

1972	Ausgegeben zu Bonn am 18. August 1972	Nr. 87
------	---------------------------------------	--------

Tag	Inhalt	Seite
16. 8. 72	Gesetz zur Änderung der Gewerbeordnung 7100-1	1465
14. 8. 72	Verordnung über die Berufsausbildung zum Landwirt	1468
15. 8. 72	Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer	1473
Hinweis auf andere Verkündungsblätter		
	Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 50	1480

Gesetz zur Änderung der Gewerbeordnung

Vom 16. August 1972

Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:

Artikel 1

Die Gewerbeordnung wird wie folgt geändert:

1. Nach § 34 b wird folgender § 34 c eingefügt:

„§ 34 c

(1) Wer gewerbsmäßig

1. den Abschluß von Verträgen über

a) Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte, gewerbliche Räume, Wohnräume oder Darlehen,

b) den Erwerb von Anteilscheinen einer Kapitalanlagegesellschaft, von ausländischen Investmentanteilen, von sonstigen öffentlich angebotenen Vermögensanlagen, die für gemeinsame Rechnung der Anleger verwaltet werden, oder von öffentlich angebotenen Anteilen an einer und von verbrieften Forderungen gegen eine Kapitalgesellschaft oder Kommanditgesellschaft

vermitteln oder die Gelegenheit zum Abschluß solcher Verträge nachweisen will,

2. Bauvorhaben

a) als Bauherr in eigenem Namen für eigene oder fremde Rechnung vorbereiten oder durchführen und dazu Vermögenswerte von Erwerbern, Mietern, Pächtern oder sonstigen Nutzungsberechtigten oder von Bewerbern um Erwerbs- oder Nutzungsrechte verwenden,

b) als Baubetreuer im fremden Namen für fremde Rechnung wirtschaftlich vorbereiten oder durchführen

will, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis gilt für den Geltungsbereich des Gesetzes. Sie kann inhaltlich beschränkt und zum Schutze der Allgemeinheit und der Auftraggeber unter Auflagen erteilt werden; die nachträgliche Beifügung, Änderung oder Ergänzung von Auflagen ist zulässig.

(2) Die Erlaubnis ist zu versagen,

1. wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Antragsteller oder eine der mit der Leitung des Betriebes oder einer Zweigniederlassung beauftragten Personen die für den Gewerbebetrieb erforderliche Zuverlässigkeit

- nicht besitzt; die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt in der Regel nicht, wer in den letzten fünf Jahren vor Stellung des Antrages wegen eines Verbrechens oder wegen Diebstahls, Unterschlagung, Erpressung, Betrug, Untreue, Urkundenfälschung, Hehlerei, Wuchers, Konkursvergehens oder Vergleichsvergehens rechtskräftig verurteilt worden ist,
2. wenn der Antragsteller in ungeordneten Vermögensverhältnissen lebt; dies ist in der Regel der Fall, wenn über das Vermögen des Antragstellers der Konkurs oder das Vergleichsverfahren eröffnet worden oder er in das vom Konkursgericht oder vom Vollstreckungsgericht zu führende Verzeichnis (§ 107 Konkursordnung, § 915 Zivilprozeßordnung) eingetragen ist.

(3) Der Bundesminister für Wirtschaft und Finanzen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zum Schutze der Allgemeinheit und der Auftraggeber Vorschriften zu erlassen über den Umfang der Verpflichtungen des Gewerbetreibenden bei der Ausübung des Gewerbes, insbesondere über die Verpflichtungen

1. ausreichende Sicherheiten zu leisten oder eine zu diesem Zweck geeignete Versicherung abzuschließen, sofern der Gewerbetreibende Vermögenswerte des Auftraggebers erhält oder verwendet,
2. die erhaltenen Vermögenswerte des Auftraggebers getrennt zu verwalten,
3. nach der Ausführung des Auftrages dem Auftraggeber Rechnung zu legen,
4. der zuständigen Behörde Anzeige beim Wechsel der mit der Leitung des Betriebes oder einer Zweigniederlassung beauftragten Personen zu erstatten,
5. Bücher zu führen,
6. der zuständigen Behörde Auskünfte zu erteilen,
7. die behördliche Nachschau zu dulden; das Grundrecht des Artikels 13 des Grundgesetzes kann für die Nachschau eingeschränkt werden.

(4) Die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Stellen können die für die Ausführung der Absätze 1 und 2 und der nach Absatz 3 ergangenen Rechtsverordnungen zuständigen Stellen bestimmen.

(5) Die Absätze 1 bis 4 gelten nicht für

1. Organe der staatlichen Wohnungspolitik und gemeinnützige Wohnungsunternehmen, soweit sie nach den für sie maßgebenden Vorschriften Geschäfte im Sinne des Absatzes 1 tätigen dürfen,
2. gemeinnützige ländliche Siedlungsunternehmen und andere Unternehmen, insbesondere freie Wohnungsunternehmen, die nach § 37

Abs. 2 Buchstabe b des Zweiten Wohnungsbaugesetzes als Betreuungsunternehmen zugelassen sind oder gelten, soweit sie nach ihrer Satzung Geschäfte im Sinne des Absatzes 1 Nr. 2 tätigen dürfen,

3. Kreditinstitute und Bausparkassen,
 4. Kursmakler und freie Makler, die an einer deutschen Wertpapierbörse mit dem Recht zur Teilnahme am Handel zugelassen sind."
2. In § 38 wird die Nummer 5 gestrichen.
 3. § 53 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 werden das Wort „und“ nach „§ 34 a“ gestrichen, ein Beistrich gesetzt und nach „§ 34 b“ die Worte „und § 34 c“ eingefügt.
 - b) In Absatz 2 wird nach „§ 34 b“ ein Beistrich gesetzt und das Wort „§ 34 c“ eingefügt.
 4. § 148 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 3 werden die Worte „oder nach“ nach „§ 33 e Satz 3“ gestrichen, ein Beistrich gesetzt und nach „§ 33 i Abs. 1 Satz 2“ die Worte „oder nach § 34 c Abs. 1 Satz 3“ eingefügt.
 - b) In Nummer 4 a wird nach den Worten „des § 34 b Abs. 8“ ein Beistrich gesetzt und werden folgende Worte eingefügt: „des § 34 c Abs. 3“.

