



Amtliche Bekanntmachung

## Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung behinderter Menschen zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk

Die Handwerkskammer Kassel erlässt als zuständige Stelle nach § 42r Handwerksordnung (HwO) vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074) zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes vom 9. Juni 2021 (BGBl. I S. 1654) die als Anlage beigefügte Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen.

Begründung:

Für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, trifft die Handwerkskammer auf Antrag der behinderten Menschen entsprechende Ausbildungsregelungen.

Diese Regelung über die Ausbildung behinderter Menschen zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk wurde am 4. Juli 2022 vom Hessischen Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen mit AZ.: IV4-045-g-07-04#002 aufsichtsrechtlich genehmigt, am 8. Juli 2022 durch den Präsidenten ausgefertigt und tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerkszeitung in Kraft.

Kassel, 21. Juni 2022

H A N D W E R K S K A M M E R K A S S E L

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Frank Dittmar

Jürgen Müller



## Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum/zur Fach- praktiker/in Verkauf im Bäcker- handwerk

### § 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### § 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX. 1

### § 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### § 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### § 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen 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 behinderten Menschen gerecht werden
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen und Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen und Ausbilder müssen in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist der Ausbilder-schlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

### § 6 Eignung der Ausbilder und Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen und Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifischen fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Ausbilderinnen und Ausbilder 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 von § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation kann abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf eine andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen und Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bzw. 42r HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Abs. 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen und Ausbilder gemäß Abs. 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifische Zusatzqualifikation auf



andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

### § 7 Struktur der Ausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 20 Wochen außerhalb der Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb bzw. mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

### § 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/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk gliedert sich wie folgt:

#### Abschnitt A:

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Verkaufsorientierte Warenkenntnisse
2. Branchenübliche Arbeitsgeräte und Verkaufseinrichtungen
3. Bestandsaufnahme und Warenbestellung
4. Warenannahme und Warenkontrolle, Lagern und Pflegen der Waren
5. Vorbereiten der Waren für den Verkauf
6. Warenauslage und einfache Dekorationsarbeiten

7. Verkaufs- und Beratungsgespräch, Umgang mit Kunden
8. Organisatorische Abwicklung des Verkaufsvorgangs
9. Verpacken und Zustellen der Waren
10. Kassenverkehr und kaufmännisches Rechnen
11. Wichtige rechtliche Bestimmungen für den Verkauf
12. Berufsbezogenes Rechnen
13. Kennenlernen des Herstellungsprozesses
14. Herstellen von Gerichten

#### Abschnitt B:

1. Kenntnisse über den Ausbildungsbetrieb
2. Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Umweltschutz
3. Berufsbildung, arbeits- und sozialrechtliche Regelungen

### § 9 Zielsetzung und Durchführung der Ausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen. Die Auszubildenden haben den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzu-



sehen und abzuzeichnen. Die/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines Ausbildungsnachweises entbunden werden.

### § 10 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechen dem Rahmenplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in dem Prüfungsbereich klassische Verkaufstätigkeiten statt.
- (4) Für den Prüfungsbereich klassische Verkaufstätigkeiten bestehen folgende Vorgaben:
  1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) Unter Berücksichtigung von Kundenwünschen und produktbezogener Wareneigenschaften Verkaufsgespräche führen,
    - b) Ein Werbemittel herstellen und
    - c) Mittels Einsatz von Anlagen, Geräten und Maschinen, Waren unter den Gesichtspunkten der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, präsentieren und herrichten kann.
  2. Der Prüfling soll mindestens eine Arbeitsprobe durchführen und hierüber ein situatives Fachgespräch führen sowie Aufgabenstellungen, die sich auf die Arbeitsprobe beziehen, schriftlich bearbeiten.

3. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt höchstens fünf Stunden. Innerhalb dieser Zeit soll das situative Fachgespräch in höchstens fünfzehn Minuten sowie die Bearbeitung der schriftlichen Aufgabenstellungen in einer Stunde durchgeführt werden.

- (5) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Zwischenprüfung festzustellen und zu berücksichtigen sowie als Hinweis für die individuelle Gestaltung der Abschlussprüfungen zu beachten. Nötige Prüfungserleichterungen sollen mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung in schriftlicher Form gegenüber der zuständigen Stelle angezeigt werden. Diese Belange sind durch den Auszubildenden zu begründen.

