

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin

FleiAusbV 2005

Ausfertigungsdatum: 23.03.2005

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 898), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 30. Dezember 2016 (BGBl. 2017 I S. 37) geändert worden ist"

Stand: Geändert durch Art. 1 V v. 30.12.2016, 2017 I 37

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1. 8.2005 +++)

Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

Eingangsformel

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 2 § 27 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 32 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes
staatlich anerkannt.

§ 2 Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3 Struktur und Zielsetzung der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung gliedert sich in

1. Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 1 bis 17,
2. zwei vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheiten der Auswahlliste gemäß § 4 Abs. 2 Nr. 1 bis 6.

(2) Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

(3) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 8 und 9 nachzuweisen.

§ 4 Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik,
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
8. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
10. Kontrollieren und Lagern,
11. Kundenorientierung,
12. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen,
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst,
14. Herstellen von Pökelware,
15. Herstellen von Hackfleisch,
16. Verpacken,
17. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen,
18. zwei Wahlqualifikationseinheiten aus der Auswahlliste gemäß Absatz 2; davon mindestens eine aus den Nummern 1 bis 3.

(2) Die Auswahlliste umfaßt folgende Wahlqualifikationseinheiten:

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

§ 5 Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in der Anlage 1 enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 6 Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7 Berichtsheft

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling folgende Aufgaben praktisch durchführen:

1. Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers,
2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst,
3. Herstellen eines Rollbratens,
4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter Verwendung von Anlagen, Maschinen und Geräten durchführen und Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

§ 9 Gesellenprüfung/Abschlussprüfung

(1) Die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Im praktischen Teil der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden fünf Aufgaben aus allen folgenden Prüfungsgebieten durchführen sowie innerhalb dieser Zeit in höchstens 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen:

1. Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst,
2. Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen,
3. Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinterviertels ohne Dünnung,
4. je eine Aufgabe aus den beiden vermittelten Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 18; hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 - a) Schlachten eines Schlachttieres,
 - b) Herstellen einer regionalen Spezialität,
 - c) Herstellen eines vollständigen Gerichtes,
 - d) Herstellen von zwei Buffetplatten und Präsentieren eines Buffetabschnittes,
 - e) Durchführen einer Verkaufshandlung mit Verkaufs- und Beratungsgespräch, Herstellen von Präsenten, Fleisch- oder Aufschnittplatten, Herstellen von Werbeträgern,
 - f) Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine einschließlich Überwachen und Durchführen einer Qualitätskontrolle.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen, dokumentieren und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen kann. Durch das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er die für die Aufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Aufgaben begründen kann. Bei der Aufgabe nach Satz 1 Nummer 4 Buchstabe a ist die Kenntnis der in der Anlage 2 enthaltenen tierschutzrechtlichen Vorgaben und deren Einhaltung nachzuweisen.

(3) Im schriftlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen „Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen“ und „Betriebswirtschaftliches Handeln“ sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften

1. hygienebezogenen sowie
2. planerischen, technologischen und mathematischen und
3. tierschutzrechtlichen

Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen. Bei der Aufgabenstellung sind die nach § 4 Absatz 1 Nummer 18 gewählten Wahlqualifikationseinheiten zu berücksichtigen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgendem Gebiet „Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt“ in Betracht.

(4) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|--|--------------|
| 1. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen | 150 Minuten, |
| 2. im Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln | 90 Minuten, |
| 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(5) Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen | 50 Prozent, |
| 2. Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln | 30 Prozent, |
| 3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde | 20 Prozent. |

(6) Der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil der Prüfung und im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keiner der Aufgaben der Prüfungsteile dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.

§ 10 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2005 in Kraft.

Anlage 1 (zu § 5 Satz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin

(Fundstelle: BGBl. I 2005, 901 - 905;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	I I I I	I I I I	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	I zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
					I 1	I 1	I 2	I 3
					I	I 1.	I 2.	I
					I	I Hj	I Hj	I
1	I	2	I	3	I	4		
1	I Berufsbildung, I Arbeits- und I Tarifrecht I (§ 4 Abs. 1 I Nr. 1)	I	I	a) Bedeutung des Ausbildungs- vertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungs- vertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeits- vertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	I			
2	I Aufbau und I Organisation I des I Ausbildungs- I betriebes I (§ 4 Abs. 1 I Nr. 2)	I	I	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 betriebs- verfassungs- und personal- vertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	I			
3	I Sicherheit I und Gesundheits- I schutz bei I der Arbeit I (§ 4 Abs. 1 I Nr. 3)	I	I	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			I während der I gesamten I Ausbildung zu I vermitteln

