

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung

Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen

vom 05.04.2017

Die Industrie- und Handelskammer Düsseldorf erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 05.04.2017 als zuständige Stelle nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2013 (BGBl. I S. 2749), folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von Menschen mit Behinderungen zum/zur Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis ¹

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert zwei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

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

¹ **Definition der Zielgruppe:** Die Regelung ist primär ausgerichtet auf Menschen mit Lernbehinderung, da diese den größten Teil der Auszubildenden in den Ausbildungsgängen gemäß § 66 BBiG stellen. Lernbehindert ist, wer in seinem Lernen umfangreich und lang andauernd beeinträchtigt ist und die deutlich von der Altersnorm abweichende Leistungs- und Verhaltensformen aufweist, wodurch seine berufliche Integration wesentlich und auf Dauer erschwert wird. Für Menschen mit anderen Behinderungen [Menschen mit Sinnesbehinderung (Seh-, Hör- und Sprachbehinderung), Körperbehinderung und psychischer Behinderung sowie allen übrigen Formen von Behinderung], die nach § 66 BBiG ausgebildet werden, kann die Rahmenregelung auch modifiziert angewendet werden. Die Zugehörigkeit zu dem betroffenen Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilder/-innen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/-innen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder/-innen

(1) Ausbilder/-innen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilder/-innen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

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

(4) Ausbilder/-innen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilder/-innen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

Die Ausbildung findet in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben und in der Berufsschule statt.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

ABSCHNITT A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Verpflegung und Service
 - 1.1 Speisenvorbereitung
 - 1.2 Speisen- und Getränkezubereitung
 - 1.3 Speisenausgabe und Serviceleistungen

2. Reinigung und Service
 - 2.1 Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen
 - 2.2 Serviceleistungen
3. Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Mobilitätshilfen
4. Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln
5. Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe
 - 5.1 Arbeitsorganisation
 - 5.2 Arbeiten im Team
 - 5.3 Betriebliche Geschäftsvorgänge

ABSCHNITT B

Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet:

Betriebsspezifische Dienstleistungen

ABSCHNITT C

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung
3. Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen
4. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
5. Hygiene
6. Umweltschutz

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abs. 2, Abschnitt B, ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

1. Einrichtungen und Betriebe des Gesundheits- und Sozialwesens
2. Einrichtungen und Betriebe mit produkt- und versorgungsbezogenen sozialen Dienstleistungsangeboten.

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2 Abschnitt B erlaubt.

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende/der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und/oder Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zum Ende des ersten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 1 für die ersten zwei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Für die Prüfungen bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Speisen vorbereiten und Lebensmittel lagern,
 - b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken anwenden,
 - c) Räume reinigen und pflegen,
 - d) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter einsetzen, reinigen und pflegen,
 - e) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden,
 - f) Vorschriften des Datenschutzes einhalten,
 - g) Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der Hygiene berücksichtigen kann.
2. Der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen und praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt maximal 180 Minuten. Innerhalb dieser Zeit sollen eine Arbeitsprobe in maximal 120 Minuten und die schriftliche Bearbeitung von Aufgaben in 60 Minuten durchgeführt werden.

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. 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. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Soziale Serviceleistungen
2. Kundenorientiertes Handeln
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

(3) Für den Prüfungsbereich Soziale Serviceleistungen bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) soziale Serviceleistungen kundenorientiert erbringen,
 - b) Arbeitsabläufe berücksichtigen und umsetzen sowie
 - c) Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen kann.
2. Hierfür ist aus folgenden Tätigkeiten eine auszuwählen:
 - a) Speisen und Getränke zubereiten, ausgeben und Serviceleistungen erbringen
 - b) Räume und Betriebseinrichtungen reinigen, pflegen und Serviceleistungen durchführen
3. Innerhalb des Prüfungsbereichs Soziale Serviceleistungen soll der Prüfling eine Arbeitsprobe in maximal 90 Minuten und schriftliche Aufgaben in 60 Minuten bearbeiten. Bei der Durchführung der Arbeitsprobe und der schriftlichen Aufgaben sind die im Einsatzgebiet erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu berücksichtigen;
4. die Prüfungszeit beträgt insgesamt maximal 150 Minuten.

