

Verordnung  
über die  
Berufsausbildung

Fleischer/Fleischerin

in der Fassung vom 30. Dezember 2016

**nebst Rahmenlehrplan**

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 898 vom 30. März 2005), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 30. Dezember 2016 (BGBl. I S. 37 vom 10. Januar 2017) nebst Rahmenlehrplan (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. März 2005)

## Inhalt

	Seite
§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes . . . . .	3
§ 2 Ausbildungsdauer . . . . .	3
§ 3 Struktur und Zielsetzung der Berufsausbildung . . . . .	4
§ 4 Ausbildungsberufsbild . . . . .	4
§ 5 Ausbildungsrahmenplan . . . . .	5
§ 6 Ausbildungsplan . . . . .	5
§ 7 Berichtsheft . . . . .	5
§ 8 Zwischenprüfung . . . . .	5
§ 9 Gesellenprüfung/Abschlussprüfung. . . . .	6
§ 10 Übergangsregelung . . . . .	8
§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten . . . . .	8

### **Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin**

Anlage 1 (zu § 5 Satz 1). . . . .	9
-----------------------------------	---

### **Regelung zur Prüfung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Anlage 2 (zu § 9 Absatz 2 Satz 4) . . . . .	15
---	----

<b>Rahmenlehrplan</b> . . . . .	16
---------------------------------	----



wbv Media GmbH & Co. KG

Postfach 10 06 33 · 33506 Bielefeld

Tel.: 05 21 / 9 11 01-15 · Fax: 05 21 / 9 11 01-19

E-Mail: [service@wbv.de](mailto:service@wbv.de)

[wbv.de/berufe.net](http://wbv.de/berufe.net)

# **Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin**

Vom 23. März 2005

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 898 vom 23. März 2005)

zuletzt geändert durch

## **Erste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin**

Vom 30. Dezember 2016

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 37 vom 10. Januar 2017)

Aufgrund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 2 § 27 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

### **§ 1**

#### **Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes**

Der Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 32 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

### **§ 2**

#### **Ausbildungsdauer**

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

### § 3

#### **Struktur und Zielsetzung der Berufsausbildung**

(1) Die Ausbildung gliedert sich in

1. Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 17,
2. zwei vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheiten der Auswahlliste gemäß § 4 Abs. 2 Nr. 1 bis 6.

(2) Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

(3) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 8 und 9 nachzuweisen.

### § 4

#### **Ausbildungsberufsbild**

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

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,
18. zwei Wahlqualifikationseinheiten aus der Auswahlliste gemäß Absatz 2; davon mindestens eine aus den Nummern 1 bis 3.

(2) Die Auswahlliste umfasst folgende Wahlqualifikationseinheiten:

1. Schlachten,
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren,
3. Herstellen von Gerichten,
4. Veranstaltungsservice,
5. Kundenberatung und Verkauf,
6. Verpacken von Produkten.

## § 5

### **Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in der Anlage 1 enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

## § 6

### **Ausbildungsplan**

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## § 7

### **Berichtsheft**

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

## § 8

### **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 das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling folgende Aufgaben praktisch durchführen:

1. Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers,
2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst,

3. Herstellen eines Rollbratens,
4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses.

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.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben 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.

## § 9

### **Gesellenprüfung/Abschlussprüfung**

(1) Die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Im praktischen Teil der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden fünf Aufgaben aus allen folgenden Prüfungsgebieten durchführen sowie innerhalb dieser Zeit in höchstens 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen:

1. Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst,
2. Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen,
3. Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinterviertels ohne Dünnung,
4. je eine Aufgabe aus den beiden vermittelten Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 18; hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  - a) Schlachten eines Schlachttieres,
  - b) Herstellen einer regionalen Spezialität,
  - c) Herstellen eines vollständigen Gerichtes,
  - d) Herstellen von zwei Buffetplatten und Präsentieren eines Buffetabschnittes,
  - e) Durchführen einer Verkaufshandlung mit Verkaufs- und Beratungsgespräch, Herstellen von Präsenten, Fleisch- oder Aufschnittplatten, Herstellen von Werbeträgern,
  - f) Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine einschließlich Überwachen und Durchführen einer Qualitätskontrolle.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen, dokumentieren und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Durch das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er die für die Aufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Aufgaben begründen kann. Bei

der Aufgabe nach Satz 1 Nummer 4 Buchstabe a ist die Kenntnis der in der Anlage 2 enthaltenen tierschutzrechtlichen Vorgaben und deren Einhaltung nachzuweisen.