I	I	I	fertige Erzeugnisse nach	I	I	I
I	I	I	vorgegebenen Kriterien beurteilen	I	I	I
I	I	I	I	I	I	I
I	I	I	f) Bedeutung und Wirksamkeit	I	I	I
I	I	I	qualitätssichernder Maßnahmen	I	I	I
I	I	I	für den betrieblichen Ablauf	I	I	I
I	I	I	beurteilen	I	I	I
I	I	I	g) Betriebsmittel unter	I	I	I
I	I	I	Berücksichtigung ihrer Wirkung	I	I	3 I
I	I	I	auf Lebensmittel lagern	I	I	I
I	I	I	h) qualitätssichernde Verfahren	I	I	I
I	I	I	anwenden, insbesondere Kälte-	I	I	I
I	I	I	technik und Frischhalte-	I	I	I
I	I	I	verpackungstechnik	I	I	I
I	I	I	I	I	I	I
I	I	I	i) Ursachen von Fehlern beheben,	I	I	I
I	I	I	Qualitätsmängel beseitigen	I	I	I 3
I	I	I	j) Rezepturen und Arbeitsgänge	I	I	I
I	I	I	unter dem Gesichtspunkt der	I	I	I
I	I	I	Qualitätssicherung prüfen	I	I	I
8	I	I	Umsetzen von	I	I	I
I	I	I	lebensmittel-	I	I	I
I	I	I	rechtlichen	I	I	I
I	I	I	Vorschriften	I	I	I
I	I	I	(§ 4 Abs. 1	I	I	I
I	I	I	Nr. 8)	I	I	I
I	I	I	a) Grundsätze der Personalhygiene	I	I	I
I	I	I	und der Arbeitshygiene anwenden	I	I	I
I	I	I	b) Maßnahmen der Lebensmittel-	I	I	I
I	I	I	hygiene in den betrieblichen	I	I	I
I	I	I	Abläufen anwenden	I	I	I
I	I	I	c) rechtliche Vorschriften beachten	I	I	I
9	I	I	Handhaben von	I	I	I
I	I	I	Anlagen,	I	I	I
I	I	I	Maschinen und	I	I	I
I	I	I	Geräten	I	I	I
I	I	I	(§ 4 Abs. 1	I	I	I
I	I	I	Nr. 9)	I	I	I
I	I	I	a) Anlagen, Maschinen und Geräte	I	I	I
I	I	I	pflegen und reinigen	I	I	I
I	I	I	b) Anlagen, Maschinen und Geräte	I	I	I
I	I	I	vorbereiten	I	I	I
I	I	I	c) Anlagen, Maschinen und Geräte	I	I	I
I	I	I	unter Beachtung der Sicherheits-	I	I	I
I	I	I	vorschriften bedienen	I	I	I
I	I	I	d) Fehlfunktionen an Anlagen,	I	I	I
I	I	I	Maschinen und Geräten feststellen	I	I	I
I	I	I	und Maßnahmen zu ihrer Beseitigung	I	I	I
I	I	I	veranlassen	I	I	I
10	I	I	Kontrollieren	I	I	I
I	I	I	und Lagern	I	I	I
I	I	I	(§ 4 Abs. 1	I	I	I
I	I	I	Nr. 10)	I	I	I
I	I	I	a) Waren, insbesondere Frischfleisch,	I	I	I
I	I	I	annehmen, Lieferung prüfen	I	I	I
I	I	I	b) Rohstoffe, vorgefertigte und	I	I	I
I	I	I	fertige Erzeugnisse unter	I	I	I
I	I	I	Berücksichtigung von Temperatur,	I	I	I
I	I	I	Licht und Feuchtigkeit lagern	I	I	I
I	I	I	c) Arten und Eigenschaften von	I	I	I
I	I	I	Lebensmitteln, insbesondere ihre	I	I	I
I	I	I	wechselseitige Beeinträchtigung	I	I	I
I	I	I	bei der Lagerung, berücksichtigen	I	I	I
I	I	I	d) Umverpackungen lagern und	I	I	I
I	I	I	entsorgen	I	I	I
I	I	I	e) Verpackungsmaterialien zur	I	I	I
I	I	I	Warenabgabe lagern	I	I	I
I	I	I	f) Betriebsmittel lagern	I	I	I
11	I	I	Kunden-	I	I	I
I	I	I	orientierung	I	I	I
I	I	I	(§ 4 Abs. 1	I	I	I
I	I	I	Nr. 11)	I	I	I
I	I	I	a) Kundenerwartungen im Hinblick	I	I	I
I	I	I	auf Sprache, Körperhaltung,	I	I	I
I	I	I	Gestik, Mimik und Kleidung	I	I	I
I	I	I	beachten	I	I	I
I	I	I	b) Verkaufs- und Beratungsgespräche	I	I	I
I	I	I	führen	I	I	I 4
I	I	I	c) Kaufmotive und Kundenwünsche	I	I	I
I	I	I	berücksichtigten	I	I	I
I	I	I	d) Verbraucherverhalten beurteilen	I	I	I
12	I	I	Beurteilen,	I	I	I
I	I	I	Zerlegen und	I	I	I
I	I	I	a) sensorische und Temperatur-	I	I	I
I	I	I	kontrollen sowie ph-Wert-	I	I	I

