

**Lehrplan
für das Berufskolleg
in Nordrhein-Westfalen**

Fleischerin/Fleischer

Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung

ISBN 978-3-89314-860-8

Heft 4163

Herausgegeben vom
Ministerium für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

Copyright by Ritterbach Verlag GmbH, Frechen

Druck und Verlag: Ritterbach Verlag
Rudolf-Diesel-Straße 5-7, 50226 Frechen
Telefon (0 22 34) 18 66-0, Fax (0 22 34) 18 66 90
www.ritterbach.de

1. Auflage 2007

**Auszug aus dem Amtsblatt
des Ministeriums für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Nr. 6/07**

**Berufskolleg;
Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung;
Lehrpläne**

RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung
v. 15. 1. 2007 – 613-6.08.01.13-38066

Bezug: RdErl. des Ministeriums für Schule und Weiterbildung
v. 9. 3. 2006 (ABl. NRW. S. 107)

Für die in der Anlage aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 6 in Verbindung mit § 29 Schulgesetz (BASS 1-1) festgesetzt. Sie treten mit Wirkung vom 1. August 2007 in Kraft.

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftreihe „Schule in NRW“.

Die vom Verlag übersandten Hefte sind in die Schulbibliothek einzustellen und dort u. a. für die Mitwirkungsberechtigten zur Einsichtnahme bzw. zur Ausleihe verfügbar zu halten.

Die im Bezugserlass aufgeführten vorläufigen Lehrpläne, die von den nunmehr auf Dauer festgesetzten Lehrplänen abgelöst werden, treten mit Wirkung vom 1. August 2007 außer Kraft.

Folgende Lehrpläne treten mit Wirkung vom 01.08.2007 in Kraft:

Anlage

Heft	Ausbildungsberuf
41075	Änderungsschneiderin/Änderungsschneider
41076	Baustoffprüferin/Baustoffprüfer
4216	Binnenschifferin/Binnenschiffer
41077	Fachkraft für Agrarservice
4153	Fachkraft für Kurier-, Express- und Postdienstleistungen
4163	Fleischerin/Fleischer
41078	Industriekeramikerin/Industriekeramiker - Anlagentechnik
41079	Industriekeramikerin/Industriekeramiker - Dekorationstechnik
41080	Industriekeramikerin/Industriekeramiker - Modelltechnik
41081	Industriekeramikerin/Industriekeramiker - Verfahrenstechnik
41082	Kauffrau/Kaufmann für Kurier-, Express- und Postdienstleistungen
41083	Kauffrau/Kaufmann für Tourismus und Freizeit
4237	Papiertechnologin/Papiertechnologe
4242	Polster- und Dekorationsnäherin/Polster- und Dekorationsnäher
41084	Produktionsfachkraft Chemie
4248	Produktionsmechanikerin Textil/Produktionsmechaniker Textil
4254	Produktveredlerin Textil/Produktveredler Textil
4143	Reiseverkehrskauffrau/Reiseverkehrskaufmann
4243	Sattlerin/Sattler
41085	Servicefahrerin/Servicefahrer

Inhalt	Seite
1 Rechtliche Grundlagen.....	7
2 Zur Umsetzung des Lehrplans im Bildungsgang.....	7
2.1 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz	7
2.2 Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung	8
2.3 Hinweise zur Förderung der Gleichberechtigung (Gender Mainstreaming)	9
3 Vorgaben und Hinweise für den berufsbezogenen Lernbereich	10
3.1 Stundentafel	10
3.2 Bündelungsfächer	11
3.2.1 Zusammenfassung der Lernfelder.....	11
3.2.2 Beschreibung der Bündelungsfächer	11
3.3 Hinweise und Vorgaben zur Integration und Anknüpfung weiterer Fächer.....	12
3.3.1 Anknüpfung der fremdsprachlichen Kommunikation	13
3.3.2 Integration der Wirtschafts- und Betriebslehre.....	13
3.3.3 Integration der Datenverarbeitung	13
3.4 KMK-Rahmenlehrplan	14
4 Vorgaben und Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich	34
4.1 Deutsch/Kommunikation	34
4.2 Evangelische Religionslehre	36
4.3 Katholische Religionslehre	39
4.4 Politik/Gesellschaftslehre	43
4.5 Sport/Gesundheitsförderung	44
5 Vorgaben und Hinweise zum Differenzierungsbereich und zum Erwerb der Fachhochschulreife	46
Anlage: Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation	47

1 Rechtliche Grundlagen

Grundlagen für die Ausbildung in diesem Beruf sind

- die geltende Verordnung über die Berufsausbildung in diesem Beruf (Bundesgesetzblatt Teil I, <http://www.bundesanzeiger.de/>) und
- der Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK-Rahmenlehrplan) für den jeweiligen Ausbildungsberuf (s. Kap. 3.4).

Die Verordnung über die Berufsausbildung gemäß §§ 4 und 5 BBiG bzw. 25 und 26 HWO beschreibt die Berufsausbildungsanforderungen. Sie ist vom zuständigen Fachministerium des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung erlassen. Der mit der Verordnung über die Berufsausbildung abgestimmte KMK-Rahmenlehrplan ist nach Lernfeldern strukturiert. Er basiert auf den Anforderungen des Berufes sowie dem Bildungsauftrag der Berufsschule und zielt auf die Entwicklung umfassender Handlungskompetenz. Hierzu gehört auch die Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming).

Der vorliegende Lehrplan ist durch Erlass des Ministeriums für Schule und Weiterbildung (MSW) in Kraft gesetzt worden. Er übernimmt den KMK-Rahmenlehrplan mit den Lernfeldern, ihren jeweiligen Zielformulierungen und Inhalten als Mindestanforderungen. Er enthält darüber hinaus Vorgaben für den Unterricht und die Zusammenarbeit der Lernbereiche gemäß der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg-APO-BK) vom 26. Mai 1999 in der jeweils gültigen Fassung.

2 Zur Umsetzung des Lehrplans im Bildungsgang

2.1 Aufgaben der Bildungsgangkonferenz

Aufgabe der Bildungsgangkonferenz ist es, im Rahmen der didaktischen Jahresplanung eine Konkretisierung der curricularen Vorgaben für den Bildungsgang vorzunehmen und dabei auch Besonderheiten der Region und der Lernorte sowie aktuelle Bezüge zu berücksichtigen. Die Bildungsgangkonferenz arbeitet bei der didaktischen Umsetzung des Lehrplans mit allen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6 und § 14 (3)) und plant und realisiert die Zusammenarbeit der Lernbereiche.

Umfassende Hinweise und Anregungen zur Entwicklung und Gestaltung der didaktischen Jahresplanung enthält die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Entwicklung. Dokumentation. Umsetzung. Lernsituationen im Mittelpunkt der Unterrichtsentwicklung in den Fachklassen des dualen Systems“ (<http://www.learnline.nrw.de/angebote/didaktischejahresplanung/>).

Die Bildungsgangkonferenz hat im Rahmen der didaktischen Jahresplanung insbesondere folgende Aufgaben zu leisten:

- Anordnung der Lernfelder in den einzelnen Ausbildungsjahren
- Ausdifferenzierung der Lernfelder durch praxisrelevante, exemplarische Lernsituationen
 - Festlegung des zeitlichen Umfangs der Lernsituationen

- Beschreibung der Lehr-Lernarrangements (Szenario)
- Konkretisierung der Kompetenzentwicklung in den Lernsituationen unter Berücksichtigung aller Kompetenzdimensionen wie sie der KMK-Rahmenlehrplan vorsieht (vgl. Kap. 3.4) und unter Einbezug der Fächer des berufsübergreifenden Lernbereichs
- didaktisch begründete Anordnung der Lernsituationen im Lernfeld unter Beachtung des Kompetenzzuwachses
- Vereinbarungen zu Lernerfolgsüberprüfungen
- Planung der Lernorganisation
 - Belegung von Klassen-/Fachräumen, Durchführung von Exkursionen usw.
 - zusammenhängende Lernzeiten
 - Einsatz der Lehrkräfte im Rahmen des Teams
 - sächliche Ressourcen
 - Berücksichtigung der Besonderheiten bei Durchführung eines doppeltqualifizierenden Bildungsgangs (s. Handreichung „Doppelqualifikation im dualen System“ <http://www.learn-line.nrw.de/angebote/bs/quali.htm>)

Die didaktische Jahresplanung ist zu dokumentieren und die Bildungsangabe zu evaluieren.

2.2 Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung

Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung erfordern, dass alle Dimensionen der Handlungskompetenz in Aufgabenstellungen berücksichtigt werden.