(3) Im schriftlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

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 mit verknüpften

1. hygienebezogenen sowie
2. planerischen, technologischen und mathematischen und
3. tierschutzrechtlichen

Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen. Bei der Aufgabenstellung sind die nach § 4 Abs. 1 Nr. 18 gewählten Wahlqualifikationseinheiten zu berücksichtigen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus dem Gebiet „Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt“ in Betracht.

(4) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen | 150 Minuten, |
| 2. im Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln   | 90 Minuten,  |
| 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde   | 60 Minuten.  |

(5) Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen | 50 Prozent, |
| 2. Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln   | 30 Prozent, |
| 3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde   | 20 Prozent. |

(6) Der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil der Prüfung und im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keiner der Aufgaben der Prüfungsteile dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.

§ 10

**Übergangsregelung**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11

**Inkrafttreten, Außerkrafttreten<sup>\*)</sup>**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2005 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Fleischer-Ausbildungsverordnung vom 21. Dezember 1983 (BGBl. I S. 1665), geändert durch Artikel 2 § 27 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), außer Kraft.

Berlin, den 23. März 2005

**Der Bundesminister  
für Wirtschaft und Arbeit**

In Vertretung

Georg Wilhelm Adamowitsch

---

<sup>\*)</sup> Die Änderungsverordnung vom 30. Dezember 2016 tritt am 1. August 2017 in Kraft.

Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin

**Abschnitt I: Pflichtqualifikationen gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 1**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
				1.Hj./2.Hj.	
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Abs. 1 Nr. 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 Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Abs. 1 Nr. 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 personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Abs. 1 Nr. 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> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>			
4	Umweltschutz (§ 4 Abs. 1 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> </ul>			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
			1.Hj. 2.Hj.		
1	2	3	4		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>			
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 4 Abs. 1 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen</li> <li>b) Arbeitsabläufe dokumentieren</li> <li>c) Daten pflegen und sichern</li> <li>d) Vorschriften zum Datenschutz beachten</li> </ul>	3		
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 4 Abs. 1 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufträge erfassen</li> <li>b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen</li> <li>c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen</li> <li>d) Arbeitsschritte vorbereiten</li> <li>e) Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen</li> </ul>	4		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten</li> <li>g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln</li> </ul>		4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln</li> <li>i) Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen</li> <li>j) Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen</li> <li>k) Listen zur Warenbeschaffung führen</li> </ul>			3
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Abs. 1 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen</li> <li>b) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden</li> <li>c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln</li> <li>d) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern</li> <li>e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen</li> </ul>	4		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
				1. Hj.   2. Hj.	
1	2	3	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 (§ 4 Abs. 1 Nr. 8)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) rechtliche Vorschriften beachten	4		
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 4 Abs. 1 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		
10	Kontrollieren und Lagern (§ 4 Abs. 1 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 (§ 4 Abs. 1 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
				1.Hj. 2.Hj.	
1	2	3	4		
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen (§ 4 Abs. 1 Nr. 12)	a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie ph-Wert-Messungen 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	
		f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen			12
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 4 Abs. 1 Nr. 13)	a) Rohmaterialien wolfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	10		
		d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterial kuttern f) Wurst trocknen und reifen			10
14	Herstellen von Pökelfleisch (§ 4 Abs. 1 Nr. 14)	a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	2		
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden			8
15	Herstellen von Hackfleisch (§ 4 Abs. 1 Nr. 15)	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen			6
16	Verpacken (§ 4 Abs. 1 Nr. 16)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transport vorbereiten	2		
17	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (§ 4 Abs. 1 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	