Artikel 2

(1) Die Erlaubnis nach § 34 c Abs. 1 der Gewerbeordnung gilt demjenigen als erteilt, der ein in dieser Vorschrift bezeichnetes Gewerbe bei Inkrafttreten dieses Gesetzes befugt ausübt.

(2) Gewerbetreibende nach Absatz 1 haben ihren Betrieb der zuständigen Behörde anzuzeigen. In der Anzeige sind die mit der Leitung des Betriebes oder einer Zweigniederlassung beauftragten Personen anzugeben. Die Behörde bestätigt dem Gewerbetreibenden kostenfrei und schriftlich, daß er zur Ausübung seines Gewerbes berechtigt ist. Wird die Anzeige nicht innerhalb von sechs Monaten nach Inkrafttreten dieses Gesetzes erstattet, so erlischt die Erlaubnis.

(3) Die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn die Voraussetzungen für die Rücknahme nach § 53 Abs. 2 Nr. 2 der Gewerbeordnung vorliegen.

Artikel 3

Rechtsverordnungen, die vor Inkrafttreten dieses Gesetzes auf Grund von § 38 Nr. 5 der Gewerbeordnung erlassen worden sind, gelten bis zu ihrer Aufhebung fort, soweit sie nicht mit den Vorschriften nach Artikel 1 Nr. 1 in Widerspruch stehen. Der Bundesminister für Wirtschaft und Finanzen wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates hiernach fortgeltende Rechtsverordnungen aufzuheben.

Artikel 4

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.

Artikel 5

Dieses Gesetz tritt am ersten Tag des auf seine Verkündung folgenden sechsten Monats in Kraft. Die Ermächtigung in Artikel 1 Nr. 1 zum Erlaß von Rechtsverordnungen tritt am Tag der Verkündung in Kraft.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 16. August 1972

Der Bundespräsident
Heinemann

Der Bundeskanzler
Brandt

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Finanzen
Schmidt

**Verordnung
über die Berufsausbildung zum Landwirt**

Vom 14. August 1972

Auf Grund des § 25 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1112), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Berufsbildungsgesetzes vom 12. März 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 185), wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung verordnet:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf „Landwirt“ wird staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Sie dauert zwei Jahre, wenn der Auszubildende

1. eine Abschlußprüfung in einem anderen Ausbildungsberuf bestanden hat oder
2. den erfolgreichen Besuch der zehnten Klasse einer weiterführenden Schule oder einen gleichwertigen Bildungsabschluß nachweist.

§ 3

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Fertigkeiten im Acker- und Pflanzenbau und in der Grünlandbewirtschaftung;
2. Kenntnisse der pflanzlichen Erzeugung;
3. Versorgen und Pflegen von Nutztieren;
4. Kenntnisse der tierischen Erzeugung;
5. Lager- und Vorratshaltung sowie Aufbereiten von Verkaufsprodukten;
6. Warten und Pflegen von Maschinen und Einrichtungen sowie einfache Instandsetzungen;
7. grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse im Umgang mit Metall, Holz und Kunststoffen sowie einfache Instandsetzungsarbeiten;
8. Arbeitsschutz und Unfallverhütung;
9. Umweltschutz;
10. Kenntnisse der betrieblichen Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte;
11. Kenntnisse über Wirtschafts- und Sozialkunde;

12. vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse der pflanzlichen Erzeugung in einem der nachstehenden Betriebszweige:

- a) Ackerbau,
- b) Grünlandnutzung,
- c) Obstbau,
- d) Weinbau,
- e) Hopfenbau,
- f) Feldgemüsebau,
- g) Waldbau;

13. vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse der tierischen Erzeugung in einem der nachstehenden Betriebszweige:

- a) Rindviehhaltung,
- b) Schweinehaltung,
- c) Geflügelhaltung.

§ 4

Ausbildungsrahmenplan

(1) Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 soll nach folgender Anleitung sachlich gegliedert werden:

1. Fertigkeiten im Acker- und Pflanzenbau und in der Grünlandbewirtschaftung:
 - a) selbständiges Bedienen des Schleppers und der Transportmittel;
 - b) Bedienen von Maschinen und Geräten, insbesondere für Bodenbearbeitung, Saat, Düngung, Pflege und Ernte;
 - c) Bedienen von Spezialmaschinen nach Anweisung;
 - d) Überwachen von Maschinen und Geräten, Beheben von Störungen;
 - e) Bewerten der Arbeit, Erkennen und Beseitigen von Fehlern;
 - f) Anwendung rationeller Arbeitsmethoden;
2. Kenntnisse der pflanzlichen Erzeugung:
 - a) Beobachten von Witterung und Bodenzustand;
 - b) Unterscheiden wichtiger Bodenarten im Hinblick auf die Möglichkeiten ihrer Nutzung;
 - c) Einfluß verschiedener Bodenbearbeitungs- und Pflegemaßnahmen auf den Pflanzenbestand und Ertrag;

