



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Fleischer Fleischerin

2006/2020

Das Arbeitsmaterial ist ab 1. August 2020 freigegeben.

I m p r e s s u m

Das Arbeitsmaterial basiert auf dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. März 2005), der mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin vom 23. März 2005 (BGBl. Teil I Nr. 19 vom 30. März 2005) i. V. m. der Ersten Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin (BGBl. Teil I Nr. 2 vom 10. Januar 2017) abgestimmt ist.

Das Arbeitsmaterial wurde am

Sächsischen Staatsinstitut für Bildung und Schulentwicklung
Comenius-Institut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

unter Mitwirkung von

| | |
|---------------------------|---------------|
| Joachim Böttcher (Leiter) | Wilkau-Haßlau |
| Birgit Lehmann | Delitzsch |
| Uwe Pfeifer | Bautzen |
| Birgit Schneider | Dresden |
| Uwe Wagner | Chemnitz |

2006 erarbeitet.

Eine teilweise Überarbeitung des Arbeitsmaterials erfolgte 2020 durch das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

<https://www.lasub.smk.sachsen.de/>

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

<https://www.smk.sachsen.de/>

Download:

<https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>

Inhaltsverzeichnis

| | Seite |
|---|-------|
| 1 Vorbemerkungen | 4 |
| 2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges | 5 |
| 3 Stundentafel | 8 |
| 4 Hinweise zur Umsetzung | 9 |
| 5 Beispiele für Lernsituationen | 18 |
| 6 Berufsbezogenes Englisch | 32 |
| 7 Hinweise zur Literatur | 35 |

1 Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des Anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen.“

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...“

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Der Beruf des Fleischer/der Fleischerin ist auf die Realisierung von Dienstleistungen angelegt, die sich an regionalen Gegebenheiten und der Charakteristik des Betriebes orientieren. Die Erfüllung von individuellen Kundenwünschen stellt einen hohen Anspruch an die handwerkliche Flexibilität der Fleischer/Fleischerinnen dar.

Fleischer/Fleischerinnen werden vorwiegend in klein- und mittelständischen Handwerksbetrieben sowie in der industriellen Fleischwarenherstellung der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt. Sie sind in der Lage, eine Vielfalt von Erzeugnissen mit höchster Qualität, gewünschtem Gesundheitswert, besonderem Genusswert und ansprechendem Aussehen zu fertigen.

Typische Tätigkeitsbereiche sind:

- Gewinnen von Rohstoffen
- Beurteilen und Zerlegen von Schlachttierkörpern
- Herrichten von Teilstücken zur weiteren Verarbeitung und für den Verkauf
- Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen
- Herstellen von vielfältigen Wurstwaren
- Herstellen von Pökelwaren
- Herstellen von küchenfertigen und garfertigen Erzeugnissen
- Herstellen von verzehrfertigen Speisen
- Präsentieren und Verkaufen von Produkten
- Verpacken und Lagern von Produkten
- Planen von Veranstaltungen
- Bedienen und Pflegen von Maschinen und Anlagen

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- geistige Mobilität und die Fähigkeit zum selbstständigen Problemlösen
- grundlegende mathematische und kaufmännische Kenntnisse
- Fähigkeit zum selbstständigen Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen
- Fähigkeit zum eigenverantwortlichen Planen, Vorbereiten, Durchführen und Bewerten von Arbeitsabläufen
- Teamgeist und Flexibilität
- Kontaktfreudigkeit und freundlicher Umgang mit Kunden
- gesunde körperliche Konstitution und ausgeprägtes Hygienebewusstsein unter Beachtung des Arbeitsschutzes und des Umweltschutzes
- gut entwickelten Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn sowie Kreativität und gestalterische Fähigkeiten

Ziele der Ausbildung sind insbesondere:

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Halbfabrikaten und den Herstellungstechniken
- selbstständiges Problemlösen und das Denken in Zusammenhängen
- bewusste Anwendung von qualitätssichernden Maßnahmen
- Anpassung an die aktuelle Entwicklung in Beruf und Wirtschaft

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Berufsschule ist auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Dabei bilden berufliche Handlungen den Ausgangspunkt des Lernprozesses.

Die Stundentafel enthält die verbindlichen Lernfelder, die mit den Lernfeldern des Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. März 2005) identisch sind.

Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes ist in den Schulen vor Ort zu leisten. Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels didaktischer Analyse aus diesen abgeleitet.

Mit Beginn des Schuljahres 2020/2021 sind die Vorgaben der KMK für den berufsbezogenen Bereich in die sächsische Stundentafel übernommen worden.

Die Stundentafel gliedert sich in

- den berufsübergreifenden Bereich, der fachsystematisch strukturiert ist, und
- den berufsbezogenen Bereich, der handlungssystematisch strukturiert ist.

Die Ausbildungsordnung sieht im 3. Ausbildungsjahr eine Differenzierung der Ausbildung nach sechs Wahlqualifikationen vor, von denen zwei verbindlich zu vermitteln sind. Im Rahmenlehrplan wurden die Ausbildungsinhalte der Wahlqualifikationen in den Lernfeldern 12 und 13 zusammengefasst (Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen, Rahmenlehrplan der KMK).

Außerdem umfasst die Stundentafel einen Wahlbereich. Damit besteht die Möglichkeit, flexibel auf neue Entwicklungstendenzen zu reagieren und bei Bedarf ausgewählte Stoffgebiete durch spezielle Inhalte zu ergänzen.