## Abschnitt II: Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 2

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
				1.Hj. 2.Hj.	
1	2	3	4		
1	Schlachten (§ 4 Abs. 2 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ernährungs- und Gesundheitszustand sowie Alter von Schlachttieren beurteilen</li> <li>b) Verwendungszweck von Schlachttieren bestimmen</li> <li>c) Schlachttiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität treiben oder transportieren</li> <li>d) Schlachtvorgang mit unterschiedlichen Betäubungsverfahren und an unterschiedlichen Tierkategorien unter Berücksichtigung des Tierschutzes und der Anlage 2 vorbereiten und durchführen</li> <li>e) Schlachttierkörper den Handelsklassen zuordnen</li> <li>f) Abweichungen am Schlachttierkörper feststellen</li> <li>g) Auswirkungen des Schlachtvorgangs auf die Werterhaltung des Fleisches ermitteln</li> <li>h) Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung bearbeiten</li> <li>i) Abfälle sortieren und der Entsorgung zuführen</li> </ul>			16
2	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren (§ 4 Abs. 2 Nr. 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 der Haltbarmachung anwenden, insbesondere Erhitzen, Kühlen, Salzen und Trocknen</li> <li>d) Fleisch- und Wurstkonserven herstellen</li> </ul>			16
3	Herstellen von Gerichten (§ 4 Abs. 2 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gerichte und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf aus oder mit Fleisch herstellen, insbesondere Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Braten, Erzeugnisse mit Teig</li> <li>b) Beilagen zubereiten, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse</li> <li>c) Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen</li> <li>d) Fertiggerichte konservieren</li> </ul>			16
4	Veranstaltungsservice (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Verkaufs- oder Beratungsgespräche durchführen, Bestellungen aufnehmen</li> <li>b) Veranstaltungsservice, insbesondere unter Berücksichtigung von Ort, Zeit und Anlass, planen</li> <li>c) Kosten ermitteln</li> <li>d) Speisen, insbesondere Menüs und Buffets, herstellen und anrichten</li> </ul>			16

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
			1.Hj. 2.Hj.		
1	2	3	4		
		e) Veranstaltungsservice durchführen, insbesondere Geschirr, Besteck und Dekoration bereitstellen, Speisen ausgeben			
5	Kundenberatung und Verkauf (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente herrichten</li> <li>b) Verkaufsraum und Theken gestalten</li> <li>c) Waren unter besonderer Berücksichtigung von wechselseitigen Beeinflussungen präsentieren</li> <li>d) Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen</li> <li>e) Werbemaßnahmen durchführen</li> <li>f) Waren auszeichnen</li> <li>g) Aufschnittplatten und Präsente herstellen</li> <li>h) Verkaufshandlungen durchführen</li> </ul>			16
6	Verpacken von Produkten (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf zu verpackende Erzeugnisse beurteilen</li> <li>b) Verpackungsverfahren auswählen</li> <li>c) Verpackungsmaterialien und Produkte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen</li> <li>d) Verpackungsmaschinen und -anlagen einrichten, umrüsten, in Betrieb nehmen und bedienen</li> <li>e) Verpackungsprozesse steuern und überwachen</li> <li>f) Störungen im Verpackungsprozess feststellen und nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Maßnahmen ergreifen</li> <li>g) verpackte Erzeugnisse kennzeichnen</li> <li>h) Verpackungsprozesse dokumentieren und Kontrollen durchführen</li> </ul>			16

Regelung  
zur Prüfung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten  
nach Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates  
vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung  
(ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1, L 326 vom 11.11.2014, S. 6)

Tätigkeiten	Bei der Prüfung zu behandelnde Themen
Alle nachfolgenden Tätigkeiten	Verhalten der Tiere, Leiden der Tiere, Wahrnehmungs- und Empfindungsvermögen der Tiere, Stress der Tiere
1. Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung	praktische Aspekte der Handhabung und Ruhigstellung von Tieren
2. Ruhigstellung von Tieren zum Zweck der Betäubung oder Tötung	Kenntnis der Gebrauchsanweisungen der Hersteller für den Typ der Geräte, die im Falle der Ruhigstellung mit mechanischen Mitteln verwendet werden
3. Betäubung von Tieren	a) praktische Aspekte von Betäubungsverfahren und Kenntnis der Gebrauchsanweisungen der Hersteller für den Typ der verwendeten Betäubungsgeräte b) Ersatzverfahren zur Betäubung und Tötung c) grundlegende Instandhaltung und Reinigung von Gerät zur Betäubung und Tötung
4. Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung	Wirksamkeit der Betäubung und von Ersatzverfahren zur Betäubung und Tötung überwachen
5. Einhängen und Hochziehen lebender Tiere	a) praktische Aspekte der Handhabung und Ruhigstellung von Tieren b) Überwachung der Wirksamkeit der Betäubung
6. Entbluten lebender Tiere	a) Wirksamkeit der Betäubung und des Fehlens von Lebenszeichen überwachen b) angemessene Verwendung und Instandhaltung von Entblutungsmessern
7. Schlachtung	a) angemessene Verwendung und Instandhaltung von Entblutungsmessern b) Überwachung des Fehlens von Lebenszeichen