	I Herrichten von	Messungen durchführen	I	I	I
	I Schlacht-	I b) Veränderungen während der	I 6	I	I
	I tierkörpern	I Lagerprozesse feststellen	I	I	I
	I und -teilen	I-----			
	I (§ 4 Abs. 1	I c) Schlachttierkörper, -hälften und	I	I	I
	I Nr. 12)	I -viertel Tierarten zuordnen	I	I	I
	I	I d) Alter von Schlachttierkörpern an	I	I	I
	I	I Fleischfarbe, Knorpel, Knochen	I	I	I
	I	I und Fett ermitteln	I	I 11	I
	I	I e) Schlachttierkörper von Schweinen	I	I	I
	I	I oder Lämmern ausbeinen und	I	I	I
	I	I zerlegen, Teilstücke zur	I	I	I
	I	I Verwendung vorbereiten	I	I	I
	I	I-----			
	I	I f) Schlachttierkörper von Rindern	I	I	I
	I	I ausbeinen und zerlegen Teilstücke	I	I	I
	I	I zur Verwendung vorbereiten	I	I	I
	I	I g) Teilstücke unterscheiden und	I	I	I 12
	I	I ihre Verwendungsmöglichkeiten	I	I	I
	I	I benennen	I	I	I
	I	I-----			
13	I Herstellen	I a) Rohmaterialien wölfen	I	I	I
	I von Koch-,	I b) Würstmasse einfüllen, Wurst	I	I	I
	I Brüh- und	I verschließen	I 10	I	I
	I Rohwurst	I c) Wurst räuchern, garen, brühen	I	I	I
	I (§ 4 Abs. 1	I und kühlen	I	I	I
	I Nr. 13)	I-----			
	I	I d) Rohstoffe und Halbfabrikate	I	I	I
	I	I auswählen und nach vorgegebenen	I	I	I
	I	I Rezepturen einsetzen	I	I	I
	I	I e) Rohmaterial kuttern	I	I	I 10
	I	I f) Wurst trocknen und reifen	I	I	I
	I	I-----			
14	I Herstellen von	I a) Pökellaken nach Rezepturen	I 2	I	I
	I Pökelware	I ansetzen	I	I	I
	I (§ 4 Abs. 1	I-----			
	I Nr. 14)	I b) Fleisch auswählen und zuschneiden	I	I	I
	I	I c) verschiedene Pökel- und Räucher-	I	I	I 8
	I	I verfahren anwenden	I	I	I
	I	I-----			
15	I Herstellen	I a) Fleisch auswählen und vorbereiten	I	I	I
	I von Hackfleisch	I b) Hackfleisch herstellen	I	I	I 6
	I (§ 4 Abs. 1	I c) Hackfleischerzeugnisse herstellen	I	I	I
	I Nr. 15)	I	I	I	I
	I	I-----			
16	I Verpacken	I a) Erzeugnisse verpacken,	I	I	I
	I (§ 4 Abs. 1	I insbesondere durch Vakuum- und	I	I	I
	I Nr. 16)	I Reifeverpackung	I	I	I
	I	I b) verpackte Waren zur weiteren	I 2	I	I
	I	I Verwendung kennzeichnen	I	I	I
	I	I c) Waren für den Transport	I	I	I
	I	I vorbereiten	I	I	I
	I	I-----			
17	I Herstellen	I a) Fleischstücke portionieren,	I	I	I
	I von küchen-	I würzen und marinieren	I 3	I	I
	I fertigen	I-----			
	I Erzeugnissen	I b) Fleischsorten und -teilstücke	I	I	I
	I (§ 4 Abs. 1	I auswählen	I	I	I
	I Nr. 17)	I c) Füllungen herstellen und	I	I	I
	I	I einbringen	I	I	I
	I	I d) Erzeugnisse zum Verkauf vor-	I	I 8	I
	I	I bereiten, insbesondere gefüllte	I	I	I
	I	I Braten und Kurzbratprodukte	I	I	I
	I	I-----			

