiben				
	d) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften und Verwaltungen nennen				
1.2	Berufsbildung				
GB	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklären				
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen				
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen				
	d) Informationen für die eigene berufliche Fortbildung einholen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3. vermittelt	
1.3	Mitgestalten sozialer Beziehungen				
GB FB	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten				
	b) bei der überbetrieblichen Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken				
	c) Aufgaben der weinwirtschaftlichen und kommunalen Verwaltung beschreiben				
	d) bei der Zusammenarbeit mit berufsständischen Organisationen, Gewerkschaften und Verwaltungen mitwirken				
	e) für den Ausbildungsbetrieb wichtige Gesprächspartner nennen				
	f) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe und weinwirtschaftlicher Veranstaltungen begründen				
1.4	Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit				
GB FB	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				
	b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen				
	c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Aufsichtsbehörden nennen				
	d) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen				
	e) Gefahren für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz feststellen sowie Maßnahmen zu deren Vermeidung ergreifen				
	f) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften anwenden				
	g) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung nennen und Brandschutzeinrichtungen sowie Brandschutzgeräte bedienen				
	h) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden beschreiben und Maßnahmen der Ersten Hilfe einleiten				
1.5	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung				
GB	a) Bedeutung von Lebensräumen für Mensch, Tier und Pflanze erklären und Lebensräume an Beispielen beschreiben				
	b) Bedeutung und Ziele des Umweltschutzes im Weinbau beschreiben				
	c) Einfluß des Weinbaus auf Umwelt und Landschaft aufzeigen				
	d) bei Maßnahmen der Landschaftspflege mitwirken				
	e) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten und Materialien nennen und Möglichkeiten ihrer wirtschaftlichen Verwendung aufzeigen				
	f) rationellen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben				
FB	a) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere des Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden- Natur- und Artenschutzrechts, des Pflanzenschutzsowie des Sortenschutzrechts, anwenden				
	b) Abfälle vermeiden und unter Beachtung rechtlicher, betrieblicher und materialbedingter Erfordernisse aufbereiten und entsorgen; Möglichkeiten des Recyclings nutzen				
	c) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und verwenden				
	d) mit Energiearten umweltschonend und kostensparend umgehen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
2.	Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion				
2.1	Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen				
GB	a) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren				
	b) Vorgänge im weinbaulichen Betrieb bei Pflanzen und technischen Prozessen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und Schlußfolgerungen ziehen				
	c) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, und Fachliteratur auswählen und sammeln				
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten				
FB	a) Wetter und Witterungsverlauf beobachten und beurteilen, Prognoseverfahren nutzen und bei der betrieblichen Arbeit berücksichtigen				
	b) Entwicklung der Vegetation im Weinberg verfolgen, Veränderungen feststellen und Maßnahmen ergreifen				
	c) Ablauf von technischen Prozessen verfolgen, Störungen feststellen und Maßnahmen ergreifen				
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten und nutzen				
2.2	Planen , Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion				
GB	a) geeignete Arbeitsverfahren nennen und Arbeitsmittel auswählen				
	b) Daten für die Produktion feststellen, insbesondere Aufwandsmengen berechnen, Gewichte, Rauminhalte und Größe von Flächen schätzen und ermitteln				
	c) Arbeitszeiten und -ergebnisse festhalten und kontrollieren				
	d) Möglichkeiten der Datenverarbeitung nutzen				
FB	a) Betriebsdaten erfassen, einordnen und beurteilen				
	b) Arbeits- und Produktionsabläufe planen und veränderten Bedingungen anpassen				
	c) Zeitpläne unter Berücksichtigung von Arbeits- und Produktionsschwerpunkten aufstellen				
	d) Arbeitsaufwand und -ergebnisse bewerten				
2.3	Handhabungen und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen				
GB	a) Werkzeuge und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen, einsetzen und einsatzbereit halten				
	b) Maschinen, Geräte und bauliche Anlagen pflegen und bei ihrer Instandhaltung mitwirken				
	c) Aufbau und Funktion von Verbrennungsmotoren erklären				
	d) Kraftübertragungselemente und Schutzvorrichtungen in ihrer Funktion pflegen und instandhalten				
	e) beim Umgang mit Maschinen Geräten und Betriebseinrichtungen Arbeitssicherheit beachten				
	f) Schutzmaßnahmen und Sicherungen an elektrischen Anlagen erklären				
	g) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz einhalten				
FB	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen und Geräten, Werkzeugen und Transportmitteln prüfen, diese auswählen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einsetzen				
	b) Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten umweltgerecht und nach Plan durchführen				
	c) Betriebsstoffe sach- und umweltgerecht lagern				
