

www.zdh.de

www.zwh.de

Projektinformation

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS
ZENTRALSTELLE FÜR DIE WEITERBILDUNG IM HANDWERK

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin

gemäß §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO



Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung

Herausgeber

ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks
Mohrenstraße 20/21, 10117 Berlin,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk
Sternwartstraße 27-29, 40223 Düsseldorf

© Copyright by ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk, geprüfte Fassung 2010

Alle Rechte vorbehalten

Es ist gestattet, dieses Werk in der vorliegenden Form zu vervielfältigen und für die Durchführung von Maßnahmen zu verwenden. Die Veränderung der Unterlage oder die Verwendung und Verarbeitung von Teilen der Unterlage erfordert die vorherige Zustimmung der Herausgeber.



Die Erstellung dieser Unterlage erfolgte im Projekt "Entwicklung bundeseinheitlicher Qualifizierungsbausteine aus Ausbildungsberufen des Handwerks für die Ausbildungsvorbereitung und die berufliche Nachqualifizierung", das im Rahmen des Programms „Kompetenzen fördern – Berufliche Qualifizierung für Zielgruppen mit besonderem Förderbedarf (BQF)“ mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung sowie des Europäischen Sozialfonds gefördert wurde.

Förderkennzeichen: FKZ 01NL0249

Projektträger: DLR PT-NMB+F, Bonn

Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

Vorwort

Die Berufsausbildung ist eine entscheidende Voraussetzung für junge Menschen, um sich eine eigene wirtschaftliche Existenz aufzubauen und am sozialen und gesellschaftlichen Leben teilzunehmen. Immer mehr junge Menschen bleiben jedoch ohne Ausbildungsabschluss. Sie sind dadurch besonders von Arbeitslosigkeit bedroht oder bereits arbeitslos. Das ist mit entsprechenden negativen Wirkungen auf die sozialen Sicherungssysteme verbunden und kann verstärkt zu sozialen Konfliktpotenzialen führen.

Trotz generell schlechter Konjunkturlage suchen andererseits viele Betriebe vor allem im Handwerk geeigneten Nachwuchs. Das Nachwuchsproblem wird sich noch verstärken, wenn demografisch bedingt die Schulabgängerzahlen zurückgehen und die im Zuge der PISA-Ergebnisse angedachten Schulreformen zur Verbesserung der Ausbildungsvoraussetzungen junger Menschen nicht schnell genug wirksam werden. Dazu kommen steigende betrieblicher Anforderungen, die wiederum höhere Anforderungen an die Ausbildung stellen. Diese Problematik ist im Handwerk von besonderer Brisanz, da dort traditionell die Auszubildenden mehrheitlich aus der Hauptschule kommen, mit einem wachsenden Anteil an ausländischen Jugendlichen, bei denen die schulischen Defizite zum Teil besonders gravierend sind.

Die hier skizzierte Situation macht deutlich, dass eine positive Entwicklung und Sicherung der Zukunft unserer Gesellschaft und Wirtschaft nur zu realisieren ist, wenn es gelingt, die Potenziale aller jungen Menschen zu erschließen und zu entwickeln. Dazu bedarf es nicht nur besonderer Anstrengungen im Schulsystem, sondern auch einer Weiterentwicklung bisheriger Fördermaßnahmen in der beruflichen Bildung.

Die rechtliche Grundlage dafür ist in den im Dezember 2002 neu in das Berufsbildungsgesetz aufgenommenen §§ 68 ff. zu finden. Als Ergebnis der Beratungen des Bündnisses für Arbeit und der Hartz-Kommission wird in diesen Paragraphen die Berufsausbildungsvorbereitung erstmals als integraler Bestandteil der Berufsbildung gesehen und rechtlich geregelt. Danach sollen Lernbeeinträchtigte und sozial Benachteiligte insbesondere durch inhaltlich und zeitlich abgegrenzte Qualifizierungsbausteine auf eine Berufsausbildung vorbereitet werden.