- d) Bestimmen von Saat- und Pflanzgut, Berechnen von Aussaatmengen, Anbauplan;
 - e) Bestimmen und Beurteilen von Düngemitteln, Düngeplan;
 - f) Erkennen der einheimischen Kulturpflanzen;
 - g) Vergleichen und Beurteilen von Pflanzenbeständen und Entwicklungsstadien;
 - h) Erkennen wichtiger Schadorganismen;
 - i) Kenntnisse über Pflanzenschutzmaßnahmen;
 - k) Schätzen und Ausmessen von Feldstücken;
 - l) Schätzen und Feststellen von Ernteerträgen, Beurteilen der Qualität;
3. Versorgen und Pflegen von Nutztieren:
- a) Füttern und Betreuen von Jungtieren und Leistungstieren;
 - b) Füttern und Pflegen trächtiger Tiere, Geburtshilfe;
 - c) Vorbeugemaßnahmen gegen Tierkrankheiten, Reinigen und Desinfizieren von Tieren und Stalleinrichtungen;
 - d) Pflegen kranker Tiere;
 - e) Führen und Transportieren von Tieren;
 - f) Anwenden von Geräten zur Tierpflege;
 - g) Maschinenmelken, Handmelken und Euterpflege, Behandeln der Milch;
4. Kenntnisse der tierischen Erzeugung:
- a) Grundlagen der Züchtungskunde, Zuchtziele der regional wichtigen Nutzierrassen;
 - b) Beurteilen von Stalleinrichtungen;
 - c) Einfluß von Umwelt, Klima und Haltungsförm auf Verhaltensweisen und Leistungen der Nutztiere;
 - d) Erkennen der typischen Merkmale des gesunden und kranken Tieres, Begattung, Trächtigkeit und Geburt;
 - e) Vergleichendes Beurteilen von Nutz- und Zuchtieren und deren Leistungen;
 - f) Beurteilen der Tiere bezüglich ihres Verkaufswertes und der Klassifizierungsmerkmale;
 - g) Erkennen und Beurteilen von Futtermitteln;
 - h) Berechnen von Futterrationen und Futterkosten;
5. Lager- und Vorratshaltung sowie Aufbereitungen von Verkaufsprodukten:
- a) Umgang mit Geräten zum Messen und Wiegen;
 - b) Messen, Berechnen und Schätzen von Vorräten;
 - c) Pflegen der Lagerräume und Lagerbehälter;
 - d) Lagern von Saatgut und Futtermitteln, Konservieren von Futterpflanzen;
 - e) Lagern von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie Treib- und Schmierstoffen;
 - f) Bedienen von Anlagen zum Trocknen, Reinigen, Sortieren, Mahlen und Mischen;
 - g) Auswählen, Sortieren und Klassifizieren von Verkaufsprodukten;
- h) marktgerechtes Aufbereiten, Vorstellen und Anbieten von Verkaufsprodukten;
6. Warten und Pflegen von Maschinen und Einrichtungen sowie einfache Instandsetzungen:
- a) Kenntnisse der Schmier-, Pflege- und Putzmittel;
 - b) Reinigen und Schmieren von Maschinen und Arbeitsgeräten;
 - c) Kenntnisse der Schmierpläne und Wartungsvorschriften;
 - d) Kontrolle von Treibstoffen und Öl;
 - e) Instandhaltung;
 - f) Durchführen einfacher Reparaturen und Montagen;
 - g) Vorkehrungen bei Maschinenstilllegungen;
 - h) Benutzen technischer Kataloge zur Bestellung von Maschinenersatzteilen;
 - i) Kennenlernen von Normen für Maschinenteile;
7. grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse im Umgang mit Metall, Holz und Kunststoffen, einfache Instandsetzungsarbeiten:
- a) Handhaben wichtiger Werkzeuge und Maschinen;
 - b) grundlegende Fertigkeiten im Feilen, Sägen, Bohren, Biegen, Schleifen, Nieten, Löt- und Schweißen;
 - c) Kenntnisse der Anwendungsbereiche der in Buchstabe b aufgeführten Bearbeitungsgänge im landwirtschaftlichen Betrieb;
 - d) Verwenden und Behandeln von Eisen, Weich- und Hartmetallen, Holz und Kunststoffen;
 - e) einfache Reparaturen und Veränderungen an Gebäuden, Einfriedungen, Dränagen und ähnlichen Anlagen;
8. Arbeitsschutz und Unfallverhütung:
- a) Kenntnisse über Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen;
 - b) Kenntnisse über Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter;
 - c) Kenntnisse über das Verhalten bei Unfällen und die Erste Hilfe;
 - d) Umgang mit Pflanzenschutz- und Düngemitteln;
 - e) Beachten von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz;
 - f) Führen von Maschinen und Geräten im Straßenverkehr;
9. Umweltschutz:
- a) Kenntnisse über Umwelteinflüsse im Hinblick auf die Erzeugung gesundheitlich hochwertiger Agrarprodukte;
 - b) Vermeiden von Luftverschmutzung, Geruchs- und Lärmbelästigung;
 - c) Reinhalten von Grund- und Oberflächenwasser;
 - d) Pflege der Wasserläufe;
 - e) Landschaftspflege, Wind- und Erosionsschutz;