### § 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. Kundenbezogenes Arbeiten
  2. Warenbezogenes Arbeiten
  3. Technologie
  4. Technische Mathematik
  5. Wirtschafts- und Sozialkunde
- (3) Für den Prüfungsbereich kundenbezogenes Arbeiten bestehen folgende Vorgaben:
  1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er



- a) Kunden beraten und Waren unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften verkaufen,
  - b) Bestellungen aufnehmen und unter Berücksichtigung besonderer Kundenwünsche bearbeiten kann.
2. Der Prüfling soll eine Arbeitsprobe unter Aufsicht mit situativem Fachgespräch ausführen.
  3. Die Prüfungszeit beträgt einschließlich des Fachgesprächs höchstens 60 Minuten. Das Fachgespräch darf nicht länger als 10 Minuten dauern.
- (4) Für den Prüfungsbereich warenbezogenes Arbeiten bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) Waren dekorieren und unter Einsatz eines selbst hergestellten Werbemittels verkaufsfördernd präsentieren und
    - b) Backwaren und Torten einteilen, aufschneiden und verpacken und/oder
    - c) Ein einfaches Gericht selber herstellen und garnieren kann.
  2. Der Prüfling soll eine Arbeitsprobe unter Aufsicht ausführen.
  3. Die Prüfungszeit beträgt einschließlich des Fachgesprächs höchstens 60 Minuten. Das Fachgespräch darf nicht länger als 10 Minuten dauern.
- (5) Für den Prüfungsbereich Technologie bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
    - a) einen Verkaufsvorgang unter Berücksichtigung unterschiedlicher Kundentypen und Kaufmotive und
    - b) Vorgänge im Geld- und Geschäftsverkehr beschreiben,
    - c) Waren unter der Berücksichtigung der Qualitätserhaltung lagern,
    - d) Lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften und
    - e) Kenntnisse über Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Hygiene anwenden kann.
  2. Der Prüfling soll schriftlich praxisbezogene Aufgaben lösen.
  3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (6) Für den Prüfungsbereich Technische Mathematik bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er einfache Aufgaben aus dem Fachgebiet unter Anwendung der Grundrechenarten lösen kann.
  2. Der Prüfling soll schriftlich praxisbezogene Aufgaben lösen.
  3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (7) Für den Prüfungsbereich Wirtschaft- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er einfache allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen kann.
  2. Der Prüfling soll schriftlich praxisbezogene Aufgaben lösen.
  3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.
- (8) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind gemäß § 65 (1) BBiG bei der Prüfung zu berücksichtigen, insbesondere die Zulassung von Hilfsmitteln und die Inanspruchnahme von Hilfsleistungen Dritter, wie Gebärdendolmetscher für hörbehinderte Menschen. In besonderen Fällen soll mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung eine benötigte Hilfeleistung angezeigt werden (analog § 10 Absatz 5) Die Entscheidung zur Zulassung und Art und Weise des Prüfungsablaufs trifft der zuständige Prüfungsausschuss.



### § 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Kundenbezogene Arbeiten 30 %
2. Warenbezogenes Arbeiten 30 %
3. Technologie 15 %
4. Technische Mathematik 15 %
5. Wirtschafts- und Sozialkunde 10 %

### § 13 Bestehensregelung

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht werden. In keinem Prüfungsfach dürfen ungenügende Leistungen erbracht werden.
- (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 zwei zu eins zu gewichten.

### § 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende

Ausbildung nach § 4 BBiG / § 25 HwO ist von dem/der Auszubildenden und dem/der 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 sind die §§ 37 bis 46 BBiG sowie die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Kassel in der jeweils geltenden Fassung entsprechend anzuwenden.

### § 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 des Berufsbildungsgesetzes entsprechend anzuwenden.

### § 18 Inkrafttreten

Diese Regelung über die Ausbildung behinderter Menschen zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk wurde am 4. Juli 2022 vom Hessischen Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen mit AZ.: IV4-045-g-07-04#002 aufsichtsrechtlich genehmigt, am 8. Juli 2022 durch den Präsidenten ausgefertigt und tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerkszeitung in Kraft.

**Hinweis:** Die „Rahmenrichtlinien für Ausbildungsregelungen nach § 66 BBiG und § 42m HwO für behinderte Menschen“ vom 20. Juni 2006 in der jeweils geltenden Fassung (Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung) sind bei der Umsetzung zu beachten.

## Anlage zu § 8

### Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Bäckerhandwerk

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitpunkt schwerpunkt- mäßiger Vermittlung						
			I		II		III		
1	2	3	1	2	3	4	5	6	
Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten									
1.	Verkaufsorientierte Warenkenntnisse	a) Sortimentsaufbau	X	X					
		b) Sortimentsbeobachtung unter Berücksichtigung von Sortimentslücken und Trend			X	X			
		c) handelsübliche Größen und Einheiten, Fachausdrücke, Normen	X	X					
		d) richtige Verwendung, Handhabung und Pflege der Waren, Kennen von Qualitätsmerkmalen und Preisunterschieden				X	X	X	
		e) mögliche Umweltbelastungen durch Waren und Verpackung, Möglichkeiten ihrer Vermeidung						X	X
2.	Branchenübliche Arbeitsgeräte und Verkaufseinrichtungen	a) Bedienung und Pflege der verwendeten Arbeitsgeräte (Auszeichner, Waagen, Verpackungsmaschinen, Transportmittel)	X	X	X	X	X	X	
		b) branchenübliche Maße und Gewichte	X						
		c) Verkaufseinrichtungen (Warenträger, Verkaufstheken, Kühlmöbel)		X	X				
3.	Bestandsaufnahme und Warenbestellung	a) Bestände und Menge und Qualität kontrollieren, Bestände erfassen	X	X					
		b) einfache Bestandsaufzeichnung führen			X	X			
		c) An der Warenbestellung mitwirken					X	X	
4.	Warenannahme und Warenkontrolle, Lagern und Pflege der Waren	a) Wareneingänge auf Vollständigkeit und Richtigkeit prüfen	X	X	X				
		b) Art und Beschaffenheit von Waren nennen und feststellen können	X	X					
		c) warenspezifische Eigenschaften und Beschaffenheit prüfen				X	X	X	



