Regelung zur Berufsausbildung für behinderte Menschen zum/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer gemäß § 42 m Handwerksordnung

Die Vollversammlung der Handwerkskammer Ulm beschließt am 03.12.2013 nach Anhörung des Berufsbildungsausschusses am 08.10.2013 nach §§ 41, 42 m, 44, 91 Abs. 1 Ziff. 4 und 106 Abs. 1 Ziff. 10 Handwerksordnung (HwO) folgende

Regelung zur Berufsausbildung für behinderte Menschen zum/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer gemäß § 42 m Handwerksordnung

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. Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 42k HwO i. V. m. § 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 42 l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben.

Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere bzw. Art oder Schwere der Behinderung dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 42 m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 42 k HwO i. V. m. § 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist kontinuierlich zu prüfen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere bzw. 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 Ausbildenden 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. § 42 m Abs. 2 i. V. m. § 42 l 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 bzw. Art oder Schwere der Behinderung erforderlich 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.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42 m 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 § 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 § 42 m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) 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 § 42 m HwO 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 § 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 16 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb bzw. mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Inhalte dieser Ausbildung, die in der Ausbildung zum/zur Fleischer in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer überbetrieblich zu vermitteln.

(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/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A (Pflichtqualifikationseinheiten)

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
6. Vorbereitung von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team

7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
8. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
10. Kontrollieren und Lagern
11. Kundenorientierung
12. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
14. Herstellen von Pökelware
15. Herstellen von Hackfleisch
16. Verpacken
17. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Abschnitt B (Wahlqualifikationseinheiten)

1. Schlachten oder
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

§ 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 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den § 10 Zwischenprüfung und § 11 der Abschlussprüfung nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden 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 Ausbildenden 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.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 18 Ausbildungsmonate aufgeführten Fertigkeiten, 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. Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers
2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst
3. Herstellen eines Rollbratens
4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses statt.

(4) Für die Prüfungsbereiche bestehen folgende Vorgaben

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
   a) Arbeiten planen und durchführen
   b) Anlagen, Maschinen und Geräte bereitstellen, bearbeiten und verwenden
   c) Ergebnisse beurteilen und kontrollieren
   d) Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

2. Der Prüfling soll die genannten Prüfungsbereiche durchführen sowie Aufgabenstellungen, die sich auf die Prüfungsbereiche beziehen, schriftlich bearbeiten. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

3. Die Prüfungszeit für die unter § 10 Abs. 3 genannten Prüfungsbereiche beträgt höchstens 4 Stunden. Die Prüfungszeit für die schriftlichen Aufgaben beträgt zusätzlich höchstens 180 Minuten.

(5) Die besonderen Belange des behinderten Prüflings sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 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 im praktischen Teil besteht aus den Prüfungsbereichen

1. Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst
2. Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen
3. Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhintertiertels ohne Dünnung
4. Schlachten oder Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) die genannten Arbeiten durchführen,
b) Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen und umsetzen,
c) Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen,
d) Rezepturen dokumentieren

kann.

(3) Die Abschlussprüfung im schriftlichen Teil besteht aus den Prüfungsbereichen

1. Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen
2. Betriebswirtschaftliches Handeln
3. Wirtschafts- und Sozialkunde

In den Prüfungsbereichen „Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen“ und „Betriebswirtschaftliches Handeln“ sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen zu bearbeiten. Bei der Aufgabenstellung ist die gemäß § 8 Abs. 2 (B) gewählte Wahlqualifikation zu berücksichtigen. Für den Prüfungsbereich Wirtschaft und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht: Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Die Prüfungszeit im praktischen Teil beträgt höchstens 8 Stunden. Innerhalb dieser Zeit ist in höchstens 15 Minuten über die unter § 11 Abs. 2 genannten Prüfungsbereiche ein Fachgespräch zu führen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die für die Aufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Aufgaben begründen kann.

Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen

1. Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen 180 Minuten
2. Betriebswirtschaftliches Handeln 120 Minuten
3. Wirtschafts- und Sozialkunde 90 Minuten

(5) Die besonderen Belange des behinderten Prüflings sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

(6) Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten

1. Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen 60 Prozent
2. Betriebswirtschaftliches Handeln 20 Prozent
3. Wirtschafts- und Sozialkunde 20 Prozent

§ 12 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im praktischen und im schriftlichen Teil mit mindestens „ausreichend“ und
2. 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 einer 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 zwei zu eins zu gewichten.