10. Kenntnisse der betrieblichen Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte:
- a) Übersicht über die Betriebsorganisation, betriebliche Schwerpunkte;
 - b) Betriebsflächen und Betriebsgebäude, deren Lage, Zuordnung und Nutzung;
 - c) innere und äußere Verkehrslage, Marktorientierung;
 - d) Besatz an Arbeitskräften;
 - e) Besatz an Tieren und Maschinen;
 - f) Kosten im Betrieb, Kostendenken;
11. Kenntnisse über Wirtschafts- und Sozialkunde:
- a) Stellung der Landwirtschaft in der Gesamtwirtschaft;
 - b) Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten in der Landwirtschaft;
 - c) Behörden, Organisationen und sonstige Einrichtungen für die Landwirtschaft;
 - d) Grundlagen des Arbeitsrechtes und des Versicherungswesens;
12. vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse der pflanzlichen Erzeugung in einem der nachstehenden Betriebszweige:
- a) Ackerbau:
 - aa) Bodenuntersuchung, Nährstoffgehalt des Bodens und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit,
 - bb) Bodenverbesserung,
 - cc) spezielle Anbaufragen des Getreide-, Hackfrucht- oder Futterbaues,
 - dd) Grundkenntnisse des Saatgutverkehrsrechtes und des Sortenschutzrechtes,
 - ee) Saatgutvermehrung;
 - b) Grünlandnutzung:
 - aa) Grünlandverbesserung, Be- und Entwässerung,
 - bb) Weidepflege, Nutzungsformen der Weide,
 - cc) Technik der Weideführung, Koppelleinteilung, Umtrieb,
 - dd) Erkennen der wichtigsten Gräser, Kräuter, Kleearten und Unkräuter;
 - c) Obstbau:
 - aa) Bodenuntersuchung, Nährstoffgehalt des Bodens und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit,
 - bb) Erstellen neuzeitlicher Obstanlagen,
 - cc) Grundkenntnisse im Sortenwesen,
 - dd) Schnitt und Pflege,
 - ee) Maßnahmen des Pflanzenschutzes,
 - ff) Ernte und Lagerung,
 - gg) Qualitätsnormen und -kontrollen,
 - hh) Absatz und Vermarktung;
 - d) Weinbau:
 - aa) Bodenuntersuchung, Nährstoffgehalt des Bodens und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit,
 - bb) Mitwirken bei der Erstellung von Neuanlagen,
 - cc) Grundkenntnisse im Sortenwesen,
 - dd) Schnitt und Pflege,
 - ee) Maßnahmen des Pflanzenschutzes,
 - ff) Weinlese und Kelterung,
 - gg) Qualitätsnormen und -kontrollen,
 - hh) Absatz und Vermarktung;
 - e) Hopfenbau:
 - aa) Bodenuntersuchung, Nährstoffgehalt des Bodens und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit,
 - bb) Mitwirken bei der Erstellung von Neuanlagen,
 - cc) Grundkenntnisse im Sortenwesen,
 - dd) Bearbeitung, Schnitt und Pflege der Hopfenanlage,
 - ee) Maßnahmen des Pflanzenschutzes,
 - ff) Umgang mit Erntemaschinen, Hopfernte,
 - gg) Trocknen des Hopfens,
 - hh) Qualitätsnormen und -kontrollen,
 - ii) Absatz und Vermarktung;
 - f) Feldgemüsebau:
 - aa) Bodenuntersuchung, Nährstoffgehalt des Bodens, Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit,
 - bb) Grundkenntnisse im Sortenwesen,
 - cc) Anbau von Feldgemüse,
 - dd) Bodenbearbeitung,
 - ee) Maßnahmen des Pflanzenschutzes,
 - ff) Ernte und Vermarktung;
 - g) Waldbau:
 - aa) Erkennen der Holzarten, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten,
 - bb) Umgang mit den gebräuchlichen Kulturgeräten zur Bestandsbegründung,
 - cc) Jungwuchs- und Dickungspflege einschließlich Bestandspflege,
 - dd) Bekämpfung von Forstschädlingen,
 - ee) Umgang mit einfachen Holzerntegeräten,
 - ff) Vermessen und Sortieren des Holzes,
 - gg) Absatz und Vermarktung;
13. vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse der tierischen Erzeugung in einem der nachstehenden Betriebszweige:
- a) Rindviehhaltung:
 - aa) Zuchtziele, züchterische Einrichtungen, Tierzuchtrecht,
 - bb) Stallbuchführung, Leistungskontrolle,
 - cc) Kenntnisse in speziellen Organisations-, Haltungs- und Fütterungsfragen im Zuchtbetrieb, im Kälbermastbetrieb, im Bullenmastbetrieb oder im Milcherzeugerbetrieb,
 - dd) Futtevoranschlag und Futterberechnung,
 - ee) Absatz und Vermarktung;
 - b) Schweinehaltung:
 - aa) Zuchtziele, züchterische Einrichtungen, Tierzuchtrecht,

- bb) Stallbuchführung, Leistungskontrolle,
- cc) Kenntnisse in speziellen Organisations-,
Haltungs- und Fütterungsfragen im Zucht-
betrieb, im Ferkelerzeugerbetrieb oder
im Mastbetrieb,
- dd) Futtervoranschlag und Futterberechnung,
- ee) Absatz und Vermarktung;
- c) Geflügelhaltung:
 - aa) Zuchtziele, züchterische Einrichtungen,
 - bb) Stallbuchführung, Leistungskontrolle,
 - cc) Kenntnisse in speziellen Organisations-,
Haltungs- und Fütterungsfragen im Zucht-
betrieb, im Eiererzeugungsbetrieb oder
im Geflügelmastbetrieb,
 - dd) Futtervoranschlag und Futterberechnung,
 - ee) Absatz und Vermarktung.

(2) Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse nach Absatz 1 soll nach folgender Anleitung zeitlich gegliedert werden:

1. Im ersten Ausbildungsjahr sollen unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
 - a) Versorgen und Pflegen von Nutztieren (Absatz 1 Nr. 3 Buchstaben a bis f), einfache Arbeiten in der Lager- und Vorratshaltung (Absatz 1 Nr. 5 Buchstaben a bis e), Warten und Pflegen von Maschinen und Einrichtungen nach Anleitung (Absatz 1 Nr. 6 Buchstaben a bis e), Grundkenntnisse der betrieblichen Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte (Absatz 1 Nr. 10 Buchstaben a bis d) in etwa sechs Monaten;
 - b) Mithilfe bei Arbeiten im Acker- und Pflanzenbau und in der Grünlandbewirtschaftung (Absatz 1 Nr. 1 Buchstaben b, d und e), Beachten der Vorschriften des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung (Absatz 1 Nr. 8) in etwa sechs Monaten.
2. Im zweiten Ausbildungsjahr sollen unter Beachtung nachfolgender Richtwerte vermittelt werden:
 - a) Versorgen und Pflegen von Nutztieren (Absatz 1 Nr. 3), Fertigkeiten und Kenntnisse in der Lager- und Vorratshaltung sowie Aufbereiten von Verkaufsprodukten (Absatz 1 Nr. 5), grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse im Umgang mit Metall, Holz und Kunststoffen sowie einfache Instandsetzungsarbeiten (Absatz 1 Nr. 7) in etwa sechs Monaten;
 - b) Fertigkeiten im Acker- und Pflanzenbau und in der Grünlandbewirtschaftung (Absatz 1 Nr. 1), Warten und Pflegen von Maschinen und Einrichtungen sowie einfache Instandsetzungen (Absatz 1 Nr. 6) in etwa sechs Monaten.
3. Im dritten Ausbildungsjahr sollen unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
 - a) selbständiges Anwenden der Fertigkeiten und Kenntnisse bei der Versorgung und Pflege

von Nutztieren, in der Lager- und Vorratshaltung sowie im Aufbereiten von Verkaufsprodukten (Absatz 1 Nr. 3 und 5), Kenntnisse der betrieblichen Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte (Absatz 1 Nr. 10)

in etwa sechs Monaten;

- b) vertiefte Fertigkeiten und Kenntnisse in je einem Betriebszweig der pflanzlichen und der tierischen Erzeugung (Absatz 1 Nr. 12 und 13) in etwa sechs Monaten.
4. Außerdem hat sich die Berufsausbildung während der gesamten Ausbildungszeit auf die übrigen in Absatz 1 genannten Fertigkeiten und Kenntnisse zu erstrecken.

