

# Ausbildungsplan für den Beruf Winzer/Winzerin

– sachliche und zeitliche Gliederung –

	Ausbildungsbetrieb	
Auszubildende/r	(Stempel)	Ausbilder

Zum Erwerb der notwendigen in der Ausbildungsordnung vorgeschriebenen Fertigkeiten und Kenntnisse hat der **Ausbildende** zu **Beginn** der **Ausbildungszeit** gemeinsam mit dem **Auszubildenden** einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Dieser Ausbildungsplan enthält die gemäß Ausbildungsordnung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse. Falls der Ausbildungsbetrieb wegen seiner Betriebsstruktur nicht alle Ausbildungsinhalte vermitteln kann, liegt es in der Verantwortung des Ausbilders Lösungen außerhalb des eigenen Betriebes zu finden und die Auszubildenden für die Maßnahme freizustellen.

Neben der Vermittlung der rein fachlichen Fertigkeiten und Kenntnisse soll die Ausbildung auch übergreifende Fähigkeiten wie zum Beispiel Selbstständigkeit, Teamgeist, Fähigkeit zur Problemlösung, eigene Planung und eigene Entscheidungsfähigkeit fördern. Deshalb sollen die Ausbildungsinhalte wie

**„selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren“**

in der betrieblichen Ausbildung erlernt und in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachgewiesen werden.

**Ziel ist die selbstständige und eigenverantwortliche Fachkraft.**

Der vorliegende Ausbildungsplan gibt zwei Gliederungen vor:

**A Zusammenhänge / zeitliche Gliederung** (Seite 2/3)

**B Checkliste – Sachliche Gliederung der Ausbildungsinhalte** (Seite 4 bis 9).

**Dieser Plan soll dem Auszubildenden helfen, die geforderten Inhalte zu vermitteln bzw. festzustellen sowie dem Auszubildenden die Möglichkeit geben, den vorgesehenen Ablauf der Berufsausbildung zu verfolgen.**

- Ausbilder/in und Auszubildende/r unterzeichnen den gemeinsam erstellten Ausbildungsplan gleichzeitig mit dem Ausbildungsvertrag.
- Der Ausbildungsplan ist Bestandteil des Berichtsheftes und dort zu Beginn abzuheften.
- Ausbilder/in und Auszubildende/r haken zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse der Checkliste in einem Gespräch vor den Prüfungen gemeinsam ab.
- Der durchgesprochene Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung unterschrieben mitzubringen.

## A Zusammenhänge – Zeitliche Gliederung

### 1. und 2. Ausbildungsjahr

Zeitraumen: <b>2 bis 4 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>1 Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen</b>
<b><u>Unter Einbeziehung von:</u></b>
2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen
3 Traubenerzeugung
5 Kellerwirtschaft

Zeitraumen: <b>2 bis 4 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>4 Kellerwirtschaft</b>
<b><u>Unter Fortführung der Vermittlung von:</u></b>
1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

Zeitraumen: <b>6 bis 8 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>3 Traubenerzeugung</b>
<b><u>Unter Einbeziehung von:</u></b>
2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen
2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion
2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen

Zeitraumen: <b>2 bis 4 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>3 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse</b>
<b><u>Unter Fortführung der Vermittlung von:</u></b>
3 Traubenerzeugung
4 Kellerwirtschaft

Bei einer 2jährigen Ausbildung entsprechen die im 1. Jahr zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse dem 1. und 2. Ausbildungsjahr einer 3jährigen Ausbildung.

Zeitraumen: <b>2 bis 3 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>4 Kellerwirtschaft</b>
<b><u>Unter Einbeziehung von:</u></b>
2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen
2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion
2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen
5.1 Ausstatten und Verpacken

Zeitraumen: <b>4 bis 6 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>3 Traubenerzeugung</b>
<b><u>Unter Fortführung der Vermittlung von:</u></b>
1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

### 3. Ausbildungsjahr

Zeitraumen: <b>2 bis 4 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>3 Traubenerzeugung</b>
<b><u>Unter Fortführung und Vertiefung der Vermittlung von:</u></b>
1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

Zeitraumen: <b>3 bis 4 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse</b>
<b><u>Unter Fortführung und Vertiefung der Vermittlung von:</u></b>
2.4 Erstellen von Kalkulationen und abwickeln von Geschäftsvorgängen
3 Traubenerzeugung
4 Kellerwirtschaft

Zeitraumen: <b>5 bis 7 Monate</b>
<b><u>Vermittlungsschwerpunkt:</u></b>
<b>4 Kellerwirtschaft</b>
<b><u>Unter Fortführung und Vertiefung der Vermittlung von:</u></b>
1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen
2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

## B Checkliste – Ausbildungsinhalte

Die Checkliste beinhaltet die nach der Ausbildungsordnung zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse. Zusammenhänge innerhalb der einzelnen Positionen sind zu beachten (Teil A, Seite 2/3).