Lernerfolgsüberprüfungen und Leistungsbewertungen sind Grundlage für

- die Planung und Steuerung konkreter Unterrichtsverläufe,
- Beratungen mit Schülerinnen und Schülern zu deren Leistungsprofilen,
- Beratungen mit an der Berufsausbildung Mitverantwortlichen insbesondere über die Zuerkennung des Berufsschulabschlusses, den Erwerb allgemeinbildender Abschlüsse der Sekundarstufe II sowie den nachträglichen Erwerb von Abschlüssen der Sekundarstufe I.

Lernerfolgsüberprüfungen und Leistungsbeurteilungen orientieren sich am Niveau der in den Zielformulierungen der Lernfelder als Mindestanforderungen beschriebenen Kompetenzen. Dabei sind zu berücksichtigen:

- der Umfang und die Differenziertheit von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten,
- die Selbständigkeit bei der Leistungserbringung,
- die situationsgerechte, sprachlich richtige Kommunikation sowie
- das Engagement und soziale Verhalten in Lernprozessen.

Leistungen in *Wirtschafts- und Betriebslehre* sowie in *Datenverarbeitung* werden im Rahmen der Umsetzung der Lernfelder erbracht und fließen dort in die Bewertung ein.

Die Leistungen im Fach *Fremdsprachliche Kommunikation* werden in enger Verknüpfung mit den Lernfeldern erbracht, jedoch gesondert bewertet. Dabei wird unter Berücksichtigung des

Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens und des Lehrplans Fremdsprachen in den Fachklassen des dualen Systems das Spektrum der allgemeinen sprachlichen Mittel, Wortschatzspektrum und -beherrschung, grammatikalische Korrektheit, Aussprache und Intonation, Diskurskompetenz sowie Redefluss und -genauigkeit dem angestrebten Niveau zugeordnet. Das Niveau des europäischen Referenzrahmens (s. Lehrplan Fremdsprachen, Fachklassen des dualen Systems), an dem sich der Unterricht orientiert hat, wird zusätzlich zur Note auf dem Zeugnis ausgewiesen.

Die Leistungsbewertung im Differenzierungsbereich richtet sich nach den Vorgaben der APO-BK.

2.3 Hinweise zur Förderung der Gleichberechtigung (Gender Mainstreaming)

Es ist Aufgabe der Schule, den Grundsatz der Gleichberechtigung der Geschlechter zu achten und auf die Beseitigung bestehender Nachteile hin zu wirken (§ 2 Abs. 6 Satz 2 Schulgesetz).

Grundlagen und Praxishinweise zur Förderung der Chancengleichheit („Reflexive Koedukation“) sind dem Bildungsserver unter

- <http://www.learnline.nrw.de/angebote/koedukation/> und
- <http://www.learnline.nrw.de/angebote/gendermainstreaming/>

abrufbar, sowie der

- Fortbildungshandreichung „Koedukation in der Schule – reflektieren, weiterentwickeln, neu gestalten“ (Hrsg. Landesinstitut für Schule/Qualitätsagentur. Soest 2002¹)
- Informationsbroschüre „Schule im Gender Mainstream – Denkanstöße – Erfahrungen – Perspektiven“ (Hrsg. Ministerium für Schule und Weiterbildung. Soest 2005)

zu entnehmen.

¹ Die vorliegenden vom ehemaligen Landesinstitut für Schule/Qualitätsagentur herausgegebene Publikationen werden nunmehr vom Ministerium für Schule und Weiterbildung, Dienststelle Soest, vertrieben.

3 Vorgaben und Hinweise für den berufsbezogenen Lernbereich

3.1 Stundentafel

	Unterrichtsstunden			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	Summe
I. Berufsbezogener Lernbereich				
Betriebsorganisation und Vermarktung	140	0 + 40 ¹	60 + 40 ¹	280 ¹
Fleischgewinnung	80	80	0	160
Fleischverarbeitung	100	200	220	520
Fremdsprachliche Kommunikation	0 – 40	0 – 40	0 – 40	40 – 80
Summe:	320 – 360	320 – 360	320 – 360	1 000 – 1 040
II. Differenzierungsbereich				
	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2, gelten entsprechend.			
III. Berufsübergreifender Lernbereich				
Deutsch/Kommunikation	Die Stundentafeln der APO-BK, Anlage A 1, A 2, A 3.1 und A 3.2 gelten entsprechend.			
Religionslehre				
Sport/Gesundheitsförderung				
Politik/Gesellschaftslehre				

¹ In die Lernfelder des ersten Ausbildungsjahres sind auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der KMK vom 18.05.1984 in der jeweils gültigen Fassung) insgesamt 40 Unterrichtsstunden *Wirtschafts- und Betriebslehre* integriert.

Die Bildungsgangkonferenz entscheidet, ob die in der Stundentafel ausgewiesenen Unterrichtsstunden für *Wirtschafts- und Betriebslehre* ggf. in Lernsituationen der Lernfelder anderer Bündelungsfächer integriert werden.

3.2 Bündelungsfächer

3.2.1 Zusammenfassung der Lernfelder

Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplans, die sich aus gleichen oder affinen beruflichen Handlungsfeldern ableiten, sind zu Bündelungsfächern zusammengefasst. Diese Bündelungsfächer sind in der Regel über die gesamte Ausbildungszeit ausgewiesen. Die Leistungsbewertungen innerhalb der Lernfelder werden zur Note des Bündelungsfaches zusammengefasst. Eine Dokumentation der Leistungsentwicklung über Ausbildungsjahre hinweg ist somit sichergestellt.

Zusammenfassung der Lernfelder zu Bündelungsfächern in den einzelnen Ausbildungsjahren

1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
LF 1, LF 5	–	LF 13	Betriebsorganisation und Vermarktung
LF 2	LF 6	–	Fleischgewinnung
LF 3, LF 4	LF 7, LF 8, LF 9	LF 10, LF 11, LF 12	Fleischverarbeitung

3.2.2 Beschreibung der Bündelungsfächer

Die Beschreibung der Bündelungsfächer verdeutlicht den Zusammenhang der Arbeits- und Geschäftsprozesse in den gleichen oder affinen beruflichen Handlungsfeldern, die konstituierend für die jeweiligen Lernfelder sind.

Betriebsorganisation und Vermarktung

Das Bündelungsfach *Betriebsorganisation und Vermarktung* fasst die Lernfelder zusammen, in denen die Kompetenzentwicklung im internen betrieblichen Handeln und im Bereich Verkaufsförderung durch Kundenorientierung im Vordergrund steht.

Im ersten Ausbildungsjahr (LF 1) machen sich die Schülerinnen und Schüler mit den Berufsstrukturen ihres Ausbildungsberufes, der betrieblichen Organisation und berufstypischen Arbeitsabläufen vertraut. Sie entwickeln die Fähigkeiten, sich zunehmend selbstverantwortlich und konstruktiv in Beruf und Betrieb zu verhalten. Im Kontakt mit Kundinnen und Kunden sind sie in der Lage, fachlich begründet und kommunikativ angemessen zu handeln, Produkte anzubieten und kundenorientiert zu informieren (LF 5).

Im zweiten Ausbildungsjahr vertiefen und erweitern sie ihre Handlungsfähigkeit in den o. g. Bereichen und beziehen dazu auch verstärkt betriebswirtschaftliche Aspekte ein. Dazu sind für die Unterrichtsprozesse Ziele und Inhalte der Wirtschafts- und Betriebslehre heranzuziehen, die in enger Verknüpfung bzw. integrativ mit den Lernfeldern 7, 8 und 9 zu vermitteln sind. Die Leistungsbewertung richtet sich dabei nach den Vorgaben in Kap. 2.2.

Im dritten Ausbildungsjahr (LF 13) entwickeln die Schülerinnen und Schüler ihre erworbene Handlungskompetenz im Bereich des kundenorientierten Verkaufens weiter mit dem Ziel selbstständigen und selbstverantwortlichen Handelns. Sie sind zudem in der Lage, Zusatz-

und Serviceangebote kundenorientiert anzubieten und zu organisieren sowie Produkte fachgerecht zu verpacken. Dabei beachten sie die einschlägigen Rechtsvorgaben.

Fleischgewinnung

Ein zentrales Anliegen des Fleischerhandwerks ist es, der Kundschaft hochwertiges Fleisch und verbrauchergerechte Fleischzuschnitte anzubieten. Dabei berücksichtigen Fleischerinnen und Fleischer Verbraucherverhalten, Kundenwünsche und Ernährungsgewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler des ersten Ausbildungsjahres erwerben grundlegende Kompetenzen in der fachgerechten Beurteilung und Zerlegung von Fleisch. Sie nutzen Kenntnisse aus der Mikrobiologie, um die Bedeutung der Hygiene beim Umgang mit rohem Fleisch sachgerecht einschätzen zu können, daraus einfache Qualitätssicherungsmaßnahmen abzuleiten und durchzuführen (LF 2).