§ 5

Berufsausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte

Sofern die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte vermittelt werden können, soll die zusätzlich zu vermittelnde Berufsausbildung in geeigneten Einrichtungen außerhalb der Ausbildungsstätte durchgeführt werden.

§ 6

Individueller Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7

Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Der Auszubildende hat die Führung des Berichtsheftes regelmäßig zu überprüfen.

§ 8

Zwischenprüfung

(1) Es ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in § 4 Abs. 2 Nr. 1 für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf die im Berufsschulunterricht zusätzlich vermittelten Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt bis zu zwei Stunden drei Aufgaben durchführen. Bei der Festlegung der Prüfungsaufgaben sollen insbesondere berücksichtigt werden:

1. einfache Arbeiten auf Acker und Grünland,
2. Pflege- und Betreuungsarbeiten an Nutztieren,
3. einfache Wartungs- und Pflegearbeiten an Maschinen,
4. einfache Einlagerungs- und Speicherarbeiten.

(4) Der Prüfling soll insbesondere Kenntnisse aus folgenden Gebieten nachweisen:

1. Grundbegriffe der pflanzlichen Erzeugung,
2. Grundbegriffe der tierischen Erzeugung,
3. Grundzüge der Betriebszusammenhänge in der Ausbildungsstätte,
4. Unfallverhütung.

§ 9

**Prüfungsanforderungen
für die Abschlußprüfung**

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in § 4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in einer Prüfungsdauer bis zu vier Stunden folgende Aufgaben durchführen:

1. In etwa drei Stunden soll er aus der pflanzlichen und tierischen Erzeugung je eine geschlossene Aufgabe nach Arbeitsvorschrift erledigen. Die dabei gezeigten Leistungen sollen von ihm kritisch beurteilt werden. Ursachen für Abweichungen von der Norm sind zu begründen. Erforderliche Unfallverhütungsvorschriften sollen von ihm erläutert werden.
2. In etwa einer Stunde soll er eine Maschine auf Verkehrs- oder Betriebssicherheit überprüfen und die dabei erkannten einfachen Mängel beheben. Weiterhin soll er in dieser Zeit eine der im § 4 Abs. 1 Nr. 7 Buchstabe b genannten grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Metall, Holz und Kunststoffen nachweisen.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling schriftlich und mündlich geprüft werden. Die Prüfung soll sich insbesondere auf folgende Gebiete erstrecken:

1. pflanzliche Erzeugung einschließlich der vertieften Kenntnisse in einem Betriebszweig gemäß § 3 Nr. 12,
2. tierische Erzeugung einschließlich der vertieften Kenntnisse in einem Betriebszweig gemäß § 3 Nr. 13,
3. Landtechnik,
4. betriebliche Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte,

5. Arbeitsschutz und Unfallverhütung,
6. Fachrechnen,
7. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(4) Im schriftlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling drei Klausurarbeiten anfertigen. Die Dauer der Klausurarbeiten soll insgesamt bis zu drei Stunden betragen.

(5) Im mündlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling bis zu 20 Minuten geprüft werden. Dieser Teil soll sich insbesondere auf die Prüfungsfächer erstrecken, die nicht schriftlich geprüft wurden.

(6) Bei der Ermittlung des Gesamtergebnisses der Abschlußprüfung haben die Leistungen nach den Absätzen 2 und 3 das gleiche Gewicht.

§ 10

Übergangsregelung

(1) Für die Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung ein Jahr oder länger bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

(2) Für Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung noch nicht ein Jahr bestehen, kann die zuständige Stelle zur Vermeidung unbilliger Härten genehmigen, daß die bisherigen Vorschriften weiter angewendet werden.

§ 11

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 12

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 14. August 1972

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
In Vertretung
Dr. Griesau

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer

Vom 15. August 1972

Auf Grund des § 25 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (Bundesgesetzbl. I S. 1112), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Berufsbildungsgesetzes vom 12. März 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 185), und des § 25 Abs. 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (Bundesgesetzbl. 1966 I S. 1), zuletzt geändert durch das Beurkundungsgesetz vom 28. August 1969 (Bundesgesetzblatt I S. 1513), wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung verordnet:

Erster Teil

Staatliche Anerkennung und Geltungsbereich

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf „Fleischer“ wird staatlich anerkannt.

§ 2

Geltungsbereich

Die nachstehenden Vorschriften gelten auch für den Ausbildungsberuf „Fleischer“ nach der Handwerksordnung.

Zweiter Teil

Ausbildungsordnung

§ 3

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungsdauer beträgt 36 Monate. Die Berufsausbildung kann in einer produktionsbetonten oder einer verkaufsbetonten Fachrichtung erfolgen. Die für beide Fachrichtungen gemeinsame Berufsausbildung dauert 30 Monate, die anschließende Berufsausbildung in der gewählten Fachrichtung 6 Monate.

§ 4

Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der für beide Fachrichtungen gemeinsamen Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Auswählen und Beurteilen von lebenden Schlachttieren;
2. Auswählen und Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischteilstücken;

3. Kenntnisse der Bestimmungen über den Vieh- und Fleischtransport;
4. Kenntnisse der Bedeutung des fachgerechten Schlachtens für die Werterhaltung des Fleisches;
5. Zerlegen und Herrichten von Tierkörpern, -hälften, -vierteln und sonstigen Teilstücken zur weiteren Verarbeitung sowie in laden- und verkaufsfertige Fleischstücke;
6. Kenntnisse der Beschaffenheit, Zusammensetzung, Reifung, Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch;
7. Lagern, Auswählen und Verwenden von Gewürzen, Zusatzmitteln, Hilfsstoffen, Natur- und Kunstdärmen;
8. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie von Feinkosterzeugnissen;
9. Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
10. Kenntnisse der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
11. Kenntnisse der Waren- und Verkaufskunde, insbesondere des Nährstoffgehalts von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
12. Bedienen, Pflegen und Warten der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und technischen Anlagen;
13. Kenntnisse und praktische Anwendung der Betriebshygiene;
14. Kenntnisse der wichtigsten lebensmittelrechtlichen Beurteilungsmaßstäbe für Fleischerzeugnisse;
15. Kenntnisse der für die Berufsausübung notwendigen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien;
16. Kenntnisse des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung.