# **Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. März 2005)**

## **Teil I: Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist für die einem Berufsfeld zugeordneten Ausbildungsberufe in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie – in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern – der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Bei der Unterrichtsgestaltung sollen jedoch Unterrichtsmethoden, mit denen Handlungskompetenz unmittelbar gefördert wird, besonders berücksichtigt werden. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzepts sein.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan erzielte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

## **Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule**

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für die Berufsschule geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Verordnung über die Berufsausbildung (Ausbildungsordnung) des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15. März 1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- „eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln“.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden
- Einblicke in unterschiedliche Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit vermitteln, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie zum Beispiel:

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von **Handlungskompetenz** gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

**Fachkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

**Humankompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

**Sozialkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz als auch von Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

**Methodenkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

**Kommunikative Kompetenz** meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

**Lernkompetenz** ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

### Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes, berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen für das Lernen in und aus der Arbeit geschaffen. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass das Ziel und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schüler und Schülerinnen – auch benachteiligte oder besonders begabte – ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

#### **Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen**

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 898) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Fleischverarbeitung zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsfeldbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Die Ausbildungsberufe „Fleischer/Fleischerin“ und „Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)“ können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin (Beschluss der KMK vom 19. Dezember 1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. Mai 1984) vermittelt.

Im Rahmenlehrplan sind die Ziele und Inhalte der einzelnen Lernfelder konsequent aus beruflichen Handlungssituationen mit Blick auf Kundenorientierung abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder orientieren sich in ihrem Aufbau an der Erstellung der Rezeptur, der Produktherstellung und einer abschließenden Qualitätsprüfung.

Die für die einzelnen Lernfelder angeführten Inhalte sind als notwendige Konkretisierungen der Ziele gedacht und sind als Mindestanforderungen zu verstehen.

Aspekte der Hygiene, der Unfallverhütung und des Umweltschutzes sind in allen Lernfeldern zu berücksichtigen.

Die Ausbildungsordnung sieht im dritten Ausbildungsjahr eine Differenzierung der Ausbildung nach sechs Wahlqualifikationen (Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten) vor, von denen zwei verbindlich zu

vermitteln sind. Im Rahmenlehrplan wurden die Ausbildungsinhalte der Wahlqualifikationen in den Lernfeldern 12 und 13 zusammengefasst. Bei ihrer Umsetzung im Unterricht können regionalspezifische Anforderungen bei Bedarf gesondert berücksichtigt werden, eine flexible Gewichtung sowohl der Zeitrichtwerte als auch der inhaltlichen Schwerpunktsetzung der beiden Lernfelder kann erfolgen.

#### Teil V: Lernfelder

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Einführen eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80		
3	Herstellen von Hackfleisch	40		
4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60		
5	Informieren über Fleischereiprodukte	80		
6	Beurteilen und Zerlegen von Rind		80	
7	Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch		60	
8	Herstellen von Kochwurst		60	
9	Herstellen von Brühwurst		80	
10	Herstellen von Rohwurst			80
11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten			40
12	Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren			100
13	Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten			60
	Summen: insgesamt 880 Stunden	320	280	280

**Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind über die Tätigkeitsfelder, Aufgaben und Anforderungsprofile im Handwerk und besonders in fleischverarbeitenden Betrieben informiert. Sie sind mit ihrem Ausbildungsbetrieb vertraut, beurteilen Zukunftschancen in ihrem Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung. Sie wissen, dass ein gepflegtes persönliches Erscheinungsbild für ihre Tätigkeit von großer Bedeutung ist.

Sie beschreiben fachsprachlich zutreffend Funktion, Ausstattung und Nutzung von Betriebsräumen sowie unterschiedliche Arbeitsabläufe. Sie stellen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team dar und formulieren und vereinbaren Regeln der Zusammenarbeit sowie des Verhaltens miteinander. Die Schülerinnen und Schüler bedienen und warten die für die Herstellung ihrer Produkte notwendigen Werkzeuge, Arbeitsgeräte und Maschinen. Dabei berücksichtigen sie einschlägige Rechtsvorschriften, insbesondere der Hygiene. Die Schülerinnen und Schüler vermitteln einen Überblick über das angebotene Sortiment ihres Betriebes und beurteilen ihre Produkte unter sensorischen Aspekten. Sie sind sich ihrer besonderen Verantwortung gegenüber den Kunden und Kundinnen bewusst. Sie führen elementare berufsbezogene Berechnungen durch.

