



# Ausbildungsregelung für behinderte Menschen

---

Fachpraktiker Fleischer/Fachpraktikerin Fleischerin  
nach § 42m Handwerksordnung

# Inhaltsverzeichnis

Präambel

§ 1	Ausbildungsberuf	3
§ 2	Personenkreis	4
§ 3	Dauer der Berufsausbildung	4
§ 4	Ausbildungsstätten	4
§ 5	Eignung der Ausbildungsstätte	4
§ 6	Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen	5
§ 7	Struktur der Berufsausbildung	6
§ 8	Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild	6
§ 9	Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung	7
§ 10	Zwischenprüfung	8
§ 11	Abschlussprüfung	8
§ 12	Gewichtungsregelung	10
§ 13	Bestehensregelung	10
§ 14	Übergang	10
§ 15	Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse	11
§ 16	Prüfungsverfahren	11
§ 17	Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit	11
§ 18	Inkrafttreten	11
	Anlage 1, Ausbildungsrahmenplan	12

# Ausbildungsregelung

## Fachpraktiker Fleischer/Fachpraktikerin Fleischerin gemäß

### § 42m HwO

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Fleischer/zur Fachpraktikerin Fleischerin vom 15.12.2010 nach der bundeseinheitlichen Empfehlung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung.

Die Ausbildung zum Fachpraktiker Fleischer / zur Fachpraktikerin Fleischerin orientiert sich am staatlich anerkannten Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin.

#### 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 Berufserfahrung 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 gem. §§ 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 BBiG bzw. §§ 42m Abs. 2 i. V. m. 42I 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 Heilbronn-Franken erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 17.04.2012 und der Vollversammlung vom 07.05.2012 als zuständige Stelle nach der Handwerksordnung (HwO) nachstehende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.**

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Fleischer/zur Fachpraktikerin Fleischerin erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß §§ 3 Abs. 3 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 geeigneten und anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten und 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 § 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 § 42m 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 Ausbildungsstätte statt, sollen mindestens 16 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Fleischer/Fleischerin übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsverordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Heilbronn-Franken 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.
- (4) Die Ausbildung gliedert sich in
  - Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 8 Abs. 2 Abschnitt A
  - Eine vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheit der Auswahlliste gemäß § 8 Abs. 2 Abschnitt B

## **§ 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 Fleischer/zur Fachpraktikerin Fleischerin 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. Vorbereiten 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
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 des BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.  
Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 der Zwischenprüfung und § 11 Abschlussprüfung 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 Schwere/Art 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 vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei 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) 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 Erzeugnissesstatt.
- (4) Dazu 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 berücksichtigenkann.
  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, Punkt (3) genannten Prüfungsbereiche beträgt höchstens 4 Stunden. Die Prüfungszeit für die schriftlichen Aufgaben beträgt zusätzlich höchstens 180 Minuten.

## § 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 vermitteln- den, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsrege- lung 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 Rinderhinterviertels ohne Dünnung,
4. Schlachten oder Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren.

(3) Der Prüfling soll nachweisen, dass er:

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

kann.

(4) 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.

(5) In den Prüfungsbereichen „Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwa- ren sowie küchenfertigen Erzeugnissen“ und „Betriebswirtschaftliches Handeln“ sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen zu bearbeiten.

(6) Bei der Aufgabenstellung ist die gemäß § 8 Abs. 2, ( B) gewählte Wahlqualifikation zu berücksichtigen. Für den Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ kommen Auf- gaben, sie sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht: Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

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

(8) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszu- gehen:

a.	im Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen	180 Minuten
b.	im Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln	120 Minuten
c.	im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	90 Minuten

## § 12 Gewichtungsregelung

Die schriftlichen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

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

## § 13 Bestehensregelung

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil und im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keinem Prüfungsbereich dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.

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.