Das Konzept der Qualifizierungsbausteine ist ein zentraler neuer Ansatz, die Berufsvorbereitung besser mit der Ausbildung zu verzahnen. Dadurch soll erreicht werden, dass mehr junge Menschen, die bisher keine Chance hatten, einen Ausbildungsplatz zu finden, durch eine effizientere und berufsnähere Vorbereitung doch noch in eine Ausbildung integriert werden können, bzw. wenn dies erfolglos bleibt, zumindest deren Chancen auf einen Arbeitsplatz verbessert werden.

Auf der Grundlage der jeweiligen Ausbildungsordnung (Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan) sind Qualifizierungsbausteine so abzuleiten, dass sie zum einen benachteiligte, oft schulumüde junge Menschen an einen Beruf heranführen sowie für eine anschließende Ausbildung motivieren und diese nachhaltig unterstützen. Zum anderen sollen sie auch für die betriebliche Praxis nutzbar sein und so die Bereitschaft der Betriebe zur Durch-

führung von Praktika sowie für eine anschließende Ausbildung stärken. Diese Qualifizierungsbausteine setzen sich in der Regel aus mehreren miteinander verzahnten Arbeits- und Lernaufträgen zusammen. Sie richten sich an junge Menschen, die eine Berufsausbildung trotz besonderer Hilfen nicht unmittelbar bewältigen können – also vorbereitet werden müssen – sowie an Personen, die das ausbildungstypische Alter überschritten haben und ohne Berufsausbildung geblieben sind. Spezielle Aufmerksamkeit gilt dabei den Zielgruppen der jungen Frauen und der Migranten, für die eine Ausbildung und Berufstätigkeit im Handwerk von besonderer Bedeutung ist.

Die Qualifizierungsbausteine wurden auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und der Analyse bisheriger Bausteinkonzepte erarbeitet.

Die Qualifizierungsbausteine können im Rahmen der Berufsvorbereitung sowohl durch die Bildungsträger und Berufsschulen in entsprechende Maßnahmen integriert werden als auch durch Betriebe genutzt werden, die gemäß § 68 BBiG nun auch eigenständig die Berufsausbildungsvorbereitung durchführen können. Die dazu erstellten Qualifizierungsbilder richten sich auf grundlegende Tätigkeiten im jeweiligen Beruf, die in der Praxis eine wichtige Rolle spielen. Insgesamt repräsentieren die für einen Beruf entwickelten Bausteine jedoch nur begrenzte Abschnitte einer Ausbildung und können daher weder vom zeitlichen Umfang noch inhaltlich die Ausbildung abdecken. Bei der Dokumentation des Qualifizierungsbildes ist gemäß der im Juli 2003 erlassenen Verordnung (BAVBVO Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungs-verordnung) die Zuordnung zum Ausbildungsrahmenplan so erfolgt, dass die einer Tätigkeit entsprechenden Position aus dem Ausbildungsrahmenplan unverändert übernommen wurde. Dies führt normalerweise dazu, dass die in dieser Position enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse über die mit der konkreten Tätigkeit verbundenen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Das bedeutet, dass ein Qualifizierungsbaustein in der Regel nicht alle der aus dem Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Positionen voll abdecken kann.

Die oben genannte Verordnung (§§ 3 und 4 BAVBVO) sieht vor, dass die zuständige Stelle die Übereinstimmung des Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der Verordnung überprüft. Der Prüfungsaufwand der Handwerkskammern wird für die vorliegenden bundeseinheitlichen Qualifizierungsbausteine auf ein Minimum reduziert, da die Qualifizierungsbilder exakt den Vorgaben der Verordnung entsprechen.

