



Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsplan	Fleischer Fleischerin	
Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages		
Ausbildungsordnung 2005		
Ausbildungsbetrieb Firmenstempel		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname Unterschriftsberechtigter	Ort, Datum	Unterschrift
Ausbilder(in)		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname	Ort, Datum	Unterschrift
Auszubildende(r)		
_____	_____	_____
Nachname, Vorname	Ort, Datum	Unterschrift
Ausbildungszeit		
_____	_____	_____
von		bis
Wahlqualifikationseinheit		
ZWEI Auswahlen (gemäß §3 Nr. 1 VO):		
<input type="checkbox"/>	Schlachten	
<input type="checkbox"/>	Herstellen besonderer Fleisch und Wurstwaren	
<input type="checkbox"/>	Herstellen von Gerichten	
<input type="checkbox"/>	Veranstaltungsservice	
<input type="checkbox"/>	Kundenberatung und Verkauf	
<input type="checkbox"/>	Verpacken von Produkten	

Die zeitliche und sachliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
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	<ul style="list-style-type: none"> 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 Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none"> 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 			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen der Brandbekämpfung ergreifen 			
4	Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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		
		<ul style="list-style-type: none"> f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln 		4	
		<ul style="list-style-type: none"> 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	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
				1. Hj	2. Hj
1	2	3	4		
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfarten 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		
		<ul style="list-style-type: none"> 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	
		<ul style="list-style-type: none"> i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen 			3
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 Schlachtierkörpern und -teilen	<ul style="list-style-type: none"> a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wert-Messungen durchführen b) Veränderungen während der Lagerprozesse feststellen 	6		
		<ul style="list-style-type: none"> c) Schlachtierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen d) Alter von Schlachtierkörpern an Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett ermitteln e) Schlachtierkörper von Schweinen oder Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten 		11	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Schlachtierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen 			12
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst	<ul style="list-style-type: none"> a) Rohmaterialien wölfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen 	10		
		<ul style="list-style-type: none"> d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterial küttern f) Wurst trocknen und reifen 			10
14	Herstellen von Pökelleware	<ul style="list-style-type: none"> a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen 	2		
		<ul style="list-style-type: none"> b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) verschiedene Pök- und Räucherverfahren anwenden 			8

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		
15	Herstellen von Hackfleisch	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen			6
16	Verpacken	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	a) Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren	3		
		b) Fleischsorten und -teilstücke auswählen		8	
		c) Füllungen herstellen und einbringen			
		d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte			

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

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	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) Schlachtierkörper den Handelsklassen zuordnen f) Abweichungen am Schlachtierkörper 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
2	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren	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
3	Herstellen von Gerichten	a) Gerichte und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf aus oder mit Fleisch herstellen, insbesondere Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Braten, Erzeugnisse mit Teig b) Beilagen zubereiten, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse c) Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen d) Fertiggerichte konservieren			16
4	Veranstaltungsservice	a) Verkaufs- oder Beratungsgespräche durchführen, Bestellungen aufnehmen b) Veranstaltungsservice, insbesondere unter Berücksichtigung von Ort, Zeit und Anlass, planen c) Kosten ermitteln d) Speisen, insbesondere Menüs und Buffets, herstellen und anrichten e) Veranstaltungsservice durchführen, insbesondere Geschirr, Besteck und Dekoration bereitstellen, Speisen ausgeben			16
5	Kundenberatung und Verkauf	a) Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente herrichten b) Verkaufsraum und Theken gestalten c) Waren unter besonderer Berücksichtigung von wechselseitigen Beeinflussungen präsentieren d) Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen e) Werbemaßnahmen durchführen f) Waren auszeichnen g) Aufschnittplatten und Präsente herstellen h) Verkaufshandlungen durchführen			16

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
			1. Hj	2. Hj	
6	Verpacken von Produkten	a) Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf zu verpackende Erzeugnisse beurteilen b) Verpackungsverfahren auswählen c) Verpackungsmaterialien und Produkte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen d) Verpackungsmaschinen und -anlagen einrichten, umrüsten, in Betrieb nehmen und bedienen e) Verpackungsprozesse steuern und überwachen f) Störungen im Verpackungsprozess feststellen und nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Maßnahmen ergreifen g) verpackte Erzeugnisse kennzeichnen h) Verpackungsprozesse dokumentieren und Kontrollen durchführen			16