Die Schattierungen zeigen den nach der Ausbildungsordnung vorgesehenen Vermittlungszeitraum an.

Bei einer regulären 3jährigen Berufsausbildung werden die im 1. Ausbildungsjahr zu vermittelnden Ausbildungsinhalte im Rahmen des schulischen Berufsgrundschuljahres (BGJ) vermittelt. Aus betriebspraktischen Gründen kann von der vorgesehenen zeitlichen und inhaltlichen Gliederung abgewichen werden.

### Zwischenprüfung

Grundlage der Zwischenprüfung sind die mit **Z** gekennzeichneten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie der in der Berufsschule zu vermittelnde Lehrstoff.

### Abschlussprüfung

Grundlage der Abschlussprüfung sind alle Inhalte dieser Checkliste wobei auch Zusammenhänge verlangt werden.

Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind:

		Ausbildungszeit:			3jährige		2jährige		
		Ausbildungsjahr:			1.	2.	3.	1.	2.
<b>1</b>	<b>Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen</b>								
<b>1.1</b>	<b>Aufbau und Organisation der Ausbildungsstätte</b>								
	a) Grundfunktionen der Ausbildungsstätte wie Produktion, Absatz, Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern	BGJ					Z		
	b) Ausstattung der Ausbildungsstätte nennen	BGJ					Z		
	c) betriebliche Erzeugung und Dienstleistung, Bezugs- und Absatzwege und -formen beschreiben	BGJ					Z		
	d) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften und Verwaltung nennen.	BGJ					Z		
<b>1.2</b>	<b>Berufsbildung</b>								
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insb. Abschluss, Dauer und Beendigung erklären	BGJ					Z		
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen	BGJ					Z		
	b) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen	BGJ					Z		
	c) Information für die eigene berufliche Fortbildung holen	BGJ					Z		
<b>1.3</b>	<b>Mitgestalten sozialer Beziehungen</b>								
	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten	BGJ					Z		
	b) bei der überbetrieblichen Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationen mitwirken	BGJ					Z		
	c) Aufgaben des winwirtschaftlichen und kommunalen Verwaltung beschreiben	BGJ					Z		
	d) bei der Zusammenarbeit mit berufsständischen Organisationen, Gewerkschaften und Verwaltungen mitwirken	BGJ					Z		
	e) für den Ausbildungsbetrieb wichtige Geschäftspartner nennen	BGJ					Z		
	f) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe und winwirtschaftlicher Veranstaltungen begründen	BGJ					Z		
<b>1.4</b>	<b>Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit</b>								
	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen	BGJ					Z		
	b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen	BGJ					Z		
	c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Aufsichtsbehörden nennen	BGJ					Z		
	d) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen	BGJ					Z		
	e) Gefahren für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz feststellen sowie Maßnahmen zu deren Vermeidung ergreifen	BGJ					Z		
	f) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften anwenden	BGJ					Z		
	g) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung nennen und Brandschutzeinrichtungen sowie Brandschutzgeräte bedienen	BGJ					Z		
	h) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden beschreiben und Maßnahmen der ersten Hilfe ergreifen	BGJ					Z		

**Ausbildungszeit:**  
**Ausbildungsjahr:**

3jährige		
1.	2.	3.

2jährige	
1.	2.

