

# **RAHMENLEHRPLAN**

für den Ausbildungsberuf

**Fleischer/Fleischerin**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005)

## **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 15.03.1991) 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 23.03.2005 (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 19.12.1983) 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 18.05.1984) 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 3. 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 zusammen gefasst. 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>		
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr</b>
1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	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 Kochpökelwaren		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
	<b>Summen: insgesamt 880 Stunden</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

**Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters/  
einer neuen Mitarbeiterin**

**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

**Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

Gewürze, Zutaten  
Technologie der Hackfleischherstellung  
Beurteilung der Produktqualität  
Qualitätssicherung  
Verkaufsförderung  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

**Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

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 Fleischerzeugnissen 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

**Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

Gewürze, Zusatzstoffe  
Pökelverfahren, Umrötung  
Methoden der Formgebung  
Räucherverfahren, Raucherzeugung  
Reifungsverfahren  
Präsentation  
Qualitätssicherung  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Lakeherstellung, Lakeberechnung  
Gewichts- und Preisberechnung

**Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

Innereien, Blut, Schwarten  
Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten  
Wursthüllen  
Technologie der Kochwurstherstellung  
Präsentation  
Qualitätssicherung  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

**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 zur 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

**Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

Schnitzel, Kotelett, Fleischkäse, Bratwurst, Hackfleischprodukte  
belegte Brötchen, Kanapees, Finger food, Feinkostsalate  
Herstellungs- und Garverfahren  
Werbemittel  
Warm- und Kaltlagerung  
Qualitätssicherung  
vergleichende Nährwertberechnungen  
Rückkalkulation

**Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

**Ziel:**

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.

**Inhalte:**

Alters- und Geschlechtsbezeichnungen, Verwendungsmöglichkeiten nach Alter und Geschlecht  
Schlachttechnologie  
Gerichte aus Fleisch  
Beilagen  
Suppen, Eintöpfe  
Zusammenstellung von Gerichten  
Qualitätssicherung  
Spezialitäten wie Pasteten, Rouladen, Galantinen  
Feinkostsülzen, Aspikwaren  
Bratenaufschnitt  
regionale Spezialitäten  
Fleisch- und Wurstkonserven  
produktrelevante Rechtsvorschriften  
Arbeitszeitberechnungen  
Preiskalkulation, Rückkalkulation  
Berechnung der Analysenwerte

**Lernfeld 13: Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler räumen Theken ein, ermitteln mit Hilfe angemessener Frage-techniken 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  
Kundentypen, Kundenarten  
Warenauszeichnung  
Büffets (Zusammenstellung, Arten, Aufbau, Ausstattung)  
Rückkalkulation  
Qualitätssicherung  
verkaufsfördernde Aspekte von Etiketten und Verpackungen  
Kennzeichnung