Nach erfolgreichem Abschluss müssen, basierend auf dieser Regelung, auf eine anschließende Ausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin, 24 Monate angerechnet 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 und die Abnahme der Abschlussprüfung sind die §§ 37 bis 46 BBiG sowie die Prüfungsordnung zur Durchführung von Gesellen-, Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Heilbronn-Franken entsprechend anzuwenden.

## **§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

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

## **§ 18 Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tag nach ihrer Bekanntmachung in der Deutschen Handwerkszeitung, Ausgabe Heilbronn-Franken, in Kraft.

Das Ministerium für Finanzen und Wirtschaft Baden-Württemberg hat mit Schreiben vom 21. August 2012, Aktenzeichen 8-4233.22/107, den Beschluss der Vollversammlung am 7. Mai 2012 zur Ausbildungsregelung für behinderte Menschen zum Fachpraktiker Fleischer/ Fachpraktikerin Fleischerin nach § 42m HwO genehmigt. Der Beschluss wurde am 11. September 2012 ausgefertigt und wird hiermit veröffentlicht.

Heilbronn, den 12. Oktober 2012

gez.

.....

Ulrich Bopp  
Präsident

gez.

.....

Ralf Schnörr  
Hauptgeschäftsführer

Dienstsiegel

**Anlage 1**  
(zu § 8)

## Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung zum Fachpraktiker Fleischer/ zur Fachpraktikerin Fleischerin

### Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Ausbildungsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> </ul>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
1	2	3	4		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)	c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweise bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 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			
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 5)	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten pflegen und sichern d) Vorschriften zum Datenschutz beachten	3		
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 6)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammensstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen	4	2	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz (2) Abschnitt A Nummer 6)	f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln		4	
		h) Aufträge und Vorhaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln i) Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen j) Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen k) Listen zur Warenbeschaffung führen			3
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)	a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüffarten und Prüfmittel auswählen und 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, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik		3	
		i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			3

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der Personalhygiene anwenden</li> <li>b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> <li>c) rechtliche Vorschriften beachten</li> </ul>	4	2	
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen</li> <li>b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten</li> <li>c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen</li> <li>d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten feststellen und Maßnahmen zu ihrer Beseitigung veranlassen</li> </ul>	7		
10	Kontrollieren und Lagern (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Waren, insbesondere Fleisch, annehmen Lieferung prüfen</li> <li>b) Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern</li> <li>c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen</li> <li>d) Umverpackungen lagern und entsorgen</li> <li>e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern</li> <li>f) Betriebsmittel lagern</li> </ul>	7		
11	Kundenorientierung (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten</li> <li>b) Verkaufs- oder Beratungsgespräche führen</li> <li>c) Kaufmotive und Kundenwünsche berücksichtigen</li> <li>d) Verbraucherverhalten beurteilen</li> </ul>			4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 12)	a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wertmessungen durchführen 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	12
			2		
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 13)	a) Rohmaterialien wölfen 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) Rohmaterial küttern f) Wurst trocknen und reifen		2	10
14	Herstellen von Pökelware (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 14)	a) Pökellaken nach Rezeptur ansetzen	2		
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden			8
15	Herstellen von Hackfleisch (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 15)	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen			6

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
16	Verpacken (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 16)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) verpackte Ware zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transportvorbereiten	2		
17	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 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 B: Wahlqualifikationen gemäß § 8 (2) (B)

1	Schlachten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 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
---	---	---	---

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1	2	3
2	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Pasteten und Rouladen, Sülzen und Aspikwaren, heiße Braten und Bratenaufschnitt, Geflügelprodukte und regionale Spezialitäten herstellen</li> <li>b) spezielle Verfahren zur Reifung anwenden</li> <li>c) unterschiedliche Verfahren zur Haltbarmachung anwenden, insbesondere Erhitzen, Kühlen, Salzen und Trocknen</li> <li>d) Fleisch- und Wurstkonserven herstellen</li> </ul>	16 Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		