Der berufsbezogene Unterricht knüpft an das Alltagswissen und an die Erfahrungen des Lebensumfeldes an und bezieht die Aspekte der Medienbildung, der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der politischen Bildung ein. Die Lernfelder bieten umfassende Möglichkeiten, den sicheren, sachgerechten, kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit traditionellen und digitalen Medien zu thematisieren. Sie beinhalten vielfältige, unmittelbare Möglichkeiten zur Auseinandersetzung mit globalen, gesellschaftlichen und politischen Themen, deren sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie Bezüge zur eigenen Lebens- und Arbeitswelt. Die Umsetzung der Lernsituationen unter Einbeziehung dieser Perspektiven trägt aktiv zur weiteren Lebensorientierung, zur Entwicklung der Mündigkeit der Schülerinnen und Schüler, zum selbstbestimmten Handeln und damit zur Stärkung der Zivilgesellschaft bei.

Bei Inhalten mit politischem Gehalt werden auch die damit in Verbindung stehenden fachspezifischen Arbeitsmethoden der politischen Bildung eingesetzt. Dafür eignen sich u. a. Rollen- und Planspiele, Streitgespräche, Pro- und Kontra-Debatten, Podiumsdiskussionen oder kriterienorientierte Fall-, Konflikt- und Problemanalysen.

Bei Inhalten mit Anknüpfungspunkten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung eignen sich insbesondere die didaktischen Prinzipien der Visionsorientierung, des Vernetzen des Lernens sowie der Partizipation. Vernetztes Denken bedeutet hier die Verbindung von Gegenwart und Zukunft einerseits und ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen des eigenen Handelns andererseits.

Die zunehmende Digitalisierung und der mit ihr verbundene gesellschaftliche Wandel erfordern eine Vertiefung der informatischen Bildung. Ausgehend von den Besonderheiten des Bildungsganges und unter Beachtung digitaler Arbeits- und Geschäftsprozesse ergibt sich die Notwendigkeit einer angemessenen Hard- und Softwareausstattung und entsprechender schulorganisatorischer Regelungen. Bis zu 25 % der Unterrichtsstunden des berufsbezogenen Unterrichtes in jedem Ausbildungsjahr können für den anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht genutzt werden, wobei eine Klassenteilung möglich ist. Die konkrete Planung obliegt der Schule.

Zur Entwicklung des Verständnisses technologischer Abläufe bei der Realisierung ausgewählter Aufgaben sind Exkursionen und Unterrichtsgänge unverzichtbarer Bestandteil des Unterrichts.

Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden beispielhafte Aufgabenstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen Handlungen, bei denen die Schülerinnen und Schüler das Vorgehen selbstständig planen, durchführen, überprüfen, gegebenenfalls korrigieren und schließlich bewerten.

Die Beachtung der heterogenen Klassensituationen mit differenziertem Lern- und Leistungsniveau ist immanenter Bestandteil der Unterrichtsplanung und -durchführung. Dieses Unterrichten erfordert vielfältige Sozialformen und Methoden, insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projektarbeit oder kooperatives Lernen. Des Weiteren ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des berufsübergreifenden und berufsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte notwendig.

Die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Demnach soll selbstständiges und vernetztes Denken sowie die Fähigkeit, Probleme zu erkennen und zu lösen, unterstützt werden. Darüber hinaus ist bei den Schülerinnen und Schülern das Bewusstsein zu entwickeln, dass Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen und lebenslangen Lernen wichtige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Berufsleben sind.

Im Anschluss an den erfolgreichen Abschluss der Berufsausbildung haben Fleischer/Fleischerinnen folgende Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung:

- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt des Handwerkes
- Qualifikation zum Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechniker/zur Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechnikerin oder zum Fleischereitechniker/zur Fleischereitechnikerin
- nach Erwerb der Fachhochschulreife oder Hochschulreife ein Studium an einer Fachhoch- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie

3 Stundentafel

| Unterrichtsfächer und Lernfelder | Wochenstunden in den Klassenstufen | | |
|---|------------------------------------|-----------|-----------|
| | 1 | 2 | 3 |
| Pflichtbereich | 12 | 12 | 12 |
| Berufsübergreifender Bereich | 4 ¹ | 5 | 5 |
| Deutsch/Kommunikation | 1 | 1 | 1 |
| Englisch | 1 | - | - |
| Gemeinschaftskunde | 1 | 1 | 1 |
| Wirtschaftskunde | 1 | 1 | 1 |
| Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik | 1 | 1 | 1 |
| Sport | - | 1 | 1 |
| Berufsbezogener Bereich | 8 | 7 | 7 |
| 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters | 1,5 | - | - |
| 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 2 | - | - |
| 3 Herstellen von Hackfleisch | 1 | - | - |
| 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 1,5 | - | - |
| 5 Informieren über Fleischereiprodukte | 2 | - | - |
| 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind | - | 2 | - |
| 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelfleischwaren | - | 1,5 | - |
| 8 Herstellen von Kochwurst | - | 1,5 | - |
| 9 Herstellen von Brühwurst | - | 2 | - |
| 10 Herstellen von Rohwurst | - | - | 2 |
| 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten | - | - | 1 |
| 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren | - | - | 2,5 |
| 13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten | - | - | 1,5 |
| Wahlbereich² | 2 | 2 | 2 |

¹ Es obliegt den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung, in welchem Fach des berufsübergreifenden Bereiches in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen Unterricht um eine Wochenstunde gekürzt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen.

² Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

4 Hinweise zur Umsetzung

In diesem Kontext wird auf die Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ (vgl. LaSuB 2022) verwiesen.

Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
 - kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen

sowie das Glossar.

