



## **Regelung**

**für die Ausbildung für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO**

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung

Fachpraktiker Fleischer / Fachpraktikerin Fleischerin



## PRÄAMBEL

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln. (siehe auch § 1 Abs. 3 BBiG) Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen (§§ 64 BBiG / §42 k HwO i. V m. §§ 4 BBiG, § 25 HwO) eine Ausbildung in einem anerkanntem Ausbildungsberuf gem. § 4 BBiG / § 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG / § 42l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG / § 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG / § 42k HwO kontinuierlich zu prüfen. Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (*u.a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen*) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung durchgeführt.

Die Ausbildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gem. § 66 Abs. 2 i.V.m. § 65 Abs. 2 Satz 1 BBiG bzw. § 42 m Abs. 2 i. V. m § 42 l Abs. 2 Satz 1 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bzw. die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere / Art oder Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmten Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.



Die Handwerkskammer Reutlingen erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 14. April 2011 und der Vollversammlung vom 21. Juli 2011 als zuständige Stelle nach § 42 m Handwerksverordnung (HwO) in der derzeit gültigen Fassung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung.

## **§ 1**

### **Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fleischer-Fachpraktiker zur Fleischer-Fachpraktikerin erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

## **§ 2**

### **Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 3 BBiG, § 42m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

## **§ 3**

### **Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

## **§ 4**

### **Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

## **§ 5**

### **Eignung der Ausbildungsstätte**

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.



- (2) Neben den in § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

## § 6

### Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42 m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

#### (2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflektion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 42 m HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.



Die Anforderungen an Ausbilderinnen / Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

## **§ 7**

### **Struktur der Berufsausbildung**

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungsstätte statt, sollen mindestens 16 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Fleischer übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsverordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Reutlingen eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.
- (3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

Die Ausbildung gliedert sich in

1. Pflichtqualifikationseinheiten gemäß § 8 Abs. 2 (A)
2. Eine vom Ausbildenden festzulegende Wahlqualifikationseinheit der Auswahlliste gemäß § 8 Abs. 2 (B)

## **§ 8**

### **Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild**

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Fleischer-Fachpraktiker / zur Fleischer-Fachpraktikerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):



(A) Pflichtqualifikationseinheiten:

- (1) Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- (2) Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- (3) Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- (4) Umweltschutz
- (5) Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik
- (6) Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
- (7) Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- (8) Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- (9) Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- (10) Kontrollieren und Lagern
- (11) Kundenorientierung
- (12) Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
- (13) Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- (14) Herstellen von Pökelware
- (15) Herstellen von Hackfleisch
- (16) Verpacken
- (17) Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

(B) Wahlqualifikationseinheiten:

- (1) Schlachten
- (2) Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

## § 9

### Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den § 10 der Zwischenprüfung und § 11 der Abschlussprüfung nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durch-



zusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere / Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

## § 10

### Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen
  1. Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers
  2. Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst
  3. Herstellen eines Rollbratens
  4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses

statt.

(4) Dazu bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Arbeiten planen und durchführen
  - b) Anlagen, Maschinen und Geräte bereitstellen, bearbeiten und verwenden
  - c) Ergebnisse beurteilen und kontrollieren
  - d) Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.
2. Der Prüfling soll die genannten Prüfungsbereiche durchführen sowie Aufgabenstellungen, die sich auf die Prüfungsbereiche beziehen, schriftlich bearbeiten. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.
3. Die Prüfungszeit für die unter § 10, Punkt (3) genannten Prüfungsbereiche beträgt höchstens 4 Stunden. Die Prüfungszeit für die schriftlichen Aufgaben beträgt zusätzlich höchstens 180



Minuten.

## § 11

### Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung im praktischen Teil besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst
2. Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen
3. Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinterviertels ohne Dünnung
4. Schlachten oder Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

Der Prüfling soll nachweisen, dass er

- a) die genannten Arbeiten durchführen
- b) Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen und umsetzen
- c) Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen
- d) Rezepturen dokumentieren kann.

(3) Die Abschlussprüfung im schriftlichen Teil besteht aus den Prüfungsbereichen:

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

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

Bei der Aufgabenstellung ist die gemäß § 8 Abs. 2 (B) gewählte Wahlqualifikationseinheit zu berücksichtigen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht: Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs-





und Arbeitswelt.

(4) Die Prüfungszeit im praktischen Teil beträgt höchstens 8 Stunden. Innerhalb dieser Zeit ist in höchstens 15 Minuten über die unter § 11 (2) genannten Prüfungsbereiche ein Fachgespräch zu führen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die für die Aufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Aufgaben begründen kann.

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

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. im Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen: | 180 Minuten |
| 2. im Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln  | 120 Minuten |
| 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde  | 90 Minuten  |

## § 12

### Gewichtungsregelung

Die schriftlichen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Prüfungsbereich<br>Warenwirtschaft und Produktion<br>von Fleisch- und Wurstwaren<br>sowie küchenfertigen Erzeugnissen | 60 Prozent |
| 2. Prüfungsbereich<br>Betriebswirtschaftliches Handeln   | 20 Prozent |
| 3. Prüfungsbereich<br>Wirtschafts- und Sozialkunde   | 20 Prozent |



## § 13

### Bestehensregelung (Abschlussprüfung)

- (1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil und im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keinem Prüfungsbereich dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit einer Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses dieses Prüfungsbereichs sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

## § 14

### Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach §§ 4 BBiG, 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

Nach erfolgreichem Abschluss müssen, basierend auf dieser Regelung, auf eine anschließende Ausbildung zum Fleischer 24 Monate angerechnet werden.

## § 15

### Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

## § 16

### Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und die Abnahme der Abschlussprüfung sind die §§ 37 bis 46 BBiG sowie die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Reutlingen entsprechend anzuwenden.



## **§ 17**

### **Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit**

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 27 b Abs. 1 und 2 der Handwerksordnung entsprechend anzuwenden.

## **§ 18**

### **Inkrafttreten**

Diese Regelung tritt am Tag ihrer Bekanntmachung in der Deutschen Handwerkszeitung in Kraft. Gleichzeitig tritt die bisherige Regelung vom Oktober 1985 außer Kraft.

Diese Regelung wurde gemäß § 106 Abs. 1 Nr. 10 i. V. m. § 106 Abs. 2 der Handwerksordnung mit Bescheid des Wirtschaftsministeriums Baden-Württemberg vom 29. August 2011, Aktenzeichen 3-4233.62/37, genehmigt.

Diese Regelung wurde in Reutlingen am 17. November 2011 ausgefertigt.

Diese Regelung wird hiermit satzungsgemäß veröffentlicht.

Handwerkskammer Reutlingen

Joachim Möhrle  
Präsident

Dr. Joachim Eisert  
Hauptgeschäftsführer