Abschnitt II: Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 2

1	I Schlachten	I a) Ernährungs- und Gesundheits-	I	I	I
---	--------------	-----------------------------------	---	---	---

I	(§ 4 Abs. 2	I	zustand sowie Alter von	I	I	I
I	Nr. 1)	I	Schlachttieren beurteilen	I	I	I
I		I	b) Verwendungszweck von Schlacht-	I	I	I
I		I	tieren bestimmen	I	I	I
I		I	c) Schlachttiere unter	I	I	I
I		I	Berücksichtigung des Tierschutzes,	I	I	I
I		I	der Arbeitssicherheit und der	I	I	I
I		I	Auswirkungen auf die Fleisch-	I	I	I
I		I	qualität treiben oder	I	I	I
I		I	transportieren	I	I	I
I		I	d) Schlachtvorgang mit unterschiedlichen	I	I	I
I		I	Betäubungsverfahren und an	I	I	I
I		I	unterschiedlichen Tierkategorien	I	I	I
I		I	unter Berücksichtigung des	I	I	I
I		I	Tierschutzes und der Anlage 2	I	I	I
I		I	vorbereiten und durchführen	I	I	I
I		I	e) Schlachttierkörper den Handels-	I	I	I 16
I		I	klassen zuordnen	I	I	I
I		I	f) Abweichungen am Schlachttier-	I	I	I
I		I	körper feststellen	I	I	I
I		I	g) Auswirkungen des Schlacht-	I	I	I
I		I	vorgangs auf die Werterhaltung des	I	I	I
I		I	Fleisches ermitteln	I	I	I
I		I	h) Innereien und Schlachtnebenprodukte	I	I	I
I		I	für die weitere Verwendung	I	I	I
I		I	bearbeiten	I	I	I
I		I	i) Abfälle sortieren und der	I	I	I
I		I	Entsorgung zuführen	I	I	I

2	I Herstellen	I a)	Pasteten und Rouladen, Sülzen	I	I	I
I	besonderer	I	und Aspikwaren, heiße Braten und	I	I	I
I	Fleisch- und	I	Bratenaufschnitt, Geflügel-	I	I	I
I	Wurstwaren	I	produkte und regionale	I	I	I
I	(§ 4 Abs. 2	I	Spezialitäten herstellen	I	I	I
I	Nr. 2)	I b)	spezielle Verfahren zur Reifung	I	I	I 16
I		I	anwenden	I	I	I
I		I c)	unterschiedliche Verfahren der	I	I	I
I		I	Haltbarmachung anwenden,	I	I	I
I		I	insbesondere Erhitzen, Kühlen,	I	I	I
I		I	Salzen und Trocknen	I	I	I
I		I d)	Fleisch- und Wurstkonserven	I	I	I
I		I	herstellen	I	I	I

3	I Herstellen	I a)	Gerichte und Imbissartikel für	I	I	I
I	von Gerichten	I	den Warm- oder Kaltverkauf aus	I	I	I
I	(§ 4 Abs. 2	I	oder mit Fleisch herstellen,	I	I	I
I	Nr. 3)	I	insbesondere Suppen, Eintöpfe,	I	I	I
I		I	Aufläufe, Braten, Erzeugnisse	I	I	I
I		I	mit Teig	I	I	I
I		I b)	Beilagen zubereiten, insbesondere	I	I	I 16
I		I	aus Kartoffeln, Reis, Nudeln	I	I	I
I		I	und Gemüse	I	I	I
I		I c)	Salate, insbesondere Feinkost-	I	I	I
I		I	salate, herstellen	I	I	I
I		I d)	Fertiggerichte konservieren	I	I	I

4	I Veranstaltungs-	a)	Verkaufs- oder Beratungsgespräche	I	I	I
I	service	I	durchführen, Bestellungen	I	I	I
I	(§ 4 Abs. 2	I	aufnehmen	I	I	I
I	Nr. 4)	I b)	Veranstaltungsservice,	I	I	I
I		I	insbesondere unter	I	I	I
I		I	Berücksichtigung von Ort, Zeit	I	I	I
I		I	und Anlass, planen	I	I	I
I		I c)	Kosten ermitteln	I	I	I 16
I		I d)	Speisen, insbesondere Menüs und	I	I	I
I		I	Buffets, herstellen und anrichten	I	I	I
I		I e)	Veranstaltungsservice durch-	I	I	I
I		I	führen, insbesondere Geschirr,	I	I	I