(2) Gegenstand der Berufsausbildung in den Fachrichtungen sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. In der produktionsbetonten Fachrichtung:
 - a) Schlachten von Schlachttieren sowie Aufbereiten von Schlachtnebenprodukten;
 - b) Herstellen von Fleisch-, Wurst-, Feinkost- und Mischkonserven
 und
2. in der verkaufsbetonten Fachrichtung:
 - a) Beraten und Bedienen der Kunden beim Einkauf von Fleisch, Fleischerzeugnissen und des Handelswarensortiments;

- b) Kenntnisse der besonderen Vorschriften für den Verkauf;
- c) Entwerfen und Herstellen gebräuchlicher Werbemittel;
- d) Warenpräsentation.

§ 5

Ausbildungsrahmenplan

(1) Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 Abs. 1 soll nach folgender Anleitung sachlich gegliedert werden:

1. Auswählen und Beurteilen von lebenden Schlachttieren:
 - a) Erkennen des Schlachtwertes eines Schlachttieres;
 - b) Beurteilen des Fleisch-Fett-Verhältnisses;
 - c) Bestimmen des Alters je nach Tierart anhand der spezifischen Merkmale;
 - d) Erkennen von Rassenmerkmalen;
 - e) Beurteilen des Ernährungs- und Gesundheitszustandes sowie Kennenlernen der Merkmale von Tierkrankheiten;
 - f) Einreihen in Handelsklassen;
 - g) Schätzen des Lebendgewichtes und Beurteilen nach Verwertungsmöglichkeiten.
2. Auswählen und Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischteilstücken:
 - a) Erkennen der Tiergattung;
 - b) Erkennen des Geschlechts nach sekundären Merkmalen, insbesondere Körperform, Schloßknochen, Schließmuskel, Leistenkanal, Fettansätze;
 - c) Kenntnis der wesentlichen Altersmerkmale wie Knorpel, Knochen, Fett und Fleischfarbe;
 - d) Einreihen nach Handelsklassen;
 - e) Beurteilen nach Verwendungsmöglichkeiten.
3. Kenntnisse der Bestimmungen über den Vieh- und Fleischtransport:
 - a) Behandlung lebender Schlachttiere, insbesondere unter Berücksichtigung des Tierschutzgesetzes;
 - b) Beschaffenheit der Transportmittel;
 - c) Sicherheitsvorkehrungen beim Transport;
 - d) Transportvorschriften;
 - e) Transporteinflüsse auf die Fleischbeschaffenheit.
4. Kenntnisse der Bedeutung des fachgerechten Schlachtens für die Werterhaltung des Fleisches:
 - a) Betäubungsverfahren;
 - b) Bedeutung guter Ausblutung zur Werterhaltung des Fleisches und zur Vermeidung von Fehlfabrikaten.
5. Zerlegen und Herrichten von Tierkörpern, -hälften, -vierteln und sonstigen Teilstücken zur weiteren Verarbeitung sowie in laden- und verkaufsfertige Fleischstücke:
 - a) Zerlegen und Ausbeinen eines Rindervorderviertels in Bug (Blatt, Schulter), Brust, Spannrippe (Querrippe, flache Rippe, Leiterstück), Hochrippe, Fehlrippe (Kurzrippe), Kamm mit Hals sowie die Weiterzerteilung von Bug und Brust;
 - b) Zerlegen und Ausbeinen eines Rinderhinterviertels in Keule, Filet (Lende), Roastbeef (Nierenstück, Dünnes Roastbeef), Lappen sowie die Weiterzerteilung der Keule;
 - c) Zerlegen und Ausbeinen eines Schweines in Schinken, Filet, Kotelettstück, Kamm (Nacken), Schweinebauch, Wamme, Flomen, Rückenspeck, Kopf mit Wange, Bug (Schulter, Vorderschinken), Eisbein (Haxe), Spitzbein (Pfötchen, Füßchen) sowie die Weiterzerteilung des Schinkens;
 - d) Zerlegen und Ausbeinen eines Kalbes in Keule (Schlegel), Filet, Nierenstück, Kotelettstück, Kamm mit Hals, Brust, Bauchlappen und Bug sowie die Weiterzerteilung der Keule;
 - e) Entsehnen und Entschwarten von Fleisch;
 - f) Auswählen des zugeschnittenen Fleisches für die Verarbeitung und für den Verkauf;
 - g) verkaufsfertiges Herrichten des ladenfertig vorzerlegten Fleisches zu Steaks, Schnitzeln, Koteletts, Gulasch und Rouladen;
 - h) Herrichten von Roll- und Spickbraten;
 - i) Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen unter Beachtung der Bestimmungen der Hackfleisch-Verordnung.
6. Kenntnisse der Beschaffenheit, Zusammensetzung, Reifung, Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch:
 - a) Unterscheidungskriterien bei Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch und Hammelfleisch;
 - b) Bezeichnungen der einzelnen Fleischstücke;
 - c) Wertmaßstäbe für die Beurteilung des Fleisches, insbesondere Fleisch-Fett-Verhältnis, Zartheit, Farbe und Safthaltevermögen;
 - d) Veränderungen des Fleisches und deren Bedeutung für die Haltbarkeit und die Verarbeitung des Fleisches;
 - e) Vorgänge bei der Fleischreifung;
 - f) Bedeutung des negativen dekadischen Logarithmus der Konzentration der Wasserstoffionen (pH-Wert) hinsichtlich Haltbarkeit und Wasserbindung des Fleisches;
 - g) Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Fleischsorten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie für den Verkauf als Koch- und Suppenfleisch, Braten- und Kurzbratfleisch.
7. Lagern, Auswählen und Verwenden von Gewürzen, Zusatzmitteln, Hilfsstoffen, Natur- und Kunstdärmen:
 - a) Kenntnis der Gewürze, Zusatzmittel und Hilfsstoffe sowie deren Wirkungsweise;
 - b) Lagern der Gewürze und Hilfsstoffe;