**Inhalte:**

Berufsgeschichte

Berufsverbände, Berufsgenossenschaft

Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung

sensorische Grundschulung

Gesetze und Vorschriften zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Arbeitssicherheit, Unfallverhütung,

Brandschutz, Erste Hilfe, Umwelt- und Verbraucherschutz

Berufskrankheiten

Informations- und Kommunikationsmittel

**Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Schwein oder Schaf, und klassifizieren diese. Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegemethoden und Zuschnitte. Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese. Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.

**Inhalte:**

Qualitätsmerkmale (Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)

Qualitätssicherung

Wareneingangskontrolle

Grundlagen der Mikrobiologie

Kühlen, Gefrieren, Vakuumieren

regionale und überregionale Bezeichnungen

Sortierung nach Standards

<b>Lernfeld 3:     Herstellen von Hackfleisch</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden</b>
<b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Dabei sind sie sich der besonderen Bedeutung der Hygiene bewusst. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.	
<b>Inhalte:</b> Gewürze, Zutaten Technologie der Hackfleischherstellung Beurteilung der Produktqualität Qualitätssicherung Verkaufsförderung produktrelevante Rechtsvorschriften Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen	

<b>Lernfeld 4:     Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen küchenfertige Erzeugnisse auch mit Füllung her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Sie wählen geeignete Fleischsorten und -teile aus, schneiden sie zu und bringen sie in küchenfertige Form. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte, beraten über geeignete Zubereitungsarten und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.	
<b>Inhalte:</b> Gewürze, Zutaten Technologie der Herstellung küchenfertiger Fleischerzeugnisse Beurteilung der Produktqualität Qualitätssicherung Verkaufsförderung produktrelevante Rechtsvorschriften Gewichts- und Rezepturumrechnungen	

**Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte****1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler informieren Kundinnen und Kunden über die Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleisch-erzeugnissen sowie über deren ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung. Dabei wenden sie Grundlagen des Verkaufsgesprächs an. Sie stellen die Vorteile einer ausgewogenen Ernährung mit Fleischereierzeugnissen anschaulich dar und beurteilen aktuelle Ernährungstrends.

Die Schülerinnen und Schüler reagieren angemessen auf kritische Medienberichte über ihre Tätigkeitsbereiche. Sie nutzen unterschiedliche Formen der Kommunikation in Konfliktgesprächen. Sie erstellen Handzettel, Plakate, Broschüren und bedienen sich dabei der Möglichkeiten der modernen Informationsverarbeitung. Sie führen Nährwertberechnungen durch.

**Inhalte:**

Grundlagen der Ernährungslehre  
ernährungsbedingte Krankheiten  
Energie- und Nährstoffbedarf  
Kommunikationsmodelle

**Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Rind, und klassifizieren diese. Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegemethoden und Zuschnitte. Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese. Dabei beachten sie besonders unerwünschte Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten. Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.

**Inhalte:**

Qualitätsmerkmale (Geschlecht, Reifegrad, Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)  
regionale und überregionale Bezeichnungen  
Fleischreifung  
Sortierung nach Standards

<b>Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen Roh- und Kochpökelwaren her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.</p>	
<p><b>Inhalte:</b> Gewürze, Zusatzstoffe Pökelverfahren, Umrötung Methoden der Formgebung Räucherverfahren, Raucherzeugung Reifungsverfahren Präsentation Qualitätssicherung produktrelevante Rechtsvorschriften Lakeherstellung, Lakeberechnung Gewichts- und Preisberechnung</p>	

<b>Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen Kochwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.</p>	
<p><b>Inhalte:</b> Innereien, Blut, Schwarten Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten Wursthüllen Technologie der Kochwurstherstellung Präsentation Qualitätssicherung produktrelevante Rechtsvorschriften Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen</p>	

**Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst****2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Brühwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

**Inhalte:**

Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten  
Wursthüllen  
Technologie der Brühwurstherstellung  
Präsentation  
Qualitätssicherung  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

**Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst****3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Rohwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

**Inhalte:**

Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten  
Wursthüllen  
Technologie der Rohwurstherstellung  
Präsentation  
Qualitätssicherung  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

<b>Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrictwert: 40 Stunden</b>
<b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler stellen verzehrfertige Produkte für verschiedene Anlässe und Tageszeiten her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.	
<b>Inhalte:</b> Schnitzel, Kotelett, Fleischkäse, Bratwurst, Hackfleischprodukte belegte Brötchen, Kanapees, Finger-Food, Feinkostsalate Herstellungs- und Garverfahren Werbemittel Warm- und Kaltlagerung Qualitätssicherung vergleichende Nährwertberechnungen Rückkalkulation	
<b>Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrictwert: 100 Stunden</b>
<b>Ziel:</b> Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttiere nach ihrem Ernährungs- und Gesundheitszustand und leiten verschiedene Verwendungsmöglichkeiten ab. Sie planen die Schlachtung, transportieren und schlachten die Tiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität. Sie bereiten die Schlachtung vor und führen sie durch. Die Schülerinnen und Schüler halten die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften über das Schlachten konsequent ein. Sie bearbeiten Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung, sortieren und entsorgen Schlachtabfälle. Die Schülerinnen und Schüler stellen Gerichte für verschiedene Anlässe sowie besondere Fleisch- und Wurstwaren her. Sie planen Herstellungsprozesse im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Die Schülerinnen und Schüler führen berufsbezogene Berechnungen durch.	
<b>Inhalte:</b> Alters- und Geschlechtsbezeichnungen, Verwendungsmöglichkeiten nach Alter und Geschlecht Schlachttechnologie Gerichte aus Fleisch Beilagen Suppen, Eintöpfe Zusammenstellung von Gerichten Qualitätssicherung Spezialitäten wie Pasteten, Rouladen, Galantinen Feinkostsülsen, Aspikwaren Bratenaufschnitt regionale Spezialitäten Fleisch- und Wurstkonserven produktrelevante Rechtsvorschriften Arbeitszeitberechnungen Preiskalkulation, Rückkalkulation Berechnung der Analysenwerte	

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler räumen Theken ein, ermitteln mit Hilfe angemessener Fragetechniken Kundenwünsche und verkaufen Produkte. Sie beraten Kundinnen und Kunden, dabei berücksichtigen sie Kundenprofil und Kundenerwartungen. Bei der Beratung beachten sie lebensmittelrechtliche, ökologische, sensorische und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie formulieren Verkaufsargumente und sprechen Empfehlungen aus. Sie reagieren situationsangemessen auf Kundeneinwände und Reklamationen. Die Schülerinnen und Schüler kalkulieren Kosten und bewerten diese nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Die Schülerinnen und Schüler planen und organisieren Veranstaltungen unter besonderer Berücksichtigung von Ort, Zeit, Anlass, Thema und spezieller Kundenwünsche. Sie führen entsprechende Verkaufs- und Beratungsgespräche durch und nehmen Bestellungen auf. Sie erstellen Checklisten zur Planung, Organisation und zum Ablauf der Veranstaltung. Sie stellen Menüs für verschiedene Anlässe zusammen und wählen Gerichte für kalte und warme Büffets aus. Sie stellen die ausgewählten Gerichte her und gestalten den entsprechenden Büffetabschnitt. Sie ermitteln Mengen und Kosten.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Funktionen von Verpackungen, wählen für die Produkte geeignete Verfahren aus und wenden sie an. Sie berücksichtigen dabei mikrobiologische, technologische, ökologische, wirtschaftliche und rechtliche Aspekte. Sie beurteilen die Verpackungen, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Störungen und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ein. Sie kontrollieren und dokumentieren den Verpackungsvorgang anhand entsprechender Vorgaben. Sie führen Berechnungen durch.

**Inhalte:**

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Gerichte, Zusatzsortimente  
wechselseitige Beeinflussung von Wurst, Käse, Fisch, Geflügel  
verbale und nonverbale Kommunikation  
Kudentypen, Kundenarten  
Warenauszeichnung  
Büffets (Zusammenstellung, Arten, Aufbau, Ausstattung)  
Rückkalkulation  
Qualitätssicherung  
verkaufsfördernde Aspekte von Etiketten und Verpackungen  
Kennzeichnung