Zur Veranschaulichung des Sachverhaltes wird auf die folgende Übersicht verwiesen:

| <h2 style="color: blue;">Fachsystematik</h2> <p>... die Ordnung des Wissens erfolgt in Fächern</p> | <h2 style="color: blue;">Handlungssystematik</h2> <p>... die Ordnung des Wissens erfolgt bezogen auf konkrete berufliche Handlungsabläufe</p> |
|---|---|
| <p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegung von Schlachttierkörpern - Fleischteilbezeichnungen und Verwendungsmöglichkeiten - Schnittführungen unterscheiden - Notwendigkeit der Sortierung von Verarbeitungsfleisch begründen - Qualitätsanforderungen - ... <p>Technische Mathematik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischzerlegung rechnerisch erfassen - Materialbewertungssätze - Preisberechnung - ... <p>Technologiepraktikum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegung einer Schweinehälfte - unterschiedliche Schnittführungen vergleichend beurteilen - Möglichkeiten der Fleischbearbeitung - Verwendungszweck zuordnen - ... <p>Computertechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - berufsspezifische Daten erfassen und verwalten - Texte und Daten integrieren - ... | <div style="text-align: center;"> <p>Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm</p>  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;">Ökonomische Aspekte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitätsmerkmale - Qualitätssicherung - rationelle Techniken </div> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;">Planung der Arbeitsaufgabe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse der Schlachttierkörper - Differenzieren von Zerlegemethoden und Zuschnitten - Erfassen mikrobiologischer Grundlagen - Entwickeln einer Kalkulationsgrundlage - Erstellen eines Arbeitsplanes </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;">Ökologische Aspekte</p> <p>Minimieren der Umweltbelastung</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;">Durchführung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einrichten des Arbeitsplatzes - Zerlegen der Tierkörper - Klassifizieren des zerlegten Materials - Berechnen des Zerlegeergebnisses - Berechnen von Gewicht und Preis </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 30%;"></div> <div style="width: 30%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; background-color: #e0ffe0; padding: 5px;">Auswertung</p> <ul style="list-style-type: none"> - optische Beurteilung - Erkennen und Vermeiden von Fehlern - Beurteilen der Verluste und der Kalkulationen - Präsentieren der Ergebnisse </div> </div> |

Spezifische Hinweise zur Unterrichtsplanung

Die nachfolgenden Planungsvarianten sollen Anregung und Unterstützung bei der Planung in der Schule sein.

Grobplanung für das 1. Ausbildungsjahr

Variante I

Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | | | | | | | |
|----------|---|------------------------------------|---|----|-------|----|----|----|--------|---------|---|
| | | | 1.-2. | 3. | 4.-5. | 6. | 7. | 8. | 9.-10. | 11.-13. | |
| 1 | Einführen eines neuen Mitarbeiters | 60 | 24 | 12 | - | - | - | - | - | - | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenun- terricht mög- lich |
| 2 | Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 80 | - | 12 | 24 | 20 | - | - | - | - | |
| 3 | Herstellen von Hackfleisch | 40 | - | - | - | 4 | 24 | 12 | - | - | |
| 4 | Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 60 | - | - | - | - | - | 12 | 24 | - | |
| 5 | Informieren über Fleischereiprodukte | 80 | - | - | - | - | - | - | - | 24 | |

Variante IIBewertung:

Die Lernfelder 1 bis 3 werden von der 1. bis 7. Woche, die Lernfelder 4 und 5 von der 8. bis 13. Woche parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | |
|----------|---|------------------------------------|---|--------|--|
| | | | 1.-7. | 8.-13. | |
| 1 | Einführen eines neuen Mitarbeiters | 60 | 8 | - | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 2 | Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 80 | 10 | - | |
| 3 | Herstellen von Hackfleisch | 40 | 6 | - | |
| 4 | Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 60 | - | 11 | |
| 5 | Informieren über Fleischereiprodukte | 80 | - | 13 | |

Variante IIIBewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | |
|----------|---|------------------------------------|---|--|
| | | | 1.-13. | |
| 1 | Einführen eines neuen Mitarbeiters | 60 | 4 | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 2 | Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 80 | 6 | |
| 3 | Herstellen von Hackfleisch | 40 | 3 | |
| 4 | Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 60 | 5 | |
| 5 | Informieren über Fleischereiprodukte | 80 | 6 | |

Grobplanung für das 2. Ausbildungsjahr**Variante I**Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|---|----|----|----|-------|----|---------|-----|-----|--|
| | | | 1.-3. | 4. | 5. | 6. | 7.-8. | 9. | 10.-11. | 12. | 13. | |
| 6 | Beurteilen und Zerlegen von Rind | 80 | 24 | 8 | - | - | - | - | - | - | - | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 7 | Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch | 60 | - | 16 | 24 | 20 | - | - | - | - | - | |
| 8 | Herstellen von Kochwurst | 60 | - | - | - | 4 | 24 | 8 | - | - | - | |
| 9 | Herstellen von Brühwurst | 80 | - | - | - | - | - | 16 | 24 | 16 | - | |
| Berufsbezogene Projekte ³ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

Variante IIBewertung:

Die Lernfelder 6 und 9 werden von der 1. bis 7. Woche, die Lernfelder 7 und 8 von der 7. bis 12. Woche parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | | | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|---|----|--------|-----|-----|--|
| | | | 1.-6. | 7. | 8.-11. | 12. | 13. | |
| 6 | Beurteilen und Zerlegen von Rind | 80 | 12 | 8 | - | - | - | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 7 | Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch | 60 | - | 4 | 12 | 8 | - | |
| 8 | Herstellen von Kochwurst | 60 | - | 4 | 12 | 8 | - | |
| 9 | Herstellen von Brühwurst | 80 | 12 | 8 | - | - | - | |
| Berufsbezogene Projekte ³ | | - | - | - | - | - | - | |

³ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante IIIBewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|---|--|
| | | | 1.-13. | |
| 6 | Beurteilen und Zerlegen von Rind | 80 | 6 | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 7 | Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch | 60 | 5 | |
| 8 | Herstellen von Kochwurst | 60 | 5 | |
| 9 | Herstellen von Brühwurst | 80 | 6 | |
| Berufsbezogene Projekte ⁴ | | - | - | |