- c) Auswählen der Gewürze und Hilfsstoffe für die Herstellung der verschiedenen Fleischerzeugnisse;
 - d) Bestimmen der mengenmäßigen Verwendung von Gewürzen, Zusatz- und Hilfsstoffen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen;
 - e) Sortieren, Behandeln und Lagern der verschiedenen Natur- und Kunstdärme sowie sonstiger Verpackungsmaterialien;
 - f) Kenntnis der Handelsnamen und Kaliber der verschiedenen Därme sowie der Verwendungsmöglichkeiten für die einzelnen Wurstsorten;
 - g) Anwenden verschiedener Konservierungsmethoden bei Naturdärmen, insbesondere Salzen und Trocknen.
8. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie von Feinkosterzeugnissen:
- a) Auswählen und Zusammenstellen des Rohmaterials für die Herstellung von Leber- und Blutwurst und anderen Kochwurstsorten;
 - b) Vorbehandeln des Materials, Würzen, Salzen, Wolfen, Kuttern, Einfüllen, Abbinden, Kochen, Kühlen und Räuchern;
 - c) Auswählen und Zusammenstellen des Rohmaterials für die Herstellung von Fleischwurst, Jagdwurst, Bierschinken, Würstchen und anderen Brühwurstsorten;
 - d) Kenntnis der Warmfleisch- und Kaltfleischverarbeitung;
 - e) Kuttern, Würzen, Salzen, Einfüllen des Wurstgutes, Abbinden, Räuchern und Brühen;
 - f) Auswählen und Zusammenstellen des Rohmaterials für die Herstellung von Plockwurst, Salami, Cervelatwurst, Mettwurst, Teewurst und anderen Rohwurstsorten;
 - g) Zerkleinern des Materials mit Kutter und Wolf;
 - h) Einfüllen der Rohwurstmasse, Trocknen und Räuchern;
 - i) Natur- und Schnellreifeverfahren;
 - k) Auswählen und Zusammenstellen des Rohmaterials für die Herstellung von Sülzen, Rouladen, Pasteten, Salaten und anderen Feinkosterzeugnissen;
 - l) Kenntnis der ortsüblichen Bezeichnungen der verschiedenen Wurst- und Feinkosterzeugnisse.
9. Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen:
- a) Kenntnis der Wirkungsweise des Salzens, Pökeln, Trocknens, Räucherns, Kühlens und Gefrierens auf die Haltbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen;
 - b) Fertigkeiten im Pökeln und Räuchern:
 - aa) Auswählen und fachgerechtes Zuschneiden des Fleisches für die Herstellung von Pökelwaren;
 - bb) Trocken-, Naß- und Vakuumpökeln;
 - cc) Ansetzen und Messen der Pökellaken;
 - dd) Auswählen des Räuchermaterials;
 - ee) Kalt-, Warm- und Heißräuchern.
10. Kenntnisse der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen:
- a) Einflüsse von Temperaturen, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Erzeugnisse;
 - b) Vakuumverpackung;
 - c) Erkennen der äußeren Veränderungen bei lagernden Fleischerzeugnissen.
11. Kenntnisse der Waren- und Verkaufskunde, insbesondere des Nährstoffgehalts von Fleisch und Fleischerzeugnissen:
- a) Küchenmäßige Verwendbarkeit von Fleisch, Fleischerzeugnissen und des Handelswarensortiments;
 - b) wichtige Nährstoffe im Fleisch wie Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente;
 - c) gesetzliche Bestimmungen über Verkaufsräume und Behandlung der Waren.
12. Bedienen, Pflegen und Warten der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und technischen Anlagen:
- a) Erhalten von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz;
 - b) Warten und Pflegen der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Werkräume;
 - c) Kenntnis der technischen Funktion sowie Bedienen der gebräuchlichen Fleischerei-Maschinen;
 - d) Kenntnis der technischen Funktion sowie Bedienen gebräuchlicher Koch-, Kühl- und Kälteanlagen.
13. Kenntnisse und praktische Anwendung der Betriebshygiene:
- a) Hygienische Anforderungen an Räume und Behältnisse, in denen Fleisch und Fleischerzeugnisse behandelt werden;
 - b) hygienische Anforderungen an Personen, die Fleisch und Fleischerzeugnisse behandeln;
 - c) Wirkungsweise von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie deren Anwendung.
14. Kenntnisse der wichtigsten lebensmittelrechtlichen Beurteilungsmaßstäbe für Fleischerzeugnisse:
- a) Bedeutung des Eiweiß-Fett-Wasser-Verhältnisses bei der Herstellung von Wurstwaren;
 - b) Beurteilen verarbeitungsbedingter Veränderungen;
 - c) Bedeutung der Untersuchungsmethoden für die Beurteilung von Fleischerzeugnissen.
15. Kenntnisse der für die Berufsausübung notwendigen Gesetze, Verordnungen und Richtlinien:
- a) Vieh- und Fleischgesetze mit den Durchführungsverordnungen;
 - b) Marktregelungen für Viehmärkte und Schlachthöfe;