Im Rahmen komplexerer Arbeitsabläufe erweitern sie im zweiten Ausbildungsjahr ihre Kompetenzen zur Fleischgewinnung. Um qualitativ hochwertige Erzeugnisse herstellen zu können, erwerben sie Handlungskompetenzen im Bereich der Fleischreifung (LF 6).

Auf der Basis der gewonnenen Erfahrungen sind die Schülerinnen und Schüler im dritten Ausbildungsjahr in der Lage, Tiere so zu transportieren und zu schlachten, dass alle vorgeschriebenen Tierschutzmaßnahmen eingehalten werden und keine Einbußen in der Produktqualität erfolgen (s. dazu die Ziele und Inhalte zu „Gewinnen von Rohstoffen“ in LF 12 zur Wahlqualifikation „Schlachten“).

Fleischverarbeitung

Ziel und Maßgabe für die nahrungsgewerbliche Herstellung von Lebensmitteln ist das regelmäßige Erreichen einer gewünschten Produktqualität unter Einhaltung der relevanten Rechtsvorschriften. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen standardisierte Rohstoff-, Rezept- sowie Prozess- und Produktmerkmale bekannt sein und umgesetzt werden.

Grundlage für sicheres und fachgerechtes Arbeiten im Fleischerhandwerk ist die Beherrschung handwerklicher Grundtechniken. Die Schülerinnen und Schüler erwerben Kenntnisse einfacher Rezepturen, wählen Rohstoffe produktgerecht aus und führen die Arbeitsprozesse durch. Dabei planen sie ihre Arbeitsorganisation zunehmend selbstständig. Die Produkte beurteilen sie nach berufsfachlichen Qualitätskriterien (LF 3, LF 4).

Im Rahmen komplexer Arbeitsabläufe erweitern sie ihre Kompetenzen zur Beurteilung und zur Verwendung von Rohstoffen und zum Einsatz verschiedener, angemessener Herstellungstechniken. Unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung planen sie Arbeitsabläufe rationell und selbstständig und führen diese fachgerecht durch (LF 7, LF 8, LF 9, LF 10).

Auf der Basis der gewonnenen Erfahrungen kombinieren die Schülerinnen und Schüler Fleisch und Fleischerzeugnisse, auch mit Lebensmitteln anderer Art, zu neuen Produkten (LF 11, LF 12).

3.3 Hinweise und Vorgaben zur Integration und Anknüpfung weiterer Fächer

Bei der Integration und Anknüpfung weiterer Fächer ist der erweiterte Lernsituationsbegriff zu Grunde zu legen (vgl. Handreichung „Didaktische Jahresplanung“, s. Kapitel 2.1; <http://www.learn-line.nrw.de/angebote/didaktischejahresplanung/>). Dieser schließt die Mög-

lichkeit vorbereitender und sichernder fachbezogener Sequenzen, die zur Kompetenzentwicklung erforderlich sind, ein.

3.3.1 Anknüpfung der fremdsprachlichen Kommunikation

Grundlage für den Unterricht im Fach *Fremdsprachliche Kommunikation* ist der gültige Lehrplan Fremdsprachen, Fachklassen des dualen Systems.

Die Umsetzung fremdsprachlicher Ziele und Inhalte erfolgt berufsbezogen im Umfang von 40 bzw. 80 (gesondert ausgewiesenen) Unterrichtsstunden. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

3.3.2 Integration der Wirtschafts- und Betriebslehre¹

Ziele und Inhalte der *Wirtschafts- und Betriebslehre* ergeben sich aus den „Elemente(n) für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der KMK vom 18.05.1984 in der jeweils gültigen Fassung) und den gültigen nordrhein-westfälischen curricularen Vorgaben für *Wirtschafts- und Betriebslehre* in der Berufsschule. Dabei decken die o. g. „Elemente ...“ einen Umfang von 40 Unterrichtsstunden, die nordrhein-westfälischen Vorgaben für *Wirtschafts- und Betriebslehre* darüber hinausgehend weitere Themenbereiche ab. Diese weiteren Themenbereiche sind bei zweijährigen Berufen im Umfang von 40, bei dreijährigen Berufen im Umfang von 80 sowie bei dreieinhalbjährigen Berufen im Umfang von 100 Unterrichtsstunden zu realisieren. Alle Themenbereiche sind unter Berücksichtigung des für die Zwischen- und Abschlussprüfung bedeutsamen Kompetenzerwerbs im Rahmen der Umsetzung der Lernfelder zu vermitteln. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

Umfangreiche Hinweise und Anregungen zur Integration der Ziele und Inhalte der *Wirtschafts- und Betriebslehre* bietet die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Entwicklung. Dokumentation. Umsetzung. Lernsituationen im Mittelpunkt der Unterrichtsentwicklung in den Fachklassen des dualen Systems.“(<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/didaktische-jahresplanung/>).

3.3.3 Integration der Datenverarbeitung

Ziele und Inhalte der *Datenverarbeitung* sind in die Lernfelder integriert. Die Leistungsbewertung richtet sich nach den Vorgaben in Kapitel 2.2.

¹ Wirtschaftliche Handlungsbezüge für Fachklassen des dualen Systems – Planungsrahmen für nicht-kaufmännische Ausbildungsberufe, Soest 2005

3.4 KMK-Rahmenlehrplan

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Fleischer/Fleischerin¹

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005)

¹ <http://www.kmk.org/>

Teil I Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist für die einem Berufsfeld zugeordneten Ausbildungsberufe in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie – in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern – der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Bei der Unterrichtsgestaltung sollen jedoch Unterrichtsmethoden, mit denen Handlungskompetenz unmittelbar gefördert wird, besonders berücksichtigt werden. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzepts sein.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan erzielte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II **Bildungsauftrag der Berufsschule**

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für die Berufsschule geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Verordnung über die Berufsausbildung (Ausbildungsordnung) des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- „eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.“

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden
- Einblicke in unterschiedliche Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit vermitteln, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern

- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist auf Kernprobleme unserer Zeit wie zum Beispiel:

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von **Handlungskompetenz** gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Humankompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit Anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz als auch von Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

Methodenkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

Kommunikative Kompetenz meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

Lernkompetenz ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit Anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

Teil III Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes, berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen Anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen für das Lernen in und aus der Arbeit geschaffen. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass das Ziel und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schüler und Schülerinnen – auch benachteiligte oder besonders begabte – ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin vom 23. März 2005 (BGBl. I Nr. 19, S. 898 ff.) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Fleischverarbeitung zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Fleischer/Fleischerin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin (Schwerpunkt Fleischerei) können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin (Beschluss der KMK vom 19.12.1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.05.1984) vermittelt.

Im Rahmenlehrplan sind die Ziele und Inhalte der einzelnen Lernfelder konsequent aus beruflichen Handlungssituationen mit Blick auf Kundenorientierung abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder orientieren sich in ihrem Aufbau an der Erstellung der Rezeptur, der Produktherstellung und einer abschließenden Qualitätsprüfung.

Die für die einzelnen Lernfelder angeführten Inhalte sind als notwendige Konkretisierungen der Ziele gedacht und sind als Mindestanforderungen zu verstehen.

Aspekte der Hygiene, der Unfallverhütung und des Umweltschutzes sind in allen Lernfeldern zu berücksichtigen.

Die Ausbildungsordnung sieht im 3. Ausbildungsjahr eine Differenzierung der Ausbildung nach sechs Wahlqualifikationen (Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten) vor, von denen zwei verbindlich zu vermitteln sind. Im Rahmenlehrplan wurden die Ausbildungsinhalte der Wahlqualifikationen in den Lernfeldern 12 und 13 zusammengefasst. Bei ihrer Umsetzung im Unterricht können regionalspezifische Anforderungen bei Bedarf gesondert berücksichtigt werden, eine flexible Gewichtung sowohl der Zeitrichtwerte als auch der inhaltlichen Schwerpunktsetzung der beiden Lernfelder kann erfolgen.