⁴ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Grobplanung für das 3. Ausbildungsjahr**Variante I**Bewertung:

Die Lernfelder werden nacheinander unterrichtet. Dabei wird die chronologische Reihenfolge der Wissens- und Kompetenzvermittlung beachtet. Die Übersichtlichkeit für Schülerinnen und Schüler ist gewährleistet. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamtausbildungsstunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------|--|----|----|-------|-----|-----|-----|---|---|
| | | | 1.-3. | 4. | 5. | 6.-9. | 10. | 11. | 12. | | 13. |
| 10 | Herstellen von Rohwurst | 80 | 24 | 8 | - | - | - | - | - | - | davon 25 % anwendungsorientierter gerätegestützter Unterricht in Form von Gruppenunterricht möglich |
| 11 | Herstellen von verzehrfertigen Produkten | 40 | - | 16 | 24 | - | - | - | - | - | |
| 12 | Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren | 100 | - | - | - | 24 | 4 | - | - | - | |
| 13 | Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten | 60 | - | - | - | - | 20 | 24 | 16 | - | |
| Berufsbezogene Projekte ⁵ | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

⁵ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante IIBewertung:

Die Lernfelder 10 und 13 werden von der 1. bis 6. Woche, die Lernfelder 11 und 12 von der 7. bis 12. Woche parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich, Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand sind geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung erfolgt parallel in zwei Zeitblöcken. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | | | |
|---|---|------------------------------------|---|--------|-----|--|
| | | | 1.-6. | 7.-12. | 13. | |
| 10 | Herstellen von Rohwurst | 80 | 14 | - | - | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 11 | Herstellen von verzehrferti- gen Produkten | 40 | - | 7 | - | |
| 12 | Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren | 100 | - | 17 | - | |
| 13 | Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produk- ten | 60 | 10 | - | - | |
| Berufsbezogene Projekte ⁶ | | - | - | - | - | |

⁶ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

Variante IIIBewertung:

Alle Lernfelder werden über das gesamte Schuljahr parallel unterrichtet. Der wechselseitige Einsatz der Lehrer in parallelen Klassen ist möglich. Der Vorbereitungs- und Einarbeitungsaufwand wird geringer. Die Wissens- und Kompetenzvermittlung in den Lernfeldern verläuft zeitgleich. Die entstehende Differenz der Unterrichtsstunden zwischen den Lernfeldern ist auszugleichen.

| Lernfeld | | Gesamt- ausbildungs- stunden | Unterrichtsstunden pro Woche bei Blockunterricht | |
|---|---|------------------------------------|---|--|
| | | | 1.-13. | |
| 10 | Herstellen von Rohwurst | 80 | 6 | davon 25 % anwendungs- orientierter gerätegestütz- ter Unterricht in Form von Gruppenunter- richt möglich |
| 11 | Herstellen von verzehrferti- gen Produkten | 40 | 3 | |
| 12 | Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren | 100 | 7 | |
| 13 | Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltun- gen und Verpacken von Produkten | 60 | 5 | |
| Berufsbezogene Projekte ⁷ | | - | - | |

⁷ Der Zeitrichtwert für Berufsbezogene Projekte wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst.

5 Beispiele für Lernsituationen

| | | |
|----------------------|---|---|
| Lernfeld 1 | Einweisen eines neuen Mitarbeiters | 1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Ustd. |
| Lernsituationen | 1.1 Im Ausbildungsbetrieb orientieren | 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 1.2 Arbeitsmittel bedienen und warten | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 1.3 Das Sortiment beschreiben und bewerten | 8 Ustd., davon 2 Ustd. Grup- penunterricht |
| Lernsituation | 1.1 Im Ausbildungsbetrieb orientieren | 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht |
| Auftrag | Weisen Sie einen neuen Mitarbeiter in den Ausbildungsberuf und in die Gegebenheiten Ihres Ausbildungsbetriebes ein. | |

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|---|-------|---|
| 1.1.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Recherchieren von Informationen zum Berufsbild - Berufsgeschichte und -perspektive - Berufsverbände - Gesetze und Vorschriften Erfassen von Kriterien für einen Betriebsspiegel - Tätigkeitsprofil - Mitarbeiterstruktur und Betriebsgröße - Produktions- und Lagerräume - Verkaufsräume - Produktion und Umsatz - Maschinen und Geräte | 8 | Gruppenarbeit, Internet Bezug zum Unterrichtsfach „Wirtschaftskunde“ Verweis auf Fort- und Weiterbildung Mindmap |
| 1.1.2 | Entscheiden/ Durchführen | Strukturieren von Informationen zum Berufsbild Erstellen eines Betriebsspiegels Beschreiben der Arbeitsorganisation Berechnen von Flächen, Räumen und Kosten Erfassen von Umsätzen | 20 | PC-Nutzung Betriebsbesichtigung, auch als fiktive Betriebsführung in der Schule Organigramm |
| 1.1.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Arbeitsergebnisse - Vorstellung des Ausbildungsberufes - Einweisung in einen fiktiven Ausbildungsbetrieb Bewerten der Arbeitsergebnisse | 4 | PC-Präsentation |

| | | |
|----------------------|--|---|
| Lernfeld 2 | Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd. |
| Lernsituationen | 2.1 Den Schlachttierkörper beurteilen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 2.2 Die Fleischqualität bewerten | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 2.3 Den Tierkörper zerlegen und Fleischteilstücke verwenden | 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht |
| Lernsituation | 2.3 Den Tierkörper zerlegen und Fleischteilstücke verwenden | 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht |
| Auftrag | Zerlegen Sie eine Schweinehälfte/ein Lamm unter Anwendung qualitätssichernder Maßnahmen, erstellen Sie eine Kalkulationsgrundlage und wenden Sie diese für Verkaufsfleisch an. Gestalten Sie eine Dokumentation zu den Fleischteilen, deren Verwendungsmöglichkeiten im Verkauf und beraten Sie damit Kunden. | |