Die Entwicklung der Qualifizierungsbausteine erfolgte durch die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk mit Experten aus dem zuständigen zentralen Fachverband, den Handwerkskammern sowie von Bildungsträgern, die sowohl die Zielgruppe als auch die Anforderungen des Berufes kennen, unter Beteiligung von Vertretern der Gewerkschaft. Die entwickelten Bausteine wurden in mehreren Betrieben aus unterschiedlichen Regionen bundesweit evaluiert und durch Experten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks auf rechtliche Aspekte geprüft.

Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Qualifizierungsbausteine den Anforderungen der Zielgruppe und der betrieblichen Praxis gerecht werden sowie den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks hat den Handwerkskammern diese Qualifizierungsbausteine zur bundesweit einheitlichen Umsetzung empfohlen.

Eingebunden in die Arbeitsgruppe waren:

Andre Brinckmann, Handwerkskammer Bildungszentrum, Münster

Josef Grüneböhrer, Bildungsstätte im Frischezentrum Essen e.V.

Tobias Helfrich, Bildungswerk des Alzeyer und Wormser Handwerks gGmbH

Franz Mandel, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt

Eugen Nagel, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt

Wir danken allen Beteiligten für die engagierte und kompetente Mitarbeit.

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Fleischer/ Fleischerin

Übersicht über die Qualifizierungsbausteine

Die vorliegenden Qualifizierungsbausteine wurden aufgrund der neuen Ausbildungsverordnung von März 2005 vollständig überarbeitet.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Qualifizierungsbaustein: | Zerlegen und Zuschneiden von Fleisch |
| 2. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Wurstwaren |
| 3. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von küchenfertigen
Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten |
| 4. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von verzehrfertigen Speisen
und Salaten |

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Zerlegen und Zuschneiden von Fleisch

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fleischer / Fleischerin, 23. März 2005 (BGBl. I S. 898 vom 30.03.2005)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Zerlegen und Zuschneiden von Fleisch mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Arbeits- und Gesundheitschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Abs. 1 Nr. 3) 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 I 4 (§ 5 Abs.1 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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 Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Abs. 1 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.3	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 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
4.1.4	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten	I 10 (§ 5 Abs. 1 Nr. 10) 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 f) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Beurteilen von Schlacht tierkörpern, -hälften, -vierteln und -teilstücken	I 12 (§ 5 Abs. 1 Nr. 12) c) Schlacht tierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen
4.2.3	Mitwirken beim Zerlegen von Schlacht tierkörpern, -hälften, -vierteln und -teilstücken Mitwirken beim verkaufsgerechten Auslösen und Zuschneiden von Fleischstücken	I 12 (§ 5 Abs. 1 Nr. 12) e) Schlacht tierkörper von Schweinen oder Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten f) Schlacht tierkörper von Rindern ausbeinen zu zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

**Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Wurstwaren

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fleischer / Fleischerin, 23. März 2005 (BGBl. I S. 898 vom 30.03.2005)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von Wurstwaren mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	<p>I 3 (§ 5 Abs. 1 Nr. 3)</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p> <p>I 4 (§ 5 Abs.1 Nr. 4)</p> <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 Materialanwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>

4.1.2	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Abs. 1 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.3	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 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
4.1.4	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zusatzstoffen, Fleisch und Fleischprodukten	I 10 (§ 5 Abs. 1 Nr. 10) 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 f) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Zuschneiden, Sortieren und Verarbeiten von Rohmaterialien für die Wurstproduktion	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) a) Rohmaterialien wolfen d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterialien kuttern
4.2.3	Mitwirken beim Portionieren und Abfüllen von Wurstmassen sowie beim Verschließen	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen
4.2.4	Mitwirken beim Kochen, Brühen, Kühlen oder Räuchern oder Trocknen und Reifen lassen der Massen je nach Wurstart	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

**Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fleischer / Fleischerin, 23. März 2005 (BGBl. I S. 898 vom 30.03.2005)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Abs. 1 Nr. 3) 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 I 4 (§ 5 Abs.1 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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 Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Abs. 1 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.3	Anwenden der Hygienevorschriften	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen
4.1.4	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) 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 f) Betriebsmittel lagern
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zutaten, Fleisch und Fleischprodukten	I 10 (§ 5 Abs. 1 Nr. 10) 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 f) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Zuschneiden, Sortieren und Verarbeiten von Rohmaterialien	I 15 (§ 5 Abs. 1 Nr. 15) a) Fleisch auswählen und vorbereiten
4.2.3	Mitwirken beim maschinellen Herstellen von Hackfleisch	I 15 (§ 5 Abs. 1 Nr. 15) b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen
4.2.4	Mitwirken beim Zuschneiden des ladenfertig zerlegten Fleisches nach Verwendungszweck (z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten)	I 17 (§ 5 Abs. 1 Nr. 17) d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte
4.2.5	Mitwirken beim Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Fleischgerichten	I 17 (§ 5 Abs. 1 Nr. 17) 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

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fleischer / Fleischerin, 23. März 2005 (BGBl. I S. 898 vom 30.03.2005)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Abs. 1 Nr. 3) 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 I 4 (§ 5 Abs.1 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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 Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Abs. 1 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.3	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 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
4.1.4	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten, Zutaten sowie Beilagen	I 9 (§ 5 Abs. 1 Nr. 9) 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 f) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Auswählen, Zusammenstellen sowie Vorbehandeln und Verarbeiten der Rohmaterialien	II 2 (§ 4 Abs.2 Nr.2) a) Pasteten und Rouladen, Sülzen und Aspikwaren, heiße Braten und Bratenaufschnitt, Geflügelprodukte und regionale Spezialitäten herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen, Anrichten und Dekorieren von Salaten	II 3 (§ 4 Abs.2 Nr.3) c) Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen
4.2.4	Mitwirken beim Herrichten und Präsentieren von Fleischplatten für die Theke und Aufschnittplatten	II 5 (§ 4 Abs.2 Nr.5) a) Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente herrichten c) Waren unter besonderer Berücksichtigung von wechselseitigen Beeinflussungen präsentieren g) Aufschnittplatten und Präsente herstellen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

**Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Fleischer-Verband sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Zerlegen und Zuschneiden von Fleisch

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
<ul style="list-style-type: none"> - Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten - Mitwirken beim Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und -teilstücken - Mitwirken beim Zerlegen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und -teilstücken Mitwirken beim verkaufsgerechten Auslösen und Zuschneiden von Fleischstücken 			

Datum

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Herstellen von Wurstwaren

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
<ul style="list-style-type: none"> - Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zusatzstoffen, Fleisch und Fleischprodukten - Mitwirken beim Zuschneiden, Sortieren und Verarbeiten von Rohmaterialien für die Wurstproduktion - Mitwirken beim Portionieren und Abfüllen von Wurstmassen sowie beim Verschließen - Mitwirken beim Kochen, Brühen, Kühlen oder Räuchern oder Trocknen und Reifen lassen der Massen je nach Wurstart 			

Datum

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
<ul style="list-style-type: none"> - Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zutaten, Fleisch und Fleischprodukten - Mitwirken beim Zuschneiden, Sortieren und Verarbeiten von Rohmaterialien - Mitwirken beim maschinellen Herstellen von Hackfleisch - Mitwirken beim Zuschneiden des ladenfertig zerlegten Fleisches nach Verwendungszweck (z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten) - Mitwirken beim Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Fleischgerichten 			

Datum

Unterschrift(en).....

.....
Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:
 - „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
 - „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind
 Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
<ul style="list-style-type: none">- Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten, Zutaten sowie Beilagen- Mitwirken beim Auswählen, Zusammenstellen sowie Vorbehandeln und Verarbeiten der Rohmaterialien- Mitwirken beim Herstellen, Anrichten und Dekorieren von Salaten- Mitwirken beim Herrichten und Präsentieren von Fleischplatten für die Theke und Aufschnittplatten			

Datum

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.