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin				
Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60		
2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	80		
3	Herstellen von Hackfleisch	40		
4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	60		
5	Informieren über Fleischereiprodukte	80		
6	Beurteilen und Zerlegen von Rind		80	
7	Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren		60	
8	Herstellen von Kochwurst		60	
9	Herstellen von Brühwurst		80	
10	Herstellen von Rohwurst			80
11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten			40
12	Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren			100
13	Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten			60
	Summen: insgesamt 880 Stunden	320	280	280

**Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbei-
ters/einer neuen Mitarbeiterin**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler sind über die Tätigkeitsfelder, Aufgaben und Anforderungsprofile im Handwerk und besonders in fleischverarbeitenden Betrieben informiert. Sie sind mit ihrem Ausbildungsbetrieb vertraut, beurteilen Zukunftschancen in ihrem Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung. Sie wissen, dass ein gepflegtes persönliches Erscheinungsbild für ihre Tätigkeit von großer Bedeutung ist.

Sie beschreiben fachsprachlich zutreffend Funktion, Ausstattung und Nutzung von Betriebsräumen sowie unterschiedliche Arbeitsabläufe. Sie stellen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team dar und formulieren und vereinbaren Regeln der Zusammenarbeit sowie des Verhaltens miteinander. Die Schülerinnen und Schüler bedienen und warten die für die Herstellung ihrer Produkte notwendigen Werkzeuge, Arbeitsgeräte und Maschinen. Dabei berücksichtigen sie einschlägige Rechtsvorschriften, insbesondere der Hygiene. Die Schülerinnen und Schüler vermitteln einen Überblick über das angebotene Sortiment ihres Betriebes und beurteilen ihre Produkte unter sensorischen Aspekten. Sie sind sich ihrer besonderen Verantwortung gegenüber den Kunden und Kundinnen bewusst. Sie führen elementare berufsbezogene Berechnungen durch.

Inhalte:

Berufsgeschichte

Berufsverbände, Berufsgenossenschaft

Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung

sensorische Grundschulung

Gesetze und Vorschriften zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe, Umwelt- und Verbraucherschutz

Berufskrankheiten

Informations- und Kommunikationsmittel

**Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein
oder Lamm**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Schwein oder Schaf, und klassifizieren diese. Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegungsmethoden und Zuschnitte. Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese. Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.

Inhalte:

Qualitätsmerkmale (Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)
Qualitätssicherung
Wareneingangskontrolle
Grundlagen der Mikrobiologie
Kühlen, Gefrieren, Vakuumieren
regionale und überregionale Bezeichnungen
Sortierung nach Standards

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

Die Schülerinnen und Schüler stellen Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Dabei sind sie sich der besonderen Bedeutung der Hygiene bewusst. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

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

Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler stellen küchenfertige Erzeugnisse auch mit Füllung her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Sie wählen geeignete Fleischsorten und -teile aus, schneiden sie zu und bringen sie in küchenfertige Form. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte, beraten über geeignete Zubereitungsarten und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

Gewürze, Zutaten
Technologie der Herstellung küchenfertiger Fleischerzeugnisse
Beurteilung der Produktqualität
Qualitätssicherung
Verkaufsförderung
produktrelevante Rechtsvorschriften
Gewichts- und Rezepturumrechnungen

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

Die Schülerinnen und Schüler informieren Kundinnen und Kunden über die Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie über deren ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung. Dabei wenden sie Grundlagen des Verkaufsgesprächs an. Sie stellen die Vorteile einer ausgewogenen Ernährung mit Fleischereierzeugnissen anschaulich dar und beurteilen aktuelle Ernährungstrends.

Die Schülerinnen und Schüler reagieren angemessen auf kritische Medienberichte über ihre Tätigkeitsbereiche. Sie nutzen unterschiedliche Formen der Kommunikation in Konfliktgesprächen. Sie erstellen Handzettel, Plakate, Broschüren und bedienen sich dabei der Möglichkeiten der modernen Informationsverarbeitung.

Sie führen Nährwertberechnungen durch.

Inhalte:

Grundlagen der Ernährungslehre
ernährungsbedingte Krankheiten
Energie- und Nährstoffbedarf
Kommunikationsmodelle

Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttierkörper, insbesondere vom Rind, und klassifizieren diese. Sie bewerten die Fleischqualität unter verschiedenen Gesichtspunkten und beschreiben die Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch. Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden verschiedene Zerlegungsmethoden und Zuschnitte. Sie gewinnen die Fleischteile, schneiden sie zu, benennen sie und geben geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Sie wenden qualitätssichernde Maßnahmen an und dokumentieren diese. Dabei beachten sie besonders unerwünschte Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten. Sie führen Gewichts- und Preisberechnungen durch.

Inhalte:

Qualitätsmerkmale (Geschlecht, Reifegrad, Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)
regionale und überregionale Bezeichnungen
Fleischreifung
Sortierung nach Standards

**Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und
Kochpökel-waren**

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Roh- und Kochpökelwaren her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

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

Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst**2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 60 Stunden****Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Kochwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

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

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

Die Schülerinnen und Schüler stellen Brühwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zur Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten
Wursthüllen
Technologie der Brühwurstherstellung
Präsentation
Qualitätssicherung
produktrelevante Rechtsvorschriften
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

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

Die Schülerinnen und Schüler stellen Rohwürste her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie wählen Verkaufsargumente für ihre Produkte aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

Gewürze, Zusatzstoffe, Zutaten
Wursthüllen
Technologie der Rohwurstherstellung
Präsentation
Qualitätssicherung
produktrelevante Rechtsvorschriften
Gewichts-, Analysen- und Preisberechnungen

Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler stellen verzehrfertige Produkte für verschiedene Anlässe und Tageszeiten her. Sie planen den Herstellungsprozess im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren ihre Produkte und wählen Verkaufsargumente aus. Sie führen Berechnungen zu Herstellung, Lagerung und Verkauf durch.

Inhalte:

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

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

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Schlachttiere nach ihrem Ernährungs- und Gesundheitszustand und leiten verschiedene Verwendungsmöglichkeiten ab. Sie planen die Schlachtung, transportieren und schlachten die Tiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität. Sie bereiten die Schlachtung vor und führen sie durch. Die Schülerinnen und Schüler halten die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften über das Schlachten konsequent ein. Sie bearbeiten Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung, sortieren und entsorgen Schlachtabfälle.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Gerichte für verschiedene Anlässe sowie besondere Fleisch- und Wurstwaren her. Sie planen Herstellungsprozesse im Team, legen Arbeitsabläufe fest und setzen geeignete Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Lagerung ein. Für ihre Rezepturen wählen sie geeignete Rohstoffe aus und berücksichtigen dabei technologische, wirtschaftliche und rechtliche Vorgaben. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die hergestellten Produkte, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Fehler und Qualitätsmängel und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Die Schülerinnen und Schüler führen berufsbezogene Berechnungen durch.

Inhalte:

Alters- und Geschlechtsbezeichnungen, Verwendungsmöglichkeiten nach Alter und Geschlecht

Schlachttechnologie

Gerichte aus Fleisch

Beilagen

Suppen, Eintöpfe

Zusammenstellung von Gerichten

Qualitätssicherung

Spezialitäten wie Pasteten, Rouladen, Galantinen

Feinkostsülzen, Aspikwaren

Bratenaufschnitt

regionale Spezialitäten

Fleisch- und Wurstkonserven

produktrelevante Rechtsvorschriften

Arbeitszeitberechnungen

Preiskalkulation, Rückkalkulation

Berechnung der Analysenwerte

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

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler räumen Theken ein, ermitteln mit Hilfe angemessener Fragetechniken Kundenwünsche und verkaufen Produkte. Sie beraten Kundinnen und Kunden, dabei berücksichtigen sie Kundenprofil und Kundenerwartungen. Bei der Beratung beachten sie lebensmittelrechtliche, ökologische, sensorische und ernährungsphysiologische Aspekte. Sie formulieren Verkaufsargumente und sprechen Empfehlungen aus. Sie reagieren situationsangemessen auf Kundeneinwände und Reklamationen. Die Schülerinnen und Schüler kalkulieren Kosten und bewerten diese nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Die Schülerinnen und Schüler planen und organisieren Veranstaltungen unter besonderer Berücksichtigung von Ort, Zeit, Anlass, Thema und spezieller Kundenwünsche. Sie führen entsprechende Verkaufs- und Beratungsgespräche durch und nehmen Bestellungen auf. Sie erstellen Checklisten zur Planung, Organisation und zum Ablauf der Veranstaltung. Sie stellen Menüs für verschiedene Anlässe zusammen und wählen Gerichte für kalte und warme Büffets aus. Sie stellen die ausgewählten Gerichte her und gestalten den entsprechenden Büffetabschnitt. Sie ermitteln Mengen und Kosten.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Funktionen von Verpackungen, wählen für die Produkte geeignete Verfahren aus und wenden sie an. Sie berücksichtigen dabei mikrobiologische, technologische, ökologische, wirtschaftliche und rechtliche Aspekte. Sie beurteilen die Verpackungen, auch unter Verwendung von Kriterienkatalogen, erkennen und begründen auftretende Störungen und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ein. Sie kontrollieren und dokumentieren den Verpackungsvorgang anhand entsprechender Vorgaben. Sie führen Berechnungen durch.