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|---|
| 2.3.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Ermitteln qualitätssichernder Maßnahmen Erfassen von Zerlegemethoden und Zuschnitten Vorbereiten einer Checkliste für den Zerlegeablauf Auswählen einer Dokumentationsform Entwickeln eines Kalkulationschemas | 12 | computergestützter Unterricht Computerpräsentation, Mindmap, Beratungsmappe Nutzung von Anwendersoftware, Gruppenunterricht |
| 2.3.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Zerlegen des Tierkörpers Klassifizieren des zerlegten Materials Bestimmen des Zerlegeergebnisses Berechnen des Preises Gestalten einer Bilddokumentation zu den zerlegten Fleischteilen Erstellen einer Rezeptsammlung | 24 | gerätegestützter Unterricht Foto-/Videoaufnahme Internetrecherche |
| 2.3.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Dokumentation zur Beratung von Kunden Beurteilen der Kalkulation | 4 | |

Lernfeld 3 Herstellen von Hackfleisch**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

| | | | |
|-----------------|-----|---|---|
| Lernsituationen | 3.1 | Schweine- und Rinderhackfleisch herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 3.2 | Hackfleischspezialitäten präsentieren und verkaufen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |

| | | | |
|----------------------|------------|---|--|
| Lernsituation | 3.1 | Schweine- und Rinderhackfleisch herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
|----------------------|------------|---|--|

Auftrag Stellen Sie Schweine- und Rinderhackfleisch her und berücksichtigen Sie dabei gesetzliche Vorschriften sowie Verbrauchererwartungen.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|--|
| 3.1.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | <p>Recherchieren von Informationen zu gesetzlichen Vorschriften</p> <p>Analysieren der Leitsätze zu gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch</p> <p>Ermitteln von Verbrauchererwartungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frischegrad - Fettgehalt - Kennzeichnung von verpackten und tiefgefrorenen Erzeugnissen <p>Berechnen von Analysenwerten</p> <p>Entwickeln einer Schrittfolge zur Herstellung von Hackfleisch</p> | 10 | <p>Hackfleisch-VO, EG-Richtlinie 94/65</p> <p>PC</p> <p>Gruppenarbeit</p> <p>Brainstorming</p> |
| 3.1.2 | Entscheiden/ Durchführen | <p>Einrichten des Arbeitsplatzes</p> <p>Herstellen von Hackfleisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Herstellungsvarianten - Sicherheitsbestimmungen <p>Dokumentieren des Herstellungsablaufes</p> | 6 | <p>gerätegestützter Unterricht</p> <p>Verlaufsprotokoll</p> |
| 3.1.3 | Bewerten/ Reflektieren | <p>Beurteilen sensorischer Merkmale</p> <p>Vergleichen und Beurteilen der Verfahrensführungen</p> <p>Bewerten der Arbeitsergebnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaftlichkeit - Kundenorientierung | 4 | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| Lernfeld 4 | Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Ustd. |
| Lernsituationen | 4.1 Küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten und Grillen herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 4.2 Küchenfertige Erzeugnisse zum Schmoren und Braten herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 4.3 Küchenfertige Erzeugnisse zum Kochen, Dünsten und Dämpfen herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| Lernsituation | 4.1 Küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten und Grillen herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| Auftrag | Stellen Sie küchenfertige Erzeugnisse zum Kurzbraten bzw. Grillen aus geeigneten Fleischsorten her. Beachten Sie dabei einschlägige Rechtsvorschriften und die Wirtschaftlichkeit Ihres Handelns. | |

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|--|
| 4.1.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Erfassen von Kriterien für die Garverfahren Kurzbraten und Grillen Auswählen der - geeigneten Fleischsorten und -teile - Würzzutaten und Rezepturen - Arbeitsmittel - Arbeitstechniken Erfassen von Grundsätzen zu - Hygiene - Qualitätssicherung - Arbeitsschutz/Unfallverhütung Entwickeln eines Arbeitsablaufplanes | 8 | Kalkulation am PC Gesetze und VO PC |
| 4.1.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Herstellen ausgewählter Produkte Berechnen von Rezepturen Berechnen des Preises | 8 | gerätegestützter Unterricht PC Bezug zu LF 2, LS 2.3 |
| 4.1.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Produkte Beurteilen der Produktqualität - roh - gegart Ableiten von Verkaufsargumenten | 4 | Gruppenarbeit |

Lernfeld 5 Informieren über Fleischereiprodukte**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

| | | | |
|-----------------|-----|--|---|
| Lernsituationen | 5.1 | Kunden über Inhaltsstoffe von Fleisch- und Fleischerzeugnissen informieren | 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 5.2 | Verkaufsgespräche durchführen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 5.3 | Konfliktsituationen bewältigen | 12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 5.4 | Werbeträger erstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 5.2 Verkaufsgespräche durchführen**20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Führen Sie ein Verkaufsgespräch und entwickeln Sie dafür Verkaufsargumente.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|---|
| 5.2.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Ermitteln von Kundenerwartungen an ein Fachgeschäft Analysieren der Anforderungen an das Verkaufspersonal - Körpersprache - Kommunikationsfähigkeit Differenzieren des Kaufverhaltens von Kunden nach - Kundenarten - Kundentypen - Kaufmotiven - Recherchieren von Kommunikationsmodellen Analysieren von Verkaufs- und Beratungsgesprächen - Aufbau - Verlauf | 8 | Gruppenarbeit |
| 5.2.2 | Entscheiden/ Durchführen | Verkaufen von Erzeugnissen - Gesprächsführung - Argumentation - Abrechnung Erstellen von Rechnungen | 8 | gerätegestützter Unterricht Videoaufnahme, Rollenspiel Gruppenarbeit Formulare PC |
| 5.2.3 | Bewerten/ Reflektieren | Beurteilen des Verkaufsgesprächs | 4 | Analyse der Videosequenzen, z. B. Körpersprache, Beratungsmängel |