<b>1.5</b>	<b>Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung</b>
<i>Gb</i>	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 Verwendung aufzeigen
	f) wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben
<i>BF</i>	a) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insb. des Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden-, Natur- und Artenschutzrechts, des Pflanzenschutz- sowie 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

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		

<b>2</b>	<b>Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion</b>
<b>2.1</b>	<b>Wahrnehmen und Beurteilen Aufbau und Organisation der Ausbildungsstätte</b>
<i>Gb</i>	a) Witterungsverlauf beobachten und dokumentieren
	b) Vorgänge im weinbaulichen Betrieb bei Pflanzen und technischen Prozessen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und Schlussfolgerungen ziehen
	c) Informationen, insb. aus Gebrauchsanleitungen und Fachliteratur auswählen und sammeln
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten
<i>BF</i>	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 Schlussfolgerungen ziehen
	c) Ablauf von technischen Prozessen verfolgen, Störungen feststellen und Maßnahmen ergreifen
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten und nutzen
<b>2.2</b>	<b>Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion</b>
<i>Gb</i>	a) geeignete Arbeitsverfahren nennen und Arbeitsmittel auswählen
	b) Daten für Produktion feststellen, insb. Aufwandmengen berechnen, Gewichte, Rauminhalte und Größen von Flächen schätzen und ermitteln
	c) Arbeitszeiten und –ergebnisse festhalten und kontrollieren
	d) Möglichkeiten der Datenverarbeitung nutzen
<i>BF</i>	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

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
			Z		

Gb=Grundbildung / BF=Berufliche Fachbildung

**Ausbildungszeit:  
Ausbildungsjahr:**

3jährige		
1.	2.	3.

2jährige	
1.	2.

<b>2.3</b>	<b>Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen</b>	
	<i>Gb</i>	a) Werkzeuge und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen, einsetzen und einsatzbereit halten
		b) Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen pflegen sowie bei ihrer Instandhaltung und ihrem Einsatz 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
	<i>BF</i>	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen, Geräten, Werkzeugen und Transportmitteln prüfen, diese auswählen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einsetzen
		b) Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten umweltgerecht und nach Plan durchführen
		c) Betriebsstoffe sach- und umweltgerecht lagern
		d) Reparaturen und Veränderungen an Gebäuden und baulichen Anlagen durchführen
<b>2.4</b>	<b>Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen</b>	
	<i>Gb</i>	a) bei der Ermittlung des Bedarf an Betriebsmitteln mitwirken
		b) Eingang und Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen
		c) Preisangebote vergleichen
		d) Marktberichte lesen und Entwicklungen am Markt verfolgen
	<i>BF</i>	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 Ware mitwirken
		e) Formen des Bezuges von Betriebsmitteln miteinander vergleichen
		f) schriftlichen Geschäftsverkehr führen
		g) bei Einkaufsgesprächen mitwirken

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
			Z		
			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		

<b>3</b>	<b>Traubenerzeugung</b>	
<b>3.1</b>	<b>Bearbeitung und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit</b>	
	<i>Gb</i>	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
	<i>BF</i>	a) Böden, insb. Bodenarten und –typen, beurteilen und Folgerungen für Bodenpflegemaßnahmen ziehen
		b) boden- und rebenspezifische Pflegemaßnahmen umweltschonend durchführen
		c) Bodenschäden feststellen und beheben

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
			Z		
			Z		
			Z		

Gb=Grundbildung / BF=Berufliche Fachbildung

**Ausbildungszeit:**  
**Ausbildungsjahr:**

3jährige		
1.	2.	3.

2jährige	
1.	2.

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 der Pflanzenschutzmaßnahme mitwirken
	e) bei der Traubenlese mitwirken
	f) Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei der Traubenerzeugung durchführen
	g) Grundlagen einer umweltschonenden Traubenerzeugung nennen
BF	a) Standortfaktoren beurteilen und Schlussfolgerungen für den Rebenanbau ziehen
	b) Nährstoffbedarf ermitteln und bedarfsgerecht düngen
	c) Pflanzenschutzmittelbedarf flächenbezogen ermitteln und Pflanzenschutzmaßnahme durchführen
	d) bei der Erstellung von Neuanlagen mitwirken
	e) Pflanzgut prüfen und Reben pflanzen
	f) Begrünungs- und Bodenbedeckungsmaßnahmen durchführen
	g) Rebsorten erkennen und beurteilen
	h) Fauna und Flora im Weinberg erfassen und deren Lebensbedingungen beschreiben
	j) Nutz- und Schadorganismen unterscheiden, Nützlinge schonen
	k) Anbaumaßnahmen qualitätsfördernd und umweltschonend durchführen und beurteilen
	l) Traubenlese planen sowie sachgerecht und qualitätsorientiert durchführen

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
			Z		
			Z		
			Z		
			Z		

Gb=Grundbildung / BF=Berufliche Fachbildung

Ausbildungszeit:  
Ausbildungsjahr:

3jährige		
1.	2.	3.

