

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: _____

Verantwortliche/r
Ausbilder/-in: _____

Auszubildende/r: _____

Ausbildungsberuf: **Fleischer / Fleischerin**

Auswahl von insgesamt 2 Wahlqualifikationseinheiten, wobei mindestens eine aus den Nummern 1 bis 3 zu wählen ist.

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

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der in der Fassung vom **23. März 2005** niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildenden ist in dem Ausbildungszeitraum enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Unter folgendem Link www.ihk.de/gera/ausbildungsrahmenplan können die sachlichen und zeitlichen Gliederungen der einzelnen Berufe eingesehen und heruntergeladen werden.

Auszubildende/r: _____
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter/-in
des/der Auszubildenden: _____

Unterschrift

Datum

Firmenstempel/Unterschrift

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte	Position vermittelt
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten pflegen und sichern d) Vorschriften zum Datenschutz beachten	1. Ausbildungsjahr 3 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team	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	1. Ausbildungsjahr 4 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln	2. Ausbildungsjahr 1. HJ: 4 Wochen	☐ ☐
		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. Ausbildungsjahr: 3 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfmittel 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	1. Ausbildungsjahr 4 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		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	2. Ausbildungsjahr 1. HJ: 3 Wochen	☐ ☐ ☐
		i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	3. Ausbildungsjahr 3 Wochen	☐ ☐
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) rechtliche Vorschriften beachten	1. Ausbildungsjahr 4 Wochen	☐ ☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte	Position vermittelt
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten	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	1. Ausbildungsjahr 7 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐
10	Kontrollieren und Lagern	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	1. Ausbildungsjahr 7 Wochen	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
11	Kundenorientierung	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	3. Ausbildungsjahr 4 Wochen	☐ ☐ ☐
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen	a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wert-Messungen durchführen b) Veränderungen während der Lagerprozesse feststellen	1. Ausbildungsjahr 6 Wochen	☐ ☐
		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	2. Ausbildungsjahr 1. HJ: 11 Wochen	☐ ☐ ☐
		f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen	3. Ausbildungsjahr 12 Wochen	☐ ☐
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst	a) Rohmaterialien wolfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	1. Ausbildungsjahr 10 Wochen	☐ ☐ ☐
		d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterial kuttern f) Wurst trocknen und reifen	3. Ausbildungsjahr 10 Wochen	☐ ☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte	Position vermittelt
14	Herstellen von Pökelware	a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	1. Ausbildungsjahr 2 Wochen	☐
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden	3. Ausbildungsjahr 8 Wochen	☐
15	Herstellen von Hackfleisch	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen	3. Ausbildungsjahr 6 Wochen	☐ ☐ ☐
16	Verpacken	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transport vorbereiten	1. Ausbildungsjahr 2 Wochen	☐ ☐ ☐
17	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	a) Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren	1. Ausbildungsjahr 2 Wochen	☐
		b) Fleischsorten und -teilstücke auswählen c) Füllungen herstellen und einbringen d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte	2. Ausbildungsjahr 1. HJ: 8 Wochen	☐ ☐ ☐

2 Wahlqualifikationseinheiten auswählen (die nicht gewählten WQ werden gestrichen/gelöscht)

zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung
Fleischer/ -in