	d) Reparaturen und Veränderungen an Gebäuden und baulichen Anlagen durchführen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
2.4	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen				
GB	a) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken				
	b) Eingang und Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen				
	c) Preisangebote vergleichen				
	d) Marktberichte lesen und Entwicklungen am Markt verfolgen				
FB	a) Markt- und Preisinformationen einholen, vergleichen und bewerten				
	b) Marktentwicklungen beobachten und bewerten				
	c) Kalkulationen anhand von Beispielen erstellen				
	d) beim Bestellen von Betriebsmitteln und bei der Abrechnung gelieferter Waren mitwirken				
	e) Formen des Bezuges von Betriebsmitteln miteinander vergleichen				
	f) schriftlichen Geschäftsverkehr führen				
	f) bei Einkaufsgesprächen mitwirken				
3.	Traubenerzeugung				
3.1	Bearbeiten und Pflege des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit				
GB	a) Standortfaktoren beschreiben				
	b) Bodenart und Bodenbestandteile bestimmen sowie Bodenzustand und -fruchtbarkeit erläutern				
	c) Bodenprofil anlegen und Bodenaufbau erläutern				
	d) Bodenproben entnehmen				
	e) bei der Bodenpflege und -bearbeitung mitwirken				
FB	a) Böden, insbesondere Bodenarten und -typen. beurteilen und Folgerungen für Bodenpflegemaßnahmen ziehen				
	b) boden- und rebenspezifische Pflegemaßnahmen umweltschonend durchführen				
	d) Bodenschäden feststellen und beheben				
3.2	qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben				
GB	a) Dünger und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben und bei ihrer Ausbringung mitwirken				
	b) Arbeiten am Rebstock durchführen				
	c) Pflanzen und Pflanzenteile bestimmen, Vegetationsverlauf beobachten				
	d) Schadbilder an Reben erkennen und bei Pflanzenschutzmaßnahmen mitwirken				
	e) bei der Traubenlese mitwirken				
	f) Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei der Traubenerzeugung durchführen				
	g) Grundlagen einer umweltschonenden Traubenerzeugung nennen				
FB	a) Standortfaktoren beurteilen und Schlußfolgerungen für den Rebanbau ziehen				
	b) Nährstoffbedarf ermitteln und bedarfsgerecht düngen				
	c) Pflanzenschutzmittelbedarf flächenbezogen ermitteln und Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
FB	d) bei der Erstellung von Neuanlagen mitwirken				
	e) Pflanzgut prüfen und Reben pflanzen				
	f) Begründungs- und Bodenbedeckungsmaßnahmen durchführen				
	g) Rebsorten erkennen und beurteilen				
	h) Fauna und Flora im Weinberg erfassen und deren Lebensbedingungen beschreiben				
	i) Nutz- und Schadorganismen unterscheiden, Nützlinge schonen				
	k) Anbaumaßnahmen qualitätsfördernd und umweltschonend durchführen und beurteilen				
	l) Traubenlese planen sowie sachgerecht und qualitätsorientiert durchführen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
4.	Kellerwirtschaft				
4.1	oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein				
GB	a) bei der Traubenannahme und -verarbeitung mitwirken				
	b) Mostgewicht und Säureanteile ermitteln				
	c) beim Weinausbau mitwirken				
FB	a) Trauben annehmen, beurteilen und verarbeiten				
	b) Moste nach Qualitätsstufen einordnen				
	c) Maische behandeln				
	d) Most behandeln				
	e) oenologische Verfahren durchführen, insbesondere anreichern, entsäuern, schwefeln und schönen				
	f) Süßreserve bereiten und einlagern				
	g) Gärung einleiten und überwachen sowie gärfördernde und -hemmende Maßnahmen durchführen				
	h) Wein behandeln und ausbauen, insbesondere Abstichs-, Klärungs- und Stabilisierungsmaßnahmen durchführen				
	i) Entwicklung des Weines beurteilen, Weinmängel, -fehler und -krankheiten vermeiden, erkennen und behandeln				
	k) Qualitätssicherungs- und Kontrollmaßnahmen durchführen, insbesondere Kellerhygiene, mikrobiologische Stabilität und Oxidationsschutz sicherstellen				
	l) Trennverfahren durchführen				
	m) Wein füllfertig machen				
	n) Wein abfüllen				
	o) Rückstände aus der Kellerwirtschaft aufbereiten sowie umweltgerecht verwerten und entsorgen				
	p) weinrechtliche Bestimmungen anwenden				
4.2.	Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein				
FB	a) Ausgangsprodukte für sonstige Erzeugnisse bereiten				
	b) Verfahren zur Herstellung eines sonstigen Erzeugnisses und die dazugehörigen Rechtsgrundlagen kennen				

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.	2.	3.	
5. Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse					
5.1. Ausstatten und Verpacken					
GB	a) bei der Ausstattung und Verpackung von Wein mitwirken				
FB	a) Grundlagen des Bezeichnungsrechtes kennen				
	b) Flaschen ausstatten				
	c) Auszeichnungen erläutern				
	d) betriebliche Erzeugnisse entsprechend ihren Transportanforderungen verpacken				
5.2. Beraten und Verkaufen					
FB	a) Kunden über die betrieblichen Erzeugnisse informieren				
	b) Wein nach Prüfmerkmalen ansprechen				
	c) Wein verkaufsfördernd präsentieren				
	d) Verkauf betrieblicher Erzeugnisse durchführen				

Erklärungen

a) Zu Beginn der Ausbildung:

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

Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift):

Ausbilder/in (Unterschrift):

b) Vierteljährlich

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen

Datum:													
Auszubildende/r (Namenszeichen):													
Ausbilder (Namenszeichen):													

c) Zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen

Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift):

Ausbilder/in (Unterschrift):

d) Zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen

Datum:

Auszubildende/r (Unterschrift):

Ausbilder/in (Unterschrift):