I	I	Besteck und Dekoration bereit-	I	I	I
I	I	stellen, Speisen ausgeben	I	I	I

5	I Kundenberatung	a) Fleisch, Fleischerzeugnisse,	I	I	I
I	I und Verkauf	I Speisen und Zusatzsortimente	I	I	I
I	I (§ 4 Abs. 2	I herrichten	I	I	I
I	I Nr. 5)	I b) Verkaufsraum und Theken gestalten	I	I	I
I	I	I c) Waren unter besonderer	I	I	I
I	I	I Berücksichtigung von wechsel-	I	I	I
I	I	I seitigen Beeinflussungen	I	I	I
I	I	I präsentieren	I	I	I
I	I	I d) Verkaufs- und Beratungsgespräche	I	I	I
I	I	I durchführen	I	I	I 16
I	I	I e) Werbemaßnahmen durchführen	I	I	I
I	I	I f) Waren auszeichnen	I	I	I
I	I	I g) Aufschnittplatten und Präsente	I	I	I
I	I	I herstellen	I	I	I
I	I	I h) Verkaufsverhandlungen durchführen	I	I	I

6	I Verpacken von	I a) Einflüsse von Verpackungsmethode	I	I	I
I	I Produkten	I und -materialien auf zu	I	I	I
I	I (§ 4 Abs. 2	I verpackende Erzeugnisse	I	I	I
I	I Nr. 6)	I beurteilen	I	I	I
I	I	I b) Verpackungsverfahren auswählen	I	I	I
I	I	I c) Verpackungsmaterialien und	I	I	I
I	I	I Produkte nach wirtschaftlichen	I	I	I
I	I	I und fertigungstechnischen	I	I	I
I	I	I Gesichtspunkten bereitstellen	I	I	I
I	I	I d) Verpackungsmaschinen und -anlagen	I	I	I
I	I	I einrichten, umrüsten, in Betrieb	I	I	I
I	I	I nehmen und bedienen	I	I	I 16
I	I	I e) Verpackungsprozesse steuern und	I	I	I
I	I	I überwachen	I	I	I
I	I	I f) Störungen im Verpackungsprozess	I	I	I
I	I	I feststellen und nach rechtlichen	I	I	I
I	I	I und betrieblichen Vorgaben	I	I	I
I	I	I Maßnahmen ergreifen	I	I	I
I	I	I g) verpackte Erzeugnisse kennzeichnen	I	I	I
I	I	I h) Verpackungsprozesse dokumentieren	I	I	I
I	I	I und Kontrollen durchführen	I	I	I

Anlage 2 (zu § 9 Absatz 2 Satz 4)

Regelung zur Prüfung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1, L 326 vom 11.11.2014, S. 6)

(Fundstelle: BGBl. I 2017, 38)

Tätigkeiten	Bei der Prüfung zu behandelnde Themen
Alle nachfolgenden Tätigkeiten	Verhalten der Tiere, Leiden der Tiere, Wahrnehmungs- und Empfindungsvermögen der Tiere, Stress der Tiere
1. Handhabung und Pflege von Tieren vor ihrer Ruhigstellung	praktische Aspekte der Handhabung und Ruhigstellung von Tieren
2. Ruhigstellung von Tieren zum Zweck der Betäubung oder Tötung	Kenntnis der Gebrauchsanweisungen der Hersteller für den Typ der Geräte, die im Falle der Ruhigstellung mit mechanischen Mitteln verwendet werden
3. Betäubung von Tieren	a) praktische Aspekte von Betäubungsverfahren und Kenntnis der Gebrauchsanweisungen der Hersteller für den Typ der verwendeten Betäubungsgeräte b) Ersatzverfahren zur Betäubung und Tötung c) grundlegende Instandhaltung und Reinigung von Gerät zur Betäubung und Tötung

4. Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung	Wirksamkeit der Betäubung und von Ersatzverfahren zur Betäubung und Tötung überwachen
5. Einhängen und Hochziehen lebender Tiere	a) praktische Aspekte der Handhabung und Ruhigstellung von Tieren b) Überwachung der Wirksamkeit der Betäubung
6. Entbluten lebender Tiere	a) Wirksamkeit der Betäubung und des Fehlens von Lebenszeichen überwachen b) angemessene Verwendung und Instandhaltung von Entblutungsmessern
7. Schlachtung	a) angemessene Verwendung und Instandhaltung von Entblutungsmessern b) Überwachung des Fehlens von Lebenszeichen