Inhalte:

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Gerichte, Zusatzsortimente
wechselseitige Beeinflussung von Wurst, Käse, Fisch, Geflügel
verbale und nonverbale Kommunikation
Kudentypen, Kundenarten
Warenauszeichnung
Büffets (Zusammenstellung, Arten, Aufbau, Ausstattung)
Rückkalkulation
Qualitätssicherung
verkaufsfördernde Aspekte von Etiketten und Verpackungen
Kennzeichnung

4 Vorgaben und Hinweise zum berufsübergreifenden Lernbereich

Grundlage für den Unterricht im berufsübergreifenden Lernbereich sind die gültigen Lehrpläne und Unterrichtsvorgaben der Fächer *Deutsch/Kommunikation*, *Evangelische Religionslehre* und *Katholische Religionslehre*, *Sport/Gesundheitsförderung* und *Politik/Gesellschaftslehre* sowie die Verpflichtung zur Zusammenarbeit der Lernbereiche (s. APO-BK, Erster Teil, Erster Abschnitt, § 6). Der Unterricht im berufsübergreifenden Lernbereich unterstützt die berufliche Qualifizierung und fördert zugleich eine fachspezifische Kompetenzerweiterung.

Die Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Entwicklung. Dokumentation. Umsetzung. Lernsituationen im Mittelpunkt der Unterrichtsentwicklung in den Fachklassen des dualen Systems.“ (<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/didaktischejahresplanung/>) bietet umfassende Hinweise und Anregungen zur Verknüpfung der Lernbereiche im Rahmen der didaktischen Jahresplanung. Möglichkeiten für die berufsspezifische Orientierung der Fächer zeigen auch die folgenden Ausführungen.

4.1 Deutsch/Kommunikation

Die Vorgaben des Lehrplans *Deutsch/Kommunikation* zielen auf die Weiterentwicklung sprachlicher Handlungskompetenz in kommunikativen Zusammenhängen unter besonderer Berücksichtigung der geforderten berufsspezifischen Kommunikationsfähigkeit.

Das Fleischer-Handwerk gehört zu den traditionsreichen Handwerken. Im Zeichen der zunehmenden Bedeutung von Dienstleistung und Fachberatung kommt der moderne Fleischer ohne kommunikative Kenntnisse und Fähigkeiten nicht aus. Im Kundengespräch oder bei der Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen werden neben den fachlichen Fähigkeiten ein hohes Maß an Sozialkompetenz und Kommunikationsfähigkeit benötigt. Auch der sachgerechte Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen ist unerlässlich.

Die folgende Zusammenstellung zeigt Beispiele zur Verknüpfung der Kompetenzbereiche des Faches *Deutsch/Kommunikation* mit den Lernfeldern.

	Kompetenzbereiche Deutsch/Kommunikation				
	Kommunikation aufnehmen und gestalten	Informationen verarbeiten	Texte erstellen und präsentieren	Verstehen von Texten und Medien weiterentwickeln	Interessen vertreten und verhandeln
Lernfeld 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	verbale und non-verbale Ausdrucksformen kennen und bei der Präsentation des Ausbildungsbetriebs zielgerichtet einsetzen	Fachvokabular verstehen und sachgerecht anwenden	Betriebsstruktur-/Arbeitsorganisationsbeschreibung sprachlich richtig verfassen		in der Diskussion über Zielkonflikte eigene Positionen formulieren und abweichende Standpunkte tolerieren
Lernfeld 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	berufsspezifische Problemstellungen erfassen und Entscheidungskriterien formulieren	Fachvokabular sachgerecht anwenden	Arbeitsschritte sachgerecht dokumentieren und Arbeitsplanung präsentieren		

	Kompetenzbereiche Deutsch/Kommunikation				
	Kommunikation aufnehmen und gestalten	Informationen verarbeiten	Texte erstellen und präsentieren	Verstehen von Texten und Medien weiterentwickeln	Interessen vertreten und verhandeln
Lernfeld 3 Herstellen von Hackfleisch	Aufgabenstellungen selbstständig in Gruppen bearbeiten, Regeln zur Teamkommunikation entwickeln	technische Informationen entschlüsseln, Handlungspläne entwickeln			auftretende Leistungsstörungen erkennen und sachgerecht bearbeiten
Lernfeld 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	typische Maßnahmen der Verkaufsförderung skizzieren und bewerten				kundenorientierte Verkaufskonzepte entwickeln und präsentieren
Lernfeld 5 Informieren über Fleischereiprodukte	Verkaufsgespräche durchführen		Fachvokabular der Kundin/dem Kunden erläutern	Informationsquellen zur Information über gängige Ernährungstrends auswerten	
Lernfeld 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind	berufsspezifische Problemstellungen erfassen und Entscheidungskriterien formulieren	Fachvokabular sachgerecht anwenden	Arbeitsschritte sachgerecht dokumentieren und Arbeitsplanung präsentieren		
Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch		technische Informationen entschlüsseln, Handlungspläne entwickeln			auftretende Leistungsstörungen erkennen und sachgerecht bearbeiten
Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst		Fachvokabular verstehen und sachgerecht anwenden, Rezepturtexte vergleichen und verstehen	Arbeitsergebnisse dokumentieren und präsentieren		Methoden des Konfliktmanagements kennen und in Gesprächssituationen im Team anwenden
Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst					
Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst					
Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten	berufsspezifische Problemstellungen erfassen und Entscheidungskriterien formulieren		Angebote kundenorientiert präsentieren, Werbemaßnahmen entwickeln, den Kundennutzen verdeutlichen		
Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren	Kundenpflege kommunikativ angemessen leisten	mit Rechts- und Gesetzestexten, technischen Informationen u. ä. normierten Texten arbeiten	betriebliche Abläufe planen, reflektieren und sachgerecht dokumentieren		Verkaufsargumente entwickeln und adressatengerecht formulieren
Lernfeld 13 Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten	Verhandlungsgespräche führen, Verträge anbahnen und abschließen sowie Vertragsergebnisse präsentieren	informationstechnische Systeme zur Sammlung und Auswertung von Markt- und Kundendaten einsetzen	Kundenaufträge sach- und formgerecht bearbeiten	betriebliche Korrespondenz vor dem Hintergrund gesetzlicher Vorgaben und wirtschaftlicher Ziele beurteilen	Verstehens- und Verständigungsprobleme – auch interkulturell bedingte – zur Sprache bringen und bearbeiten

4.2 Evangelische Religionslehre

Berufssituation und Altersphase stellen den jungen Menschen verstärkt vor Fragen nach dem Sinn privaten und beruflichen Handelns.

„Der Religionsunterricht regt an, in übergreifenden und beziehungsreichen Zusammenhängen zu denken und die eigenen Motive des Handelns zu klären. Er begleitet junge Menschen in den Grundfragen ihres Lebens“¹. In diesem Sinn vertieft und erweitert der Unterricht im Fach *Evangelische Religionslehre* den Kompetenzerwerb in beruflichen Zusammenhängen im Hinblick auf

- Gefühle wahrnehmen – mitteilen – annehmen
- sich informieren – kennen – übertragen
- durchschauen – urteilen – entscheiden
- mitbestimmen – verantworten – gestalten
- etwas wagen – hoffen – feiern.

Der Unterricht im Fach *Evangelische Religionslehre* verknüpft Fragen des Zusammenlebens, der beruflichen Ausbildung, der Berufstätigkeit und der persönlichen Lebensgestaltung mit Fragen des christlichen Glaubens und der aus ihm entwickelten ethischen Einsichten. So trägt die Umsetzung der Vorgaben und die Einbeziehung des Faches in die didaktische Jahresplanung des Bildungsganges zum Erwerb einer umfassenden Handlungskompetenz der jungen Menschen bei.

Möglichkeiten zur fachlichen Vertiefung ergeben sich beispielsweise bei folgenden thematischen Konkretisierungen in den Lernfeldern:

	Kompetenzen Evangelische Religionslehre				
	Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen	sich informieren, kennen, übertragen	durchschauen, urteilen, entscheiden	mitbestimmen, verantworten, gestalten	etwas wagen, hoffen, feiern
Lernfeld 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin					

¹ in: Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des Nordrhein-Westfälischen Handwerkstages.