		d) Mengen und Gewichte ermitteln	X	X				
		e) Waren sachgerecht lagern und pflegen				X	X	X
5.	Vorbereiten der Waren für den Verkauf	a) Waren im Verkaufsraum auslegen, garnieren und dekorieren			X			
		b) Schaufenster werbewirksam gestalten				X		
		c) Schaufenster zu besonderen Anlässen gestalten					X	
		d) Präsentpackungen zusammenstellen und dekorieren						X
6.	Warenauslage und einfache Dekorationsarbeiten	a) Verkaufsfördernde Maßnahmen durchführen, Verkaufsraumgestaltung				X	X	X
		b) Warenplatzierung, Warenpräsentation				X	X	X
7.	Verkaufs- und Beratungsgespräch, Umgang mit Kunden	a) Einfluss von Kaufmotiven, Leitentwicklung und Medien auf Kaufentscheidungen und Verbraucherverhalten	X	X	X			
		b) Führen von Verkaufsgesprächen (kunden- und situationsgerecht)	X	X	X			
		c) Anbieten von Ergänzungs- und Ersatzartikel				X	X	X
		d) Verkaufsmethoden	X	X	X			
		e) Verhalten gegenüber Kunden, insbesondere bei verkaufstechnischen Sonderfällen, Reklamationen und Kundenandrang			X	X		
8.	Organisatorische Abwicklung des Verkaufsvorganges	a) Weg der Ware vom Warenlager bis zum Warenausgang		X	X	X		
		b) betriebsübliche Organisationsmittel (Formulare, Listen)					X	X
9.	Verpacken und Zustellen der Waren	a) fachgerechtes Verpacken von Waren einschließlich Verpackungsmaterial			X	X	X	
		b) Möglichkeiten der Wareneinstellung					X	X
10.	Kassenverkehr und kaufmännisches Rechnen	a) Kassensysteme	X	X				
		b) Kassenbedienung und Kassenabrechnung			X	X	X	X
		c) Mitwirkung bei der Inventur				X	X	X
		d) übliche Zahlungsmöglichkeiten		X		X		
11.	Wichtige rechtliche Bestimmungen für den Verkauf	a) Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb, Rabattgesetz, Zugabeverordnung, Preisangabenverordnung, Ladenschlussgesetz					X	X
		b) Entgegennahme von Reklamationen				X	X	X
		c) Hygienevorschriften	X	X	X	X	X	X
12.	Berufsbezogenes Rechnen	Kopfrechnen und schriftliche Übungen	X	X	X	X	X	X





13.	Kennenlernen des Herstellungsprozesses	a) Arten und Sorten der Rohstoffe und Halbfabrikate		X				
		b) Herstellungsverfahren für Backwaren		X				
		c) Backwaren aprikotieren, glasieren zuckern		X				
		d) Trockenfrüchte nach Herkunft und Verwendungsmöglichkeiten		X				
14.	Herstellen von Gerichten	a) Snacks aus Teig abbacken			X	X	X	X
		b) Toastvariationen zubereiten			X	X	X	X
		c) Salatvariationen herstellen			X	X	X	X
		d) Snacks und Süßspeisen herstellen			X	X	X	
Abschnitt B:								
1.	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes	a) Aufbau und Aufgaben des Betriebes	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
		b) Aufgaben und Bedeutung des Bäcker-Handwerks						
		c) Betriebsformen und Branchen des Bäcker-Handwerks nennen und Verkaufsförmlichkeiten benennen können						
2.	Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Umweltschutz	a) Berufsbezogene Arbeits-, Sicherheits- und Unfallschutzvorschriften	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
		b) Richtiges Verhalten bei Unfällen und Bränden und Einleiten von Hilfsmaßnahmen						
		c) Betriebsbedingte Umweltbelastungen kennen und zur Vermeidung beitragen						
		d) Arbeitshygiene						
3.	Berufsbildung, arbeits- und sozialrechtliche Regelungen	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages und sich daraus ergebende Rechte und Pflichten	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
		b) Rechte und Pflichten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern, insbesondere Regelungen aus dem Jugendarbeitsschutz, tarifliche oder gesetzliche Regelungen wie Arbeitszeit, Lohn, Urlaub, Krankheit und Kündigung						