

Ordnungen und Beschlüsse

**Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung
zum Fachpraktiker im Fleischerhandwerk / zur Fachpraktikerin
im Fleischerhandwerk**



2 Amtliche Bekanntmachung

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Fleischerhandwerk / zur Fachpraktikerin im Fleischerhandwerk

Präambel

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Abs. 3 BBiG). Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42k HwO i.V. m. § 4 BBiG/§ 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG/§ 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG/§ 42k HwO kontinuierlich zu prüfen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (u.a. Ärzte/ Ärztinnen, Psychologen/ Psychologinnen, Pädagogen/ Pädagoginnen, Behindertenberater/ Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchgeführt.

Die Auszubildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben.

Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gem. § 66 Abs. 2 i. V. m. § 65 Abs. 2 Satz 1 bzw. § 42m Abs. 2 i. V. m. § 42l Abs. 2 Satz 1 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bzw. die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.

Die Handwerkskammer Frankfurt (Oder) – Region Ostbrandenburg erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 14.04.2015 und des Beschlusses der Vollversammlung vom 12.06.2015 als zuständige Stelle nach den §§ 41, 42 m, 91 Abs. 1 Ziffer 4 und 106 Abs. 1 Ziffer 10 der Handwerksordnung (HwO) in der Fassung und Bekanntmachung vom 24. September 1989 (BGBl. I S. 3074) zuletzt geändert durch Artikel 19 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2749) nachstehende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Fleischerhandwerk/ zur Fachpraktikerin im Fleischerhandwerk erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG/§ 42m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 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/§ 21 HwO 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/ Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/ Ausbilder 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 / Ausbilderinnen

(1) Ausbilderinnen/ Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG / § 42m HwO 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

Ausbilderinnen/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 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) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach §66 BBiG/ § 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/ mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung, mit Inhalten der Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Frankfurt (Oder) – Region Ostbran-

denburg eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(3) 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; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 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 im Fleischerhandwerk/ zur Fachpraktikerin im Fleischerhandwerk gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A

Berufsprofil gebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
2. Vorbereitung von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
3. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
4. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
5. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
6. Kontrollieren und Lagern
7. Kundenorientierung
8. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
9. Herstellen von einfacher Koch-, Brüh- und Rohwurst nach Anleitung
10. Herstellen von Pökelfleisch
11. Herstellen von Hackfleisch
12. Verpacken

13. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz.

§ 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 oder Schwere/Art und 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 vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

4 Amtliche Bekanntmachung

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

(3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen

1. Schlachttierkörperteile Tierarten zuordnen und Teilstücke von Schweinen oder Lämmern zur Verwendung vorbereiten,
2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst,
3. Herstellen eines Rollbratens nach vorgegebener Rezeptur

statt.

(4) Für die Prüfungsbereiche bestehen folgende Vorgaben:

a) Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter Verwendung von Anlagen, Maschinen und Geräten durchführen und Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

b) Die Prüfungszeit für die praktische Durchführung dieser Prüfungsbereiche beträgt höchstens 3 Stunden.

c) In höchstens 120 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die Prüfungsbereiche beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen, sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

§ 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. Herstellen von Fleischerzeugnissen
2. Warenwirtschaft und Produktion
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

(3) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Fleischerzeugnissen bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll im Prüfungsbereich insgesamt drei praktische Aufgaben ausführen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er den Arbeitsablauf selbstständig vorbereiten, Arbeitszusammenhänge erkennen, das Arbeitsergebnis kontrollieren sowie Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie zum Umweltschutz ergreifen kann. Für die praktischen Aufgaben bestehen folgende Vorgaben:

- a) Herstellen einer Brüh-, Roh- oder Kochwurst nach vorgegebener Rezeptur
- b) Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses
- c) Schlachttierkörper von Schweinen ausbeinen und zerlegen

2. Die Prüfungszeit beträgt inklusive eines über die Arbeitsaufgaben zu führenden Fachgespräches insgesamt höchstens 6 Stunden. Das Fachgespräch darf nicht länger als 10 Minuten dauern.