	Kompetenzen Evangelische Religionslehre				
	Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen	sich informieren, kennen, übertragen	durchschauen, urteilen, entscheiden	mitbestimmen, verantworten, gestalten	etwas wagen, hoffen, feiern
Lernfeld 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm		Speisegesetze im Judentum, strenge Beachtung von Reinheit und Unreinheit bei tierischen Produkten, Schwein als unreines Tier in Islam und Judentum, Lamm als Opfertier im alttestamentlichen Kult, bildliche Bezeichnung der Gemeindeglieder (Lk 10,3), Vergleich Jesu mit einem Lamm (Apg. 8,32), Lamm als Bild für unschuldiges Leiden			
Lernfeld 3 Herstellen von Hackfleisch					eigene Verantwortung erkennen und hygienebewusst handeln, Reinigung als hygienische und kultische Maßnahme in der Bibel (Mk 7,3 und 3. Mose 11)
Lernfeld 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen					
Lernfeld 5 Informieren über Fleischereiprodukte					
Lernfeld 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind		religiöse und wirtschaftliche Bedeutung des Rindes/der Kuh in anderen Kulturen (Hinduismus), Ehrfurcht gegenüber Mensch und Tier, Stier als Symbol z. B. von Kraft und Fruchtbarkeit im Altertum			
Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren					
Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst					

	Kompetenzen Evangelische Religionslehre				
	Gefühle wahrnehmen, mitteilen, annehmen	sich informieren, kennen, übertragen	durchschauen, urteilen, entscheiden	mitbestimmen, verantworten, gestalten	etwas wagen, hoffen, feiern
Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst					
Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst					
Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten					
Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren		Wertschätzung des Tieres (3. Mose 17,10), vorschriftsgemäßes Schlachten (Schächten im Judentum)			
Lernfeld 13 Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten	unterschiedliche kulturelle Hintergründe und Ernährungsgewohnheiten von Kundinnen/Kunden	Speisegesetze im Judentum, strenge Beachtung von Reinheit und Unreinheit bei tierischen Produkten, Schwein als unreines Tier in Islam und Judentum, Lamm als Opfertier im alttestamentlichen Kult, bildliche Bezeichnung der Gemeindeglieder (Lk 10,3), Vergleich Jesu mit einem Lamm (Apg. 8,32), Lamm als Bild für unschuldiges Leiden religiöse und wirtschaftliche Bedeutung des Rindes/der Kuh in anderen Kulturen (Hinduismus), Ehrfurcht gegenüber Mensch und Tier, Stier als Symbol z. B. von Kraft und Fruchtbarkeit im Altertum			eigene Verantwortung erkennen und hygienebewusst handeln, Reinigung als hygienische und kultische Maßnahme in der Bibel (Mk 7,3 und 3. Mose 11)

Darüber hinaus kann der Unterricht im Fach *Evangelische Religionslehre* eigene Beiträge zu einer umfassenden Handlungskompetenz im Beruf leisten, die die Kompetenzen der beruflichen Lernfelder ergänzen. Dies kann durch Bezüge zur Beruflichkeit allgemein in einem biografischen, sozialen, ökonomischen und globalen (weltweiten) Zusammenhang ebenso kon-

ketisiert werden wie durch Bezüge zum konkreten Ausbildungsberuf mit seinen spezifischen Anforderungen und seinen besonderen ethisch-moralischen Herausforderungen.

Literaturhinweise:

Berufsbezug im Religionsunterricht. Werkheft für das Berufskolleg. Hrsg.: Pädagogisch-theologisches Institut der Evangelischen Kirche im Rheinland, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage. Düsseldorf 2003

Gemeinsame Erklärung der Handwerkskammern und der evangelischen Landeskirchen in NRW zum Religionsunterricht im Rahmen der Berufsausbildung. Düsseldorf 1998

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk Nordrhein-Westfalen, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände Nordrhein-Westfalen, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in Nordrhein-Westfalen, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des Nordrhein-Westfälischen Handwerkstages. Düsseldorf 1998

4.3 Katholische Religionslehre

Nach den Vorgaben der Deutschen Bischofskonferenz gewinnt der Unterricht im Fach *Katholische Religionslehre* „sein Profil

- an der individuellen, sozialen und religiösen Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler,
- am Leben in der Einen Welt und an sozialetischen Dimensionen von Arbeit, Wirtschaft und Technik,
- an der schöpfungstheologischen Orientierung der Weltgestaltung,
- an der lebendigen, befreienden Botschaft des Reiches Gottes in gegenwärtigen Lebenszusammenhängen und
- an der tröstenden, versöhnenden und heilenden Zusage Jesu Christi.“¹

Er hat „die Aufgabe, bei jungen Menschen, die im Arbeits-, Berufs- und Beschäftigungssystem unserer pluralen Gesellschaft leben und handeln, persönliche und soziale Verantwortung und die umfassende Handlungsorientierung mit beruflicher, sozialer und persönlicher Kompetenz zu fördern. Sie ist zugleich wertbezogen und sinngelitet, um der wachsenden beruflichen Mobilität und gesellschaftlichen Herausforderungen gewachsen zu sein.“²

Der Religionsunterricht steht jedoch „nicht als etwas bloß Zusätzliches“ neben den anderen Fächern und Lernbereichen, „sondern in einem notwendigen interdisziplinären Dialog. Dieser Dialog ist vor allem auf der Ebene zu führen, auf der jedes Fach die Persönlichkeit des Schülers prägt. Dann wird die Darstellung der christlichen Botschaft die Art und Weise beeinflussen, wie man den Ursprung der Welt und den Sinn der Geschichte, die Grundlage der ethischen Werte, die Funktion der Religion in der Kultur, das Schicksal des Menschen und sein Verhältnis zur Natur sieht.“ Der Religionsunterricht „verstärkt, entwickelt und vervollständigt durch diesen interdisziplinären Dialog die Erziehungstätigkeit der Schule.“³

¹ in: Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen. Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz. Bonn 1991

² in: Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des Nordrhein-Westfälischen Handwerkstages, Nr. 7. Düsseldorf 1998

³ in: Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für Katechese. Der Eigencharakter des Religionsunterrichts in den Schulen. Bonn 1997, Seite 69 f.

Der Unterricht im Fach *Katholische Religionslehre* vertieft und bereichert Ziele und Inhalte der Lernfelder des Lehrplans für den berufsbezogenen Lernbereich. Er ergänzt Lernsituationen in Richtung auf subsidiäres, solidarisches und nachhaltiges Handeln der Auszubildenden. Lerngelegenheiten zu einem vertieften Verständnis werden insbesondere im Religionsunterricht angestrebt, wenn er sein Proprium in Form von öffnenden Grundfragen mit dem konkreten Beruf und der erlebten Arbeit, mit Produktion, Konsum, Verwaltung und Medienwelt vernetzt.

Die folgende Zusammenstellung zeigt beispielhaft Verknüpfungen und thematische Konkretisierungen der im Fach *Katholische Religionslehre* anzustrebenden Kompetenzen mit den Lernfeldern auf.

	Kompetenzen Katholische Religionslehre					
	sich selbst und den Anderen bewusst wahrnehmen und die vom dreifaltigen Gott geschenkte Würde annehmen	Erfahrungen von Glück und Unglück wahrnehmen und aus der Perspektive der jüdisch-christlichen Heilszusage deuten und damit umgehen	den Schöpfungsglauben als kritisches Korrektiv für Mythen und Visionen von Gruppen erfassen und aus der Verantwortung für die Schöpfung handeln	Ausdrucksformen von persönlicher und gemeinschaftlicher Religiosität und Zeichen kirchlichen Glaubens wahrnehmen und am interreligiösen Diskurs teilnehmen	das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten	an Versöhnung und universalem Frieden auch durch Begegnung mit Formen von Spiritualität mitwirken
Lernfeld 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	Mensch als Geschöpf und Abbild Gottes, Einmaligkeit des Menschen, personaler und sozialer Sinn menschlicher Arbeit					
Lernfeld 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm				Bedeutung des Schlachtopfers anhand biblischer Quellen, Lamm als Bild für das Leiden Christi, Bedeutung von Schlachtritualen in Weltreligionen, Ursache und Bedeutung von Vorschriften über Lebensmittellagerung und -zubereitung in Weltreligionen		
Lernfeld 3 Herstellen von Hackfleisch						
Lernfeld 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen						