(4) Für den Prüfungsbereich Kundenorientiertes Handeln bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Verpflegungs- und Serviceleistungen erbringen,
 - b) dabei angemessen kundenorientiert kommunizieren
 - c) sowie abgestimmt in den Arbeitsabläufen von sozialen Einrichtungen handeln kann.

2. Der Prüfling soll anhand einer Arbeitsaufgabe ein situationsbezogenes Gespräch durchführen und in diesem Rahmen Fachfragen beantworten.
3. Die Prüfungszeit beträgt 30 Minuten

- (5) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen kann;
 2. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Prüfungsbereich Soziale Serviceleistungen 60 Prozent
2. Prüfungsbereich kundenorientiertes Handeln 30 Prozent
3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 10 Prozent

§ 13 Bestehensregelung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen
1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
 2. im Prüfungsbereich Soziale Serviceleistungen mit mindestens „ausreichend“,
 3. in mindestens einem der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens „ausreichend“ und
 4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet worden sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Düsseldorf entsprechend.

§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im IHK-Magazin der Industrie- und Handelskammer Düsseldorf in Kraft.

Düsseldorf, 2. Mai 2017

Industrie- und Handelskammer zu Düsseldorf

Der Präsident

gez. Andreas Schmitz

Der Hauptgeschäftsführer

gez. Gregor Berghausen

Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung

Fachpraktiker/-in Service in sozialen Einrichtungen

Abschnitt A**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
1	Verpflegung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)			
1.1	Speisenvorbereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der vollwertigen Ernährung kennen b) Lebensmittelkennzeichnung beachten c) Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen d) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten e) rationelle Zerkleinerungstechniken anwenden 	8	
1.2	Speisen- und Getränkezubereitung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung von Speisen und Getränken kennen b) unter Anleitung mit Rezepten arbeiten c) einfache Speisen, Getränke und Gebäcke herstellen d) Vorgefertigte Produkte nach Bearbeitungs- und Verarbeitungsstufen aufbereiten 	8	6
1.3	Speisenausgabe und Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1.3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Warmhalte- und Transportsysteme einsetzen b) Speisen anrichten, portionieren und ausgeben c) Tische eindecken und abräumen; Geschirr reinigen d) bei der Dekoration von Tischen mitwirken e) Speisen und Getränke servieren f) Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen 	4	4
2.	Reinigung und Service (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)			
2.1	Reinigen und Pflegen von Räumen und Betriebseinrichtungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungsarten für verschiedene Räume und Betriebseinrichtungen unterscheiden b) Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel unter Berücksichtigung der Materialien einsetzen c) Reinigungs- und Pflegemaßnahmen unter Einsatz unterschiedlicher Techniken und Verfahren durchführen 	8	
2.2	Serviceleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2.2)	<ul style="list-style-type: none"> a) bei der Gestaltung der Räume mitwirken, einfache Dekorationen gestalten b) Reinigungs- und Serviceleistungen nach Kundenwünschen erbringen 	6	8