3. Die Arbeitsproben sind untereinander in Bezug auf die Gesamtnote des Prüfungsbereichs gleich zu gewichten.

(4) Für die Durchführung des Prüfungsbereichs Warenwirtschaft und Produktion bestehen folgende Vorgaben:

- a) Der Prüfling soll produktbezogene Problemstellungen schriftlich bearbeiten
- b) Die Prüfungszeit beträgt höchstens 120 Minuten

(5) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

- a) Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
- b) Der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
- c) Die Prüfungszeit beträgt höchstens 60 Minuten

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|------------|
| 1. Prüfungsbereich Herstellen von Fleischerzeugnissen | 50 Prozent |
| 2. Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion | 40 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. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. 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 / § 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen. Die Dauer der bereits nach § 42m Handwerksordnung absolvierten Ausbildungszeit ist in angemessenem Umfang auf die Vollausbildung anzurechnen. Die Berufsschule soll hierzu gehört werden.

§ 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 Berufsbildungsgesetz sowie die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Frankfurt (Oder) – Region Ostbrandenburg 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 BBiG/§ 27b Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten

Diese Regelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in der Zeitschrift „Deutsches Handwerksblatt“ Magazin der Handwerkskammer Frankfurt (Oder) – Region Ostbrandenburg in Kraft.

Ausfertigungsvermerk

Der vorstehende Beschluss der Vollversammlung der Handwerkskammer Frankfurt (Oder) – Region Ostbrandenburg vom 12.06.2015 wurde am 17.08.2015 durch das Ministerium für Wirtschaft des Landes Brandenburg genehmigt. Der Beschluss wurde ausgefertigt und wird öffentlich bekannt gemacht.

Wolf-Harald Krüger
Präsident

Uwe Hoppe
Hauptgeschäftsführer

Frankfurt (Oder), 16.10.2015

Handwerkskammer Frankfurt
(Oder) – Region Ostbrandenburg
Bahnhofstraße 12
15230 Frankfurt (Oder)
Telefon: 0335 5619-0
Telefon: 0335 535011
e-Mail: info@hwk-ff.de
Web: www.hwk-ff.de

6 Amtliche Bekanntmachung

Anlage (zu § 8)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Fleischerhandwerk / zur Fachpraktikerin im Fleischerhandwerk

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten					
lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Reichweite in Wochen		
			1.-12. Monat	13.-24. Monat	25.-36. Monat
0	1	2	3		
1	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten pflegen und sichern d) Vorschriften zum Datenschutz beachten	3		
2	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen	4		
		f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte, nach Vorgaben, vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialien für unkomplizierte Aufgaben ermitteln		8	
3	Durchführen von Qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)	a) Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfarten und Prüfmittel anwenden c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln d) Die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	4		
		f) Bedeutung und Wirksamkeit Qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen g) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern h) Qualitätssichernde Verfahren anwenden		6	
		i) Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			3
4	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden	4		
5	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten feststellen	7		

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ifd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Reichweite in Wochen			
			1.-12. Monat	13.-24. Monat	25.-36. Monat	
0	1	2	3			
6	Kontrollieren und Lagern (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)	a) Waren annehmen, Lieferung auf Vollständigkeit prüfen b) Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern c) Lebensmittel sachgerecht lagern und pflegen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern	7	4		
7	Kundenorientierung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)	a) Kundenerwartungen beachten b) Verkaufsgespräche führen c) Waren präsentieren				4
8	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)	a) Einfache Temperaturkontrollen und pH-Wert-Messungen b) Veränderung während der Lagerprozesse feststellen	6			
		c) Schlachttierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen d) Alter von Schlachttierkörpern an Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett ermitteln e) Schlachttierkörper von Schweinen und Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten		18		
		f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen				14
9	Herstellen von einfacher Koch-, Brüh- und Rohwurst nach Anleitung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)	a) Rohmaterial wolfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	10	4		
		d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach Vorgaben einsetzen e) Rohmaterial kuttern f) Wurst trocknen und reifen				10
10	Herstellen von Pökellware (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)	a) Pökellaken nach vorgegebenen Rezepturen ansetzen	2			
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) Verschiedene Pökel- und Räucherverfahren unter Aufsicht anwenden				10
11	Herstellen von Hackfleisch (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 11)	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen				6
12	Verpacken (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 12)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) Verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen	2			
13	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 13)	a) Fleischstücke portionieren, nach Vorgaben würzen und marinieren	3			
		b) Fleischsorten und -Teilstücke auswählen c) Füllungen einbringen d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte		12		4