2jährige	
1.	2.

4. Kellerwirtschaft		3jährige			2jährige		
4.1 Oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein		1.	2.	3.	1.	2.	
Gb	a) bei der Traubenannahme und – Verarbeitung mitwirken	BGJ			Z		
	b) Mostgewicht und Säuregehalt ermitteln	BGJ			Z		
	b) beim Weinausbau mitwirken	BGJ			Z		
BF	a) Trauben annehmen, beurteilen und verarbeiten				Z		
	b) Moste nach Qualitätsstufen einordnen				Z		
	c) Maische behandeln						
	d) Most behandeln						
	e) oenologische Verfahren durchführen, insb. 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, insb. Abstichs-, Klärungs- und Stabilisierungsmaßnahmen durchführen						
	i) Entwicklung des Weines beurteilen, Weinmängel, -fehler und –krankheiten vermeiden, erkennen und behandeln						
	k) Qualitätssicherungs- und Kontrollmaßnahmen durchführen, insb. 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						
	BF	a) Ausgangsprodukte für sonstige Erzeugnisse					
b) Verfahren zur Herstellung eines sonstigen Erzeugnisses und die dazugehörigen Rechtsgrundlagen kennen							

Gb=Grundbildung / BF=Berufliche Fachbildung



**Ausbildungszeit:**

**Ausbildungsjahr:**

3jährige		
1.	2.	3.

2jährige	
1.	2.

<b>5.</b>	<b>Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse</b>
<b>5.1</b>	<b>Ausstatten und Verpacken</b>
<i>Gb</i>	a) bei der Ausstattung und Verpackung von Wein mitwirken
<i>BF</i>	a) Grundlagen des Bezeichnungsrechts kennen
	b) Flaschen ausstatten
	c) Auszeichnung erläutern
	d) betriebliche Erzeugnisse entsprechend ihren Transportanforderungen verpacken
<b>5.2</b>	<b>Beraten und Verkaufen</b>
<i>BF</i>	a) Kunden über die betrieblichen Erzeugnisse informieren
	b) Wein nach Prüfmerkmalen ansprechen
	c) Wein verkaufsfördernd präsentieren
	d) Verkauf betrieblicher Erzeugnisse durchführen

BGJ			Z		

<b>6</b>	<b>Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen; Materialien und Werkstoffe</b>
<i>Gb</i>	a) Materialien und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen und verwenden
	b) Maschinen, Geräte, Werkzeuge und bauliche Anlagen pflegen sowie bei ihrer Instandhaltung und ihrem Einsatz mitwirken
	c) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz beachten
	d) Schutzmaßnahmen und Sicherungen an elektrischen Anlagen und Maschinen kennen
<i>BF</i>	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Werkzeugen prüfen, und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einsetzen
	b) bei Wartung- u. Instandsetzungsarbeiten mitwirken
	c) praxisübliche Materialien und Werkstoffe unter Anleitung bearbeiten
	d) Materialschutz durchführen

BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
BGJ			Z		
			Z		
			Z		

**Gb**=Grundbildung / **BF**=Berufliche Fachbildung

## Anwendung des Ausbildungsplans (gleichzeitig mit dem Ausbildungsvertrag zu unterzeichnen)

Bei **Änderungen** ist der Ausbildungsplan in **zweifacher Ausfertigung** zu erstellen. Eine **Ausfertigung** ist mit dem Berufsausbildungsvertrag an die **zuständige Stelle** zu senden. Die **zweite Ausfertigung** ist im **Berichtsheft** abzuheften.

Es sind folgende **Änderungen** der sachlichen und zeitlichen Gliederung geplant.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(Die Änderungen der Gliederung können auch im Ausbildungsplan vermerkt werden.)

Datum  _____	Datum  Ausbildungsbetrieb (Stempel)	Datum  _____
Auszubildende/r		Ausbilder

## Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsamen besprochen.

Datum  _____	Datum  Ausbildungsbetrieb (Stempel)	Datum  _____
Auszubildende/r		Ausbilder

## Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsamen besprochen.

Datum  _____	Datum  Ausbildungsbetrieb (Stempel)	Datum  _____
Auszubildende/r		Ausbilder