		c) Textilien nach unterschiedlichen Verfahren glätten, legen und lagern		
3	Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten, Gebrauchsgütern und Mobilitätshilfen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	a) Betriebsanleitungen/-anweisungen von Maschinen, Geräten und Mobilitätshilfen anwenden b) Maschinen, Geräte, Gebrauchsgüter und Mobilitätshilfen wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen	2	
4	Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Anforderungen und Aufgaben einer Tätigkeit im Dienstleistungssektor erkennen und bei der Arbeit umsetzen b) durch Erscheinungsbild und eigenes Verhalten zur Kundenzufriedenheit beitragen c) Kunden serviceorientiert versorgen und betreuen d) Gespräche kundenorientiert führen e) Erwartungen und Wünsche der Kunden berücksichtigen f) Reklamationen, Kritik und Anregungen entgegennehmen und weiterleiten g) über Produkte und Dienstleistungen informieren	8	12
5	Arbeitsorganisation, betriebliche Abläufe (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)			
5.1	Arbeitsorganisation (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.1)	a) Arbeitsabläufe nach Vorgabe umsetzen b) Grundsätze der Arbeitsplatzgestaltung anwenden c) Arbeitstechniken und -verfahren auftragsorientiert einsetzen	2	
5.2	Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.2)	a) im Team unter Beachtung von Zuständigkeiten, Entscheidungskompetenzen und eigener Verantwortlichkeit arbeiten b) Prinzipien der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen beachten c) Auswirkungen des eigenen Verhaltens in der Teamarbeit beachten d) mit Kritik umgehen, Kritik üben e) Konflikte wahrnehmen, Möglichkeiten der Konfliktlösung nutzen	2	3
5.3	Betriebliche Geschäftsvorgänge (§ 8 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5.3)	a) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen, bearbeiten und/oder weiterleiten b) bei Wareneinkauf, -annahme und -kontrolle mitwirken c) Kaufbelege prüfen und zur Bearbeitung weiterleiten		3

Abschnitt B

Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in den Fachaufgaben im Einsatzgebiet

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
	Betriebsspezifische Dienstleistungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt B)	a) Bedarf und Ansprüche zu versorgender Personen oder Kundengruppen hinsichtlich Versorgung und Service kennen und bei der Leistungserstellung berücksichtigen b) Besonderheiten im Umgang mit Zielgruppen beachten c) betriebsspezifische Dienstleistungen anlassbezogen, personen- oder zielgruppenorientiert durchführen d) betriebsspezifische Produkte erstellen e) über betriebsspezifische Dienstleistungen und Produkte informieren f) Gespräche situationsgerecht und personen- oder zielgruppenorientiert führen g) mit anderen Berufsgruppen und Dienstleistungserbringern zusammen arbeiten und Kompetenzabgrenzungen beachten		12

Bei der Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Abs. 2, Abschnitt B ist eines der folgenden Einsatzgebiete zugrunde zu legen:

1. Einrichtungen und Betriebe des Gesundheits- und Sozialwesens
2. Einrichtungen und Betriebe mit produkt- und versorgungsbezogenen sozialen Dienstleistungsangeboten.

Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb festgelegt. Es kann auch ein anderes Einsatzgebiet zugrunde gelegt werden, wenn es bezogen auf Breite und Tiefe die Vermittlung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Absatz 2 Abschnitt B erlaubt.

Abschnitt C
Integrative Fertigkeiten, Kenntnis und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-12. Monat	13.-24. Monat
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes unterscheiden c) Formen der Zusammenarbeit mit anderen Betrieben beachten d) Aufgaben der Interessenvertretung innerhalb und außerhalb des Ausbildungsbetriebes kennen e) Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes nennen 	Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
2	Berufsbildung (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausbildungsvertrag, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) wesentliche Inhalte der Ausbildung kennen d) berufliche Beschäftigungs- und Fortbildungsmöglichkeiten nennen 		
3	Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn/Gehalt, Urlaub, Krankheit, Schwerbehinderung, Mutter-schutz/ Elternzeit, kennen c) Aufgaben und Leistungen der sozialen Sicherung nennen 		
4	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz kennen; berufstypische Unfallursachen und -quellen beachten b) berufsbezogene Arbeits-, Brandschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) sich bei Unfällen und Bränden vorschriftsmäßig verhalten und erste Maßnahmen einleiten 		
5	Hygiene (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 5)	berufsbezogene Regelungen und betriebs-spezifische Maßnahmen der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-, Prozess- und Personalhygiene anwenden		
6	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Abschnitt C Nr. 6)	<p>zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb erkennen b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		