| | | |
|----------------------|--|---|
| Lernfeld 6 | Beurteilen und Zerlegen von Rind | 2. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd. |
| Lernsituationen | 6.1 Den Schlachttierkörper beurteilen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 6.2 Die Fleischqualität bewerten | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 6.3 Den Tierkörper zerlegen und Fleischteilstücke verwenden | 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht |
| Lernsituation | 6.3 Den Tierkörper zerlegen und Fleischteilstücke verwenden | 40 Ustd., davon 10 Ustd. Gruppenunterricht |

Auftrag Zerlegen Sie eine Rinderpistole unter Anwendung qualitätssichernder Maßnahmen. Gestalten Sie eine Dokumentation zu den Fleischteilen, deren Verwendungsmöglichkeiten im Verkauf und beraten Sie damit Kunden.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|---|-------|--|
| 6.3.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Ermitteln qualitätssichernder Maßnahmen Erfassen von Zerlegemethoden und Zuschnitten Vorbereiten einer Checkliste für den Zerlegeablauf Auswählen einer Dokumentationsform | 12 | siehe LF 2, LS 2.3 |
| 6.3.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Zerlegen der Rinderpistole Klassifizieren des zerlegten Materials Bestimmen des Zerlegeergebnisses Berechnen des Preises Berechnen von ausgewählten Analysenwerten Gestalten einer Dokumentation für Kunden Erstellen einer Rezeptsammlung | 24 | gerätegestützter Unterricht Verwendung der Kalkulationsgrundlage (LF 2, LS 2.3) Foto-/Videoaufnahme Internetrecherche |
| 6.3.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Dokumentation zur Beratung von Kunden Beurteilen der Kalkulation Bewerten der Arbeitsergebnisse | 4 | |

Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

| | | |
|-----------------|-----------------------------------|---|
| Lernsituationen | 7.1 Herstellen von Rohpökelwaren | 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 7.2 Herstellen von Kochpökelwaren | 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 7.2 Herstellen von Kochpökelwaren**32 Ustd., davon 8 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie Kochpökelwaren her und berücksichtigen Sie dabei gesetzliche Vorschriften, Verbrauchererwartungen und qualitätssichernde Maßnahmen.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|-----------------------------|
| 7.2.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Recherchieren von Informationen zu gesetzlichen Vorschriften - Leitsätze - Zusatzstoffzulassungsverordnung Ermitteln von Verbrauchererwartungen - Fettgehaltsstufen - Haltbarkeit Differenzieren von Herstellungsvarianten Entwickeln einer Rezeptur - Materialauswahl - Lakezusätze - Pökelverfahren - Rauch- und klimatechnische Behandlung Entwickeln des Arbeitsablaufes - Maschinen - Geräte Entwickeln eines Qualitätsprüfschemas | 16 | PC-Nutzung Gruppenarbeit |
| 7.2.2 | Entscheiden/ Durchführen | Beschreiben des Herstellungsablaufes Einrichten des Arbeitsplatzes - Hygienegesichtspunkte - Maschinen und Geräte - Sicherheitsbestimmungen Bereitstellen der Rohstoffe - Fleischauswahl - Lakeberechnung und Herstellung Vergleichen von Herstellungsvarianten Durchführen einer Fehleranalyse Erstellen von Gewichtskalkulationen | 10 | gerätegestützter Unterricht |

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|-----------------------------------|--|-------|----------|
| 7.2.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der hergestellten Koch- pökelwaren Beurteilen der Produktqualitäten Berechnen der Wirtschaftlichkeit Bewerten der Arbeitsergebnisse Beraten von Kunden | 6 | |

Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

| | | | |
|-----------------|-----|------------------------------------|---|
| Lernsituationen | 8.1 | Das Kochwurstsortiment beschreiben | 4 Ustd., davon 1 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 8.2 | Kochstreichwürste herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 8.3 | Blutwürste herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 8.4 | Sülzwürste herstellen | 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 8.2 Kochstreichwürste herstellen**20 Ustd., davon 5 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie ausgewählte Kochstreichwürste her und berücksichtigen Sie dabei gesetzliche Vorschriften, Verbrauchererwartungen und qualitätssichernde Maßnahmen.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|---|
| 8.2.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Recherchieren von Informationen zu gesetzlichen Vorschriften Ermitteln von Verbrauchererwartungen Erfassen der Herstellungsgrundsätze Entwickeln einer Kalkulationsgrundlage Entwickeln eines Rezepturkontrollbogens Berechnen der Analysenwerte Entwickeln eines Arbeitsablaufplanes (Checkliste) | 6 | PC, Internet Gruppenarbeit Sortenauswahl |
| 8.2.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Bereitstellen der Rohstoffe Herstellen einer Kochstreichwurst Dokumentieren des Herstellungsablaufes Berechnen des Preises | 10 | gerätegestützter Unterricht Kalkulationsschema |
| 8.2.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Arbeitsergebnisse Vergleichen und beurteilen der Verfahrensführungen Beurteilen der Produktqualität Bewerten der Arbeitsergebnisse | 4 | sensorische Merkmale |

Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

| | | | |
|-----------------|-----|---|---|
| Lernsituationen | 9.1 | Das Brühwurstsortiment beschreiben | 12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 9.2 | Brühwürstchen herstellen | 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 9.3 | Brühwürste feinerkleinert und mit Einlagen herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 9.4 | Grobe Brühwürste herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 9.2 Brühwürstchen herstellen**28 Ustd., davon 7 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie ausgewählte Brühwürstchen unter Beachtung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und qualitätssichernder Maßnahmen her.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|-------|---|--|-------|---|
| 9.2.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Recherchieren von Informationen zu gesetzlichen Vorschriften Ermitteln von Verbrauchererwartungen Erfassen der Herstellungsgrundsätze Erstellen eines Rezepturkontrollbogens Berechnen von Analysenwerten Entwickeln eines Arbeitsablaufplanes (Checkliste) | 14 | PC, Internet Gruppenarbeit Sortenauswahl |
| 9.2.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Bereitstellen der Rohstoffe Herstellen des ausgewählten Produktes Dokumentieren des Herstellungsablaufes Berechnen des Preises | 10 | gerätegestützter Unterricht Kalkulationsschema |
| 9.2.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Arbeitsergebnisse Beurteilen der Produktqualität Bewerten der Arbeitsergebnisse | 4 | sensorische Merkmale |

Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

| | | |
|-----------------|---|---|
| Lernsituationen | 10.1 Das Rohwurstsortiment beschreiben | 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 10.2 Streichfähige Rohwürste herstellen | 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 10.3 Schnittfeste Rohwürste herstellen | 32 Ustd., davon 8 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 10.1 Das Rohwurstsortiment beschreiben**16 Ustd., davon 4 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Informieren Sie Ihre Kunden über die Vielfalt des Rohwurstsortiments in einem Fleischerfachgeschäft.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|--------|---|--|-------|--|
| 10.1.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Erfassen des Rohwurstsortimentes Auswählen von Gestaltungskriterien - Bildmaterial von Rohwurstsorten - besondere Merkmale Entwickeln einer Vorlage für die Gestaltung einer Informationstafel | 6 | Leitsätze computergestützter Unterricht |
| 10.1.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Gestalten der Informationstafel | 6 | gerätegestützter Unterricht |
| 10.1.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Dokumentation zur Kundeninformation Bewerten der Arbeitsergebnisse | 4 | |

Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

| | | |
|-----------------|--|---|
| Lernsituationen | 11.1 Produkte für den Warmverzehr herstellen | 12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 11.2 Produkte für den Kaltverzehr herstellen | 12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 11.3 Feinkostsalate herstellen | 16 Ustd., davon 4 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 11.3 Feinkostsalate herstellen**16 Ustd., davon 4 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie Fleischsalat unter Beachtung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und qualitätssichernder Maßnahmen her.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|--------|---|--|-------|---------------------------------------|
| 11.3.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Informieren über gesetzliche Bestimmungen für Feinkostsalate Erfassen von Herstellungsgrundsätzen Entwickeln einer Kalkulationsgrundlage Entwerfen eines Rezepturbogens Entwickeln eines Arbeitsablaufplanes | 10 | PC-Nutzung Internetrecherche |
| 11.3.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten des Arbeitsplatzes Herstellen des Fleischsalates Berechnen des Materialeinsatzes Erstellen einer Preiskalkulation | 3 | gerätegestützter Unterricht PC |
| 11.3.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren der Arbeitsergebnisse Beurteilen der Produktqualität Bewerten des Ergebnisses | 3 | sensorische Merkmale |

Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren
**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Ustd.**

| | | |
|-----------------|---|---|
| Lernsituationen | 12.1 Rohstoffe gewinnen | 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 12.2 Kleine Gerichte herstellen | 24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 12.3 Spezialitäten herstellen | 28 Ustd., davon 7 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 12.4 Fleisch- und Wurstkonserven herstellen | 20 Ustd., davon 5 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 12.1 Rohstoffe gewinnen
**28 Ustd., davon 7 Ustd.
Gruppenunterricht**

Auftrag Stellen Sie anhand der Schweineschlachtung den technologischen Ablauf der Rohstoffgewinnung dar und vergleichen Sie diese mit anderen Schlachttierarten.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|--------|---|---|-------|--|
| 12.1.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Recherchieren von Informationen zu Rassen, Alter und Geschlecht der Schlachttiere Studieren von gesetzlichen Vorschriften Erarbeiten einer Schrittfolge zur Schlachtung | 12 | Gruppenarbeit lebensmittelrechtliche Bestimmungen zur Schlachtung |
| 12.1.2 | Entscheiden/ Durchführen | Beurteilen der Schlachttiere Beobachten der Tätigkeiten des Schlachters und des Fleischbeschauers Klassifizieren von Schlachtierkörpern Dokumentieren des Ablaufes | 12 | Exkursion |
| 12.1.3 | Bewerten/ Reflektieren | Präsentieren und bewerten der Dokumentation | 4 | |

**Lernfeld 13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten 3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

| | | |
|-----------------|--|---|
| Lernsituationen | 13.1 Produkte verpacken | 12 Ustd., davon 3 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 13.2 Kunden anlass- und produktbezogen beraten | 24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht |
| | 13.3 Veranstaltungen planen und organisieren | 24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht |

Lernsituation 13.3 Veranstaltungen planen und organisieren 24 Ustd., davon 6 Ustd. Gruppenunterricht

Auftrag Planen und organisieren Sie die Abschlussfeier Ihrer Ausbildungsklasse.

