

Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsplan Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages	Fleischer / Fleischerin
Ausbildungsbetrieb:	
Auszubildende(r):	
Ausbildungszeit von:	bis:

Festlegung von 2 Wahlqualifikationseinheiten (bitte ankreuzen)

- Schlachten**
- Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren**
- Herstellen von Gerichten**
- Veranstaltungsservice**
- Kundenberatung und Verkauf**
- Verpacken von Produkten**

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsmethode/ Abteilung/ Zeit/ Partnerbetriebe
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	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	Gesamte AusbZeit
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	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	Gesamte AusbZeit
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	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 zur Brandbekämpfung ergreifen	Gesamte AusbZeit

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsmethode/ Abteilung/ Zeit/ Partnerbetriebe
4	Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>	Gesamte AusbZeit
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik	<p>a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen</p> <p>b) Arbeitsabläufe dokumentieren</p> <p>c) Daten pflegen und sichern</p> <p>d) Vorschriften zum Datenschutz beachten</p>	1. AusbJahr 3 Wochen
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team	<p>a) Arbeitsaufträge erfassen</p> <p>b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen</p> <p>c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen</p> <p>d) Arbeitsschritte vorbereiten</p> <p>e) Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen</p> <p>-----</p> <p>f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten</p> <p>g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln</p> <p>-----</p> <p>h) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln</p> <p>i) Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen</p> <p>j) Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen</p> <p>k) Listen zur Warenbeschaffung führen</p>	<p>1. AusbJahr: 4 Wochen</p> <p>2. AusbJahr - 1 HJ: 4 Wochen</p> <p>3. AusbJahr: 3 Wochen</p>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsmethode/ Abteilung/ Zeit/ Partnerbetrieb
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	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 ----- 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 ----- i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	1. AusbJahr 4 Wochen 2. AusbJahr - 1 HJ: 3 Wochen 3. AusbJahr 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. AusbJahr 4 Wochen
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. AusbJahr 7 Wochen

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsmethode/ Abteilung/ Zeit/ Partnerbetrieb
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 	1. AusbJahr 7 Wochen
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 	3. AusbJahr 4 Wochen
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen	<ul style="list-style-type: none"> a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wert-Messungen durchführen b) Veränderungen während der Lagerprozesse feststellen <hr/> <ul style="list-style-type: none"> 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 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen 	1. AusbJahr 6 Wochen 2. AusbJahr 1. HJ: 11 Wochen 3. AusbJahr 12 Wochen
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst	<ul style="list-style-type: none"> a) Rohmaterialien wofeln b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen <hr/> <ul style="list-style-type: none"> d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterial küttern f) Wurst trocknen und reifen 	1. AusbJahr 10 Wochen 3. AusbJahr 10 Wochen

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

Abschnitt II: 3. Ausbildungsjahr

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsmethode/ Abteilung/ Zeit/ Partnerbetriebe
1	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> 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 	3. AusbJahr 4 Monate
2	Herstellen von Gerichten	<ul style="list-style-type: none"> 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 	3. AusbJahr 4 Monate
3	Veranstaltungsservice	<ul style="list-style-type: none"> 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 	3. AusbJahr 4 Monate
4	Kundenberatung und Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> 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 	3. AusbJahr 4 Monate