§ 13 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen. Nach erfolgreichem Abschluss müssen, basierend auf dieser Regelung, auf eine anschließende Ausbildung zum/zur Fleischer, 24 Monate angerechnet werden.

§ 14 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.

§ 15 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Gesellen-, Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Ulm entsprechend.

§ 16 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 27 b Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 17 Inkrafttreten

Diese Regelung tritt am Tage ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung, Ausgabe Handwerkskammer Ulm, in Kraft.

Diese Regelung wurde mit Schreiben des Ministeriums für Finanzen und Wirtschaft Baden-Württemberg vom 14.01.2014 (Az.: 8-4233.82/87) genehmigt.

Diese Regelung wurde in Ulm am 24.01.2014 ausgefertigt.

Diese Regelung wird hiermit satzungsgemäß veröffentlicht.

Handwerkskammer Ulm

Anton Gindele
Präsident

Dr. Tobias Mehlich
Hauptgeschäftsführer

Datum der Veröffentlichung auf der Homepage (Startseite) im Internetauftritt – www.hwk-ulm.de – unter der Rubrik „amtliche Bekanntmachungen“: 14.02.2014

Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung zum/zur Fachpraktiker/-in für Fleischer

Abschnitt I: Pflichtqualifikationen gemäß § 8 Abs. 2 (A)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 1)	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) wesentliche Teile des Ausbildungsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweise bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			
4	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären 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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 5)	a) Informations- und Kommunikations-systeme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten pflegen und sichern d) Vorschriften zum Datenschutz beachten	3		
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 6)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen	4	2	
		f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialen ermitteln		4	
		h) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln i) Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen j) Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen k) Listen zur Warenbeschaffung führen			3

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
7	Durchführen von qualitäts-sichernden Maßnahmen (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 7)	a) Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln erkennen 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, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik		3	
		i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			3
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 8)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) rechtliche Vorschriften beachten	4	2	
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 9)	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 und Maßnahmen zu ihrer Beseitigung veranlassen	7		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
10	Kontrollieren und Lagern (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 10)	a) Waren, insbesondere Frischfleisch, annehmen, Lieferung prüfen b) Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern	7		
11	Kundenorientierung (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 11)	a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufs- oder Beratungsgespräche führen c) Kaufmotive und Kundenwünsche berücksichtigen d) Verbraucherverhalten beurteilen			4
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und –teilen (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 12)	a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie ph-Wert-Messungen vornehmen b) Veränderungen 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 oder Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten		11	2
		f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen		2 2	12

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 13)	a) Rohmaterialien wolfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	10		2
		d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterialien kuttern f) Wurst trocknen und reifen		2	10
14	Herstellen von Pökelware (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 14)	a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	2		
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) Verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden			8
15	Herstellen von Hackfleisch (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 15)	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen			6
16	Verpacken (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 16)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) verpackte Ware zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transport vorbereiten	2		
17	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (§ 8 Abs. 2 (A) Nr. 17)	a) Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren	3		
		b) Fleischsorten und –teilstücke auswählen c) Füllungen herstellen und einbringen d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte		8	2

Abschnitt II: Wahlqualifikationen gemäß § 8 (2) (B)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitpunkt schwerpunktmäßiger Vermittlung (Ausbildungsjahr)		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Schlachten (§ 8 Abs. 2 (B) Nr. 1)	a) Ernährungs- und Gesundheitszustand sowie Alter von Schlachttieren beurteilen b) Verwendungszweck von Schlachttieren bestimmen c) Schlachttiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität treiben oder transportieren d) Schlachtvorgang vorbereiten und durchführen e) Schlachttierkörper den Handelsklassen zuordnen f) Abweichungen am Schlachttierkörper feststellen g) Auswirkungen des Schlachtvorgangs auf die Werterhaltung des Fleisches ermitteln h) Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung bearbeiten i) Abfälle sortieren und der Entsorgung zuführen	16 während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren (§ 8 Abs. 2 (B) Nr. 2)	a) Pasteten und Rouladen, Sülzen und Aspikwaren, heiße Braten und Bratenaufschnitt, Geflügelprodukte und regionale Spezialitäten herstellen b) spezielle Verfahren zur Reifung anwenden c) Unterschiedliche Verfahren der Haltbarmachung anwenden, insbesondere Erhitzen, Kühlen, Salzen und Trocknen d) Fleisch- und Wurstkonserven herstellen	16 während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		