| Nr. | Handlung | Kompetenzentwicklung | Ustd. | Hinweise |
|--------|---|---|-------|---|
| 13.3.1 | Analysieren/ Informieren/ Planen | Ermitteln von Verbrauchererwartungen Erfassen der Arbeitskräfte, Materialien und Arbeitsmittel Erstellen einer Zeitschiene Entwickeln des Arbeitsablaufes Ermitteln von Parametern zur Qualitätssicherung Entwickeln der Kalkulationsgrundlage | 12 | Internetrecherche Grobplanung Veranstaltungstag |
| 13.3.2 | Entscheiden/ Durchführen | Einrichten der Örtlichkeit Bereitstellen der Speisen und Getränke Berechnen des Preises Erstellen einer Bilddokumentation | 8 | siehe LF 3, 11 und 12 Einzel- und Gesamtpreis |
| 13.3.3 | Bewerten/ Reflektieren | Bewerten des Arbeitsergebnisses Berechnen der Wirtschaftlichkeit Präsentieren der Bilddokumentation | 4 | |

6 Berufsbezogenes Englisch

Berufsbezogenes Englisch bildet die Integration der Fremdsprache in die Lernfelder ab. Der Englischunterricht im berufsübergreifenden Bereich gemäß den Vorgaben der Stundentafel und der Unterricht im berufsbezogenen Englisch stellen eine Einheit dar. Es werden gezielt Kompetenzen entwickelt, die die berufliche Mobilität der Schülerinnen und Schüler in Europa und in einer globalisierten Lebens- und Arbeitswelt unterstützen.

Der Englischunterricht orientiert auf eine weitgehend selbstständige Sprachverwendung mindestens auf dem Niveau B1 des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁸, das sich an den Referenzniveaus des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen (GeR) orientiert. Dabei werden die vorhandenen fremdsprachlichen Kompetenzen in den Bereichen Rezeption, Produktion, Mediation und Interaktion um berufliche Handlungssituationen erweitert.⁹ Leistungsstarke Schülerinnen und Schüler sollten motiviert werden, sich den Anforderungen des Niveaus B2 zu stellen.

Grundlage für den berufsbezogenen Englischunterricht bilden die in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans formulierten fremdsprachlichen Aspekte. Der in den Lernfeldern integrativ erworbene Fachwortschatz wird in vielfältigen Kommunikationssituationen angewandt sowie orthografisch und phonetisch gesichert. Relevante grammatische Strukturen werden aktiviert. Der Unterricht strebt den Erwerb grundlegender interkultureller Handlungsfähigkeit mit dem Ziel an, mehr Sicherheit im Umgang mit fremdsprachigen Kommunikationspartnern zu entwickeln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren.

Der Unterricht im berufsbezogenen Englisch ist weitgehend in der Fremdsprache zu führen und handlungsorientiert auszurichten. Dies kann u. a. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit und Rollenspiele geschehen. Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung von Medien und moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie das Einüben und Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung.

Vertiefend kann berufsbezogenes Englisch im Wahlbereich angeboten werden. Empfehlungen dazu werden in den berufsgruppenbezogenen Modulen des Lehrplans Englisch für die Berufsschule/Berufsfachschule gegeben.

Die Teilnahme an den Prüfungen zur Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen Niveau B1 oder Niveau B2 in der beruflichen Bildung in einem berufsrelevanten Bereich kann von den Schülerinnen und Schülern in Abstimmung mit der Lehrkraft für Fremdsprachen individuell entschieden werden.

⁸ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

⁹ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁰ weist folgende Anforderungen in den einzelnen Kompetenzbereichen aus:

Rezeption: Gesprochenen und geschriebenen fremdsprachigen Texten Informationen entnehmen

Hör- und Hörsehverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen Texten in berufstypischen Situationen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen, wenn deutlich und in Standardsprache gesprochen wird.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexere berufstypische Texte global, selektiv und detailliert verstehen, wenn in natürlichem Tempo und in Standardsprache gesprochen wird, auch wenn diese leichte Akzentfärbungen aufweist.

Leseverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen berufstypischen Texten zu teilweise weniger vertrauten Themen aus bekannten Themenbereichen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexe berufstypische Texte, auch zu wenig vertrauten und abstrakten Themen aus bekannten Themenbereichen, global, selektiv und detailliert verstehen.

Produktion: Fremdsprachige Texte erstellen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufstypische Texte zu vertrauten Themen verfassen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufstypische Texte aus bekannten Themenbereichen verfassen.

¹⁰ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

Mediation: Textinhalte in die jeweilige Sprache übertragen und in zweisprachigen Situationen vermittelnNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können fremdsprachlich dargestellte berufliche Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch wiedergeben. Sie können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel in deutscher Sprache dargestellte Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache übertragen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können den Inhalt komplexer fremdsprachlicher berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch sowohl wiedergeben als auch zusammenfassen. Sie können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel den Inhalt komplexer berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen in deutscher Sprache sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache sowohl übertragen als auch zusammenfassen.

Interaktion: Gespräche in der Fremdsprache führenNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um vertraute Themen geht, in der Fremdsprache weitgehend sicher bewältigen, sofern die am Gespräch Beteiligten kooperieren, dabei auch eigene Meinungen sowie Pläne erklären und begründen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um komplexe Themen aus bekannten Themenbereichen geht, in der Fremdsprache sicher bewältigen, dabei das Gespräch aufrechterhalten, Sachverhalte ausführlich erläutern und Standpunkte verteidigen.

7 Hinweise zur Literatur

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Bonn. Stand: Juni 2021.

https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf

Landesamt für Schule und Bildung: Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne. 2022.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>

Landesamt für Schule und Bildung: Operatoren in der beruflichen Bildung. 2021.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/39372>

Hinweise zur Veränderung des Arbeitsmaterials richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter <https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.