	Kompetenzen Katholische Religionslehre					
	sich selbst und den Anderen bewusst wahrnehmen und die vom dreifaltigen Gott geschenkte Würde annehmen	Erfahrungen von Glück und Unglück wahrnehmen und aus der Perspektive der jüdisch-christlichen Heilszusage deuten und damit umgehen	den Schöpfungsglauben als kritisches Korrektiv für Mythen und Visionen von Gruppen erfassen und aus der Verantwortung für die Schöpfung handeln	Ausdrucksformen von persönlicher und gemeinschaftlicher Religiosität und Zeichen kirchlichen Glaubens wahrnehmen und am interreligiösen Diskurs teilnehmen	das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten	an Versöhnung und universalem Frieden auch durch Begegnung mit Formen von Spiritualität mitwirken
Lernfeld 5 Informieren über Fleischereiprodukte			Schöpfungsbe-wahrung, Tier als Mitge-schöpf, Ver-gleich der Bedeutung des Tieres aus der Sicht unter-schiedlicher Weltanschau-ungen und Religionen, Schöpfungsmy-then als Sinn-deutung, Werte, Normen und Gewissen im Umgang mit der Schöpfung			
Lernfeld 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind				Bedeutung des Schlachtopfers anhand bibli-scher Quellen, Lamm als Bild für das Leiden Christi, Bedeu-tung von Schlachtritua-len in Weltreli-gionen, Ursa-che und Bedeu-tung von Vor-schriften über Lebensmittel-lagerung und -zubereitung in Weltreligionen		
Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelfwa-ren						
Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst						
Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst						

	Kompetenzen Katholische Religionslehre					
	sich selbst und den Anderen bewusst wahrnehmen und die vom dreifaltigen Gott geschenkte Würde annehmen	Erfahrungen von Glück und Unglück wahrnehmen und aus der Perspektive der jüdisch-christlichen Heilszusage deuten und damit umgehen	den Schöpfungsglauben als kritisches Korrektiv für Mythen und Visionen von Gruppen erfassen und aus der Verantwortung für die Schöpfung handeln	Ausdrucksformen von persönlicher und gemeinschaftlicher Religiosität und Zeichen kirchlichen Glaubens wahrnehmen und am interreligiösen Diskurs teilnehmen	das Zusammenleben von Menschen im beruflichen, privaten und öffentlichen Bereich in Orientierung an der biblischen Botschaft vom Reich Gottes gestalten	an Versöhnung und universalem Frieden auch durch Begegnung mit Formen von Spiritualität mitwirken
Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst						
Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten						
Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren				Bedeutung des Schlachtopfers anhand biblischer Quellen, Lamm als Bild für das Leiden Christi, Bedeutung von Schlachtritualen in Weltreligionen, Ursache und Bedeutung von Vorschriften über Lebensmittellagerung und -zubereitung in Weltreligionen		
Lernfeld 13 Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten						Konflikte und ihre Bewältigung auf der Grundlage des Liebesgebotes, Versagen und Schuld im persönlichen und beruflichen Handeln, Gerechtigkeit Gottes und Bemühen des Menschen um Gerechtigkeit, Berufsethos als Verantwortung im beruflichen Handeln, Wirtschaftsethik – im Spannungsfeld von Gewinnorientierung und Verantwortung

Darüber hinaus werden junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer befähigt, sich in ihrem beruflichen Handeln mit existenziellen und lebensbetreffenden Problemen auseinander zu setzen:

- **Wer bin ich? Woher komme ich?** Welche Motive bewegen mich etwas zu tun oder zu unterlassen? (Selbstständigkeit, Leistungsbereitschaft, für etwas gerade stehen, Verantwortung wem gegenüber? Wem gebe ich Rechenschaft für meine beruflichen Tätigkeiten? Wem vertraue ich zutiefst? Wie wird verantwortlich von Gott, Allah und Schöpfer gesprochen?).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer lernen im Religionsunterricht, Argumente an werthaltigen und normbetreffenden Problemen und Aufgaben auszutauschen, sie zu durchdenken, sie zu gewichten und Handlungslösungsmöglichkeiten zu entwickeln. **Woran halte ich mich? Wonach orientiere ich mich?** Was wollen wir? Wofür setzen wir uns ein? (Gewinnbeteiligung, Mitverantwortung, Eigentum, Lohn, Humankapital, Arbeit – Freizeit – Muße).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sind in ihrem beruflichen Alltag immer wieder konfrontiert mit weltanschaulich geprägten Entscheidungen im Arbeitsleben. **Was dient mir und zugleich allen Menschen?** Welche Werte sind bestimmend? Was ist zukunftsfähig über betriebswirtschaftliches Denken hinaus? (Umgang mit Material, ökologische Verantwortung, Abfallbeseitigung, Autoritätsstrukturen, Umgang mit Schuld und Versagen, Schöpfung, Solidarität).
- Junge Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden in unserer Gesellschaft mit unterschiedlich kulturell und religiös geprägten Menschen zusammenarbeiten und zusammen Feste feiern. Sie werden innerhalb ihrer Betriebe konfrontiert mit unterschiedlichen Überzeugungen und Haltungen. **Was darf ich hoffen?** Wozu überhaupt arbeiten? Was hält über mein Arbeitsleben hinaus? (Fortschritt, Umgang mit Leid und Sterben, Menschenbilder, Sonntagskultur, zwischen Meinung und Glauben, Hoffnungssymbole im Vergleich von Gegenwart und biblischer Offenbarung).

Literaturhinweise:

Die Deutschen Bischöfe. Kommission für Erziehung und Schule: Zum Religionsunterricht an Berufsbildenden Schulen. Hrsg.: Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz. Bonn 1991

Kompetenzbildung mit Religionsunterricht. Gemeinsame Erklärung der (Erz-)Bistümer und der Evangelischen Landeskirchen in NRW, des Deutschen Gewerkschaftsbundes Landesbezirk NRW, der Landesvereinigung der Arbeitgeberverbände NRW, der Vereinigung der Industrie- und Handelskammern in NRW, des Westdeutschen Handwerkskammertages und des Nordrhein-Westfälischen Handwerkstages. Düsseldorf Dezember 1998

Die Deutschen Bischöfe (Hrsg.): Allgemeines Direktorium für die Katechese. Der Eigencharakter des Religionsunterrichts in den Schulen. Bonn 1997

4.4 Politik/Gesellschaftslehre

Vor dem Hintergrund der im Grundgesetz und in der Verfassung des Landes Nordrhein-Westfalen vorgegebenen Grundwerte gehören zu den Kompetenzbereichen der politischen Bildung:

- Politische Urteilskompetenz
- Politische Handlungskompetenz
- Methodische Kompetenz

Die Entwicklung entsprechender Kompetenzen im Unterricht des Faches *Politik/Gesellschaftslehre* erfolgt in Anknüpfung an die Lernfelder des berufsbezogenen Lernbereiches und orientiert sich an den Problemfeldern der „Rahmenvorgaben Politische Bildung“ vom 07. Juli 2001 (Schriftenreihe „Schule in NRW“).

4.5 Sport/Gesundheitsförderung

Der Unterricht im Fach *Sport/Gesundheitsförderung* trägt zur Entwicklung berufsbezogener Handlungskompetenz bei. Er nimmt insbesondere die Aufgabe der Gesundheitsförderung wahr, indem er Beiträge zur Stärkung und Weiterbildung der Persönlichkeit der Jugendlichen leistet.

Die folgenden sechs Kompetenzbereiche weisen das Spektrum von Beiträgen aus, die das Fach *Sport/Gesundheitsförderung* zur Entwicklung der Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler leistet:

- sich, den eigenen Körper und seine Umwelt in Beruf und Alltag wahrnehmen
- mit beruflichen Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen wahrnehmen
- sich darstellen können und Kreativität entwickeln
- in Alltag und Beruf für sich und andere Verantwortung übernehmen
- Lernen eigenverantwortlich gestalten, sich organisieren und Leistungsentwicklung erfahren
- miteinander kommunizieren, im Team arbeiten und aufgabenbezogen kooperieren.

Diese Kompetenzbereiche erfahren im Rahmen des Ausbildungsberufes eine spezifische Akzentuierung, indem mit Hilfe der Informationen über Tätigkeitsprofil, Anforderungen und Belastungen sowie fachrelevante berufliche Gefährdungen für die Lerngruppe angemessene Inhalte und Arbeitsweisen ausgewählt werden.

Berufstypische Belastungen ergeben sich aus Arbeiten, bei denen größere Gewichte gehoben und getragen werden müssen. Die beruflichen Tätigkeiten werden zumeist im Stehen ausgeführt, teilweise müssen Zwangshaltungen eingenommen werden. Unfallgefahr besteht vor allem im Umgang mit Messern und Maschinen. Neben Geschicklichkeit erfordert der Beruf vor allem eine verantwortungsbewusste, umsichtige und zügige Arbeitsweise.

Fachrelevante berufliche Gefährdungen sind vor allem Erkrankungen des Bewegungsapparates, insbesondere der oberen Extremitäten, des Schultergürtels, der gesamten Wirbelsäule und der Knie und Füße.

Um *beruflichen Gefährdungen und Belastungen* entgegenwirken zu können, sind im Unterricht des Faches *Sport/Gesundheitsförderung* besonders solche Vorhaben geeignet, die die Wahrnehmungsfähigkeit schulen, z. B. durch Übungen mit Mehrfachaufgaben, sowie Vorhaben, durch die die ausgleichende Wirkung von Bewegung für erkannte Stressoren erfahrbar und nutzbar wird.

Im Sinne der lernfeldbezogenen und berufsbegleitenden Kompetenzentwicklung bieten sich im Rahmen entsprechend ausgewählter Unterrichtsvorhaben z. B. folgende thematische Konkretisierungen, Aufgabenstellungen und Inhalte an:

	Kompetenzbereiche Sport/Gesundheitsförderung					
	sich, den eigenen Körper und seine Umwelt in Beruf und Alltag wahrnehmen	mit beruflichen Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen wahrnehmen	sich darstellen können und Kreativität entwickeln	in Alltag und Beruf für sich und andere Verantwortung übernehmen	Lernen eigenverantwortlich gestalten, sich organisieren und Leistungsentwicklung erfahren	miteinander kommunizieren, im Team arbeiten und aufgabenbezogen kooperieren
Lernfeld 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin		besondere Belastungen am Arbeitsplatz durch gezielte Funktionsgymnastik ausgleichen				im Team für komplexe Aufgaben in Sportspielen Lösungen erarbeiten und gemeinsam erproben
Lernfeld 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm						
Lernfeld 3 Herstellen von Hackfleisch						
Lernfeld 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen			Körpersprache beobachten und bewusst gestalten, z. B. Fußball/Basketballpantomime			
Lernfeld 5 Informieren über Fleischartikel						
Lernfeld 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind						
Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch						
Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst						
Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst						
Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst						
Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten						

	Kompetenzbereiche Sport/Gesundheitsförderung					
	sich, den eigenen Körper und seine Umwelt in Beruf und Alltag wahrnehmen	mit beruflichen Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen wahrnehmen	sich darstellen können und Kreativität entwickeln	in Alltag und Beruf für sich und andere Verantwortung übernehmen	Lernen eigenverantwortlich gestalten, sich organisieren und Leistungsentwicklung erfahren	miteinander kommunizieren, im Team arbeiten und aufgabenbezogen kooperieren
Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren						
Lernfeld 13 Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten					Übungsprozesse selbstständig planen und organisieren, z. B. einen Fitnessparcours	

5 Vorgaben und Hinweise zum Differenzierungsbereich und zum Erwerb der Fachhochschulreife

Der Differenzierungsbereich dient der Ergänzung, Erweiterung und Vertiefung von Kenntnissen und Fertigkeiten entsprechend der individuellen Fähigkeiten und Neigungen der Schülerinnen und Schüler. In Fachklassen des dualen Systems kommen insbesondere Angebote in folgenden Bereichen in Betracht:

- Vermittlung berufs- und arbeitsmarktrelevanter Zusatzqualifikationen
- Vermittlung der Fachhochschulreife als erweiterte Zusatzqualifikation
- Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur Sicherung des Ausbildungserfolges durch Stützunterricht oder erweiterten Stützunterricht

Zur Vermittlung der Fachhochschulreife wird auf die Handreichung „Doppelqualifikation im dualen System“ (<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/bs/quali.htm>) verwiesen.

Anlage:

Beispiel für die Ausgestaltung einer Lernsituation

Die hier dargestellte Lernsituation bewegt sich in ihrer Planung auf einem mittleren Abstraktionsniveau. Sie ist als Anregung für die konkrete Arbeit der Bildungsgangkonferenz zu sehen, die bei ihrer Planung die jeweilige Lerngruppe, die konkreten schulischen Rahmenbedingungen und den Gesamtrahmen der didaktischen Jahresplanung berücksichtigt (s. hierzu auch Handreichung „Didaktische Jahresplanung. Entwicklung. Dokumentation. Umsetzung. Lernsituationen im Mittelpunkt der Unterrichtsentwicklung in den Fachklassen des dualen Systems“, <http://www.learn-line.nrw.de/angebote/didaktischejahresplanung/>). Im Bildungsserver NRW learn-line ist die Möglichkeit eröffnet, beispielhafte Lernsituationen bereit zu stellen. Die Bildungsgänge sind aufgerufen, diesen eröffneten Pool zu nutzen und zu ergänzen (<http://www.learn-line.nrw.de/angebote/bs/gesamt.htm>).

Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst (80 UStd.)

Lernsituation: Herstellen einer Fleischwurst	
Schul-/Ausbildungsjahr: 2	Zeitrictwert: 20 UStd.

Beschreibung der Lernsituation

Der Vorstand des örtlichen Wandervereins hat für 50 Personen Fleischwurst bestellt. Diese soll am Dienstag gegen 13.00 Uhr abgeholt werden. Die Meisterin/der Meister gibt Ihnen am Montag den Auftrag zur Herstellung der Fleischwurst. Sie arbeiten in einem Team, bestehend aus vier Personen.

Angestrebte Kompetenzen	
Beiträge des berufsbezogenen Lernbereichs Fachkompetenzen – Arbeitsplanung vornehmen – Informationsquellen nutzen – Rezept- und Rohstoffauswahl treffen – Rezeptumrechnungen vornehmen – Herstellungsverfahren auswählen – Brät herstellen, füllen, umröten, räuchern, brühen – Produktqualität beurteilen – Arbeitsprozess dokumentieren und reflektieren – Produkte lagern	Beiträge des berufsübergreifenden Lernbereichs Deutsch/Kommunikation – Arbeitsvorgänge beschreiben – Fachtexte lesen und verstehen – Konfliktlösungsstrategien im Team erproben Evangelische und Katholische Religionslehre – Berufsethos entwickeln; Verantwortung für berufliches Handeln tragen Sport/Gesundheitsförderung – im Team für komplexe Aufgaben in Sportspielen Lösungen erarbeiten und gemeinsam erproben – Risiken erkennen, einschätzen und sicherheitsbewusst handeln

Human-/Sozialkompetenzen – Aufgabenverteilung im Team vornehmen – Regeln für die Teamkommunikation beachten – beruflich verantwortlich und hygienebewusst handeln	– das eigene Wohlbefinden und das anderer langfristig sichern Politik/Gesellschaftslehre – Umweltschutz in der betrieblichen Produktion sicherstellen
--	--

Inhalte – Rezeptur einer Fleischwurst – Technologie der Fleischwurstherstellung – Kutterverfahren – Rezeptumrechnungen – Arbeitsablaufplanung – rechtliche Vorgabe – Analyseberechnungen – Qualitätssicherung

Handlungsphasen der Lerngruppe		Mögliche Methoden, Medien, Sozialformen
Analysieren	– Arbeitsauftrag erfassen – Informationsquellen ermitteln und notwendige Informationen einholen	(die Abstimmung erfolgt im Bildungsgang)
Planen	– Arbeitsablauf planen – Zeitplanung vornehmen – Rezeptauswahl treffen – Rohstoffmenge berechnen – notwendige Rohstoffvorräte feststellen – mögliche Herstellungsverfahren unterscheiden – Aufgabenverteilung im Team festlegen – Maschinen und Geräte auswählen – Planung dokumentieren	

Handlungsphasen der Lerngruppe		Mögliche Methoden, Medien, Sozialformen
Ausführen	– Analyseberechnungen durchführen und dokumentieren – Maschinen einrichten – Rohstoffe bereitstellen – Brät herstellen – Wursthüllen vorbereiten und füllen – Umröten, räuchern, brühen, abkühlen, lagern – Vorgänge dokumentieren	(die Abstimmung erfolgt im Bildungsgang)
Bewerten	– Arbeitsergebnisse präsentieren – Fleischwurst sensorisch und technologisch beurteilen – Arbeitsprozess beurteilen – Bewertung dokumentieren	
Reflektieren	– Qualitätsmängel des Produktes und des Arbeitsprozesses analysieren – Maßnahmen zur Vermeidung der Qualitätsmängel angeben und dokumentieren – Erfahrungen austauschen	
Vertiefen	– Herstellungsvarianten in der Fleischwurstherstellung ermitteln und vergleichen – Informationsmaterialien außerschulischer Ausbildungspartner analysieren, auf Übereinstimmung prüfen und Abweichungen begründen	