- c) Grundkenntnisse der Bedeutung der Schlachtier-, Fleisch- und Trichinenbeschau für die menschliche Gesundheit;
 - d) Fleischhygienerecht;
 - e) Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes, Nitratesgesetzes, der Fleisch-Verordnung, Hackfleisch-Verordnung, Fremdstoff-Verordnung, Konservierungsstoff-Verordnung, Farbstoff-Verordnung, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, der Richtlinien für Fleischerzeugnisse, Leitsätze des Lebensmittelbuches, Leitsätze für Mayonnaisen, Salate und verwandte Erzeugnisse.
16. Kenntnisse des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung:
- a) Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen;
 - b) Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter;
 - c) Verhalten bei Unfällen, Erste Hilfe.
- (2) Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 Abs. 2 soll nach folgender Anleitung sachlich gegliedert werden:
1. In der produktionsbetonten Fachrichtung:
- a) Schlachten von Schlachttieren sowie Aufbereiten von Schlachtnebenprodukten:
 - aa) Kenntnis der Bestimmungen über das Schlachten;
 - bb) Herrichten der Schlachtwerkzeuge;
 - cc) Betäuben und Blutentziehen;
 - dd) Enthäuten von Kälbern und Rindern;
 - ee) Brühen und Enthaaren von Schweinen;
 - ff) Ausnehmen und Spalten der Tierkörper;
 - gg) Feststellen erkennbarer Krankheiten;
 - hh) Bearbeiten der Innereien;
 - b) Herstellen von Fleisch-, Wurst-, Feinkost- und Mischkonserven:
 - aa) Auswählen und Zusammenstellen des Materials;
 - bb) Vorkochen, Anbraten, Frittieren, Würzen, Einfüllen, Erhitzen, Etikettieren;
 - cc) Herstellen von Halb- und Vollkonserven unter Berücksichtigung ihrer Haltbarkeit;
 - dd) Beachten der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung.
2. In der verkaufsbetonten Fachrichtung:
- a) Beraten und Bedienen der Kunden beim Einkauf von Fleisch, Fleischerzeugnissen und des Handelswarensortiments:
 - aa) Kenntnisse der küchenmäßigen Verwendbarkeit von Fleisch, Fleischerzeugnissen und des Handelswarensortiments;
 - bb) Entgegennahme von Vorbestellungen;
 - cc) Bedienen der Kunden unter Berücksichtigung neuzeitlicher Verzehrsgewohnheiten und Verkaufsmethoden;

- dd) Grundkenntnisse der Verkaufspsychologie;
 - ee) Kenntnisse des Kassen- und Abrechnungswesens;
 - ff) Verpackungstechniken sowie Kenntnisse der wichtigsten Verpackungsmaterialien;
 - gg) Bedienen, Pflegen und Warten der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen, die beim Verkauf verwendet werden;
- b) Kenntnisse der für die Berufsausübung notwendigen Vorschriften für den Verkauf: Vorschriften des Lebensmittelgesetzes, des Hygienerechts, der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Handelsklassen-Verordnung für geschlachtetes Geflügel und Geflügelteile, des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, des Meß- und Eichgesetzes, der Preisauszeichnungs-Verordnung, des Rabattgesetzes und der Zugabe-Verordnung;
 - c) Entwerfen und Herstellen gebräuchlicher Werbemittel: Entwerfen und Herstellen von Angebotsplakaten, Preisschildern, Blickfängen und anderen Werbemitteln;
 - d) Warenpräsentation:
 - aa) Auslegen und Dekorieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie des Handelswarensortiments;
 - bb) Auszeichnen der ausgestellten Waren unter Berücksichtigung der Preisauszeichnungs- und Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.
- (3) Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 Abs. 1 und 2 soll nach folgender Anleitung zeitlich gegliedert werden:
1. Im 1. Ausbildungsjahr sollen unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
- a) Einführen in das Auswählen und Beurteilen von lebenden Schlachttieren, Schlachtierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischteilstücken gemäß Abs. 1 Nr. 1 und 2 in zwei Monaten;
 - b) Zerlegen und Herrichten von Tierkörpern, -hälften, -vierteln und sonstigen Teilstücken zur weiteren Verarbeitung gemäß Abs. 1 Nr. 5 in sechs Monaten;
 - c) Lagern, Auswählen und Verwenden von Gewürzen, Zusatzmitteln, Hilfsstoffen, Natur- und Kunstdärmen gemäß Abs. 1 Nr. 7 in einem Monat;
 - d) Mitwirken beim Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie Feinkosterzeugnissen gemäß Abs. 1 Nr. 8 in zwei Monaten;
 - e) Einführen in das Bedienen, Pflegen und Warten der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und technischen Anlagen gemäß Abs. 1 Nr. 12 in einem Monat.
2. Im 2. Ausbildungsjahr sollen unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
- a) Selbständiges Auswählen und Beurteilen von lebenden Schlachttieren, von Schlachtierkörpern

pern, -hälften, -vierteln und Fleischteilstücken gemäß Abs. 1 Nr. 1 und 2 in einem Monat;

- b) Zerlegen und Herrichten von Tierkörpern, -hälften, -vierteln und sonstigen Teilstücken in laden- und verkaufsfertige Fleischstücke gemäß Abs. 1 Nr. 5 in vier Monaten;
 - c) Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst gemäß Abs. 1 Nr. 8 in vier Monaten;
 - d) Einführen in die Methoden der Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen gemäß Abs. 1 Nr. 9 in zwei Monaten;
 - e) Bedienen, Pflegen und Warten der Werkzeuge, Geräte, Maschinen und technischen Anlagen gemäß Abs. 1 Nr. 12 in einem Monat.
3. In den ersten sechs Monaten des 3. Ausbildungsjahres sollen unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
- a) Herstellen von Sülzen, Rouladen, Pasteten und Salaten und anderen Feinkosterzeugnissen gemäß Abs. 1 Nr. 8 in drei Monaten;
 - b) Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen gemäß Abs. 1 Nr. 9 in drei Monaten.
4. Außerdem hat sich die Berufsausbildung während der ersten 30 Monate auf die übrigen in Abs. 1 genannten Fertigkeiten und Kenntnisse zu erstrecken.
5. In den letzten sechs Monaten des 3. Ausbildungsjahres sollen in der produktionsbetonten Fachrichtung unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
- a) Schlachten von Schlachttieren sowie Aufbereiten von Schlachtnebenprodukten gemäß Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a in drei Monaten;
 - b) Herstellen von Fleisch-, Wurst-, Feinkost- und Mischkonserven gemäß Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe b in drei Monaten.
6. In den letzten sechs Monaten des 3. Ausbildungsjahres sollen in der verkaufsbetonten Fachrichtung unter Beachtung nachstehender zeitlicher Richtwerte vermittelt werden:
- a) Beraten und Bedienen der Kunden beim Einkauf von Fleisch, Fleischerzeugnissen und des Handelswarensortiments gemäß Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a in vier Monaten;
 - b) Entwerfen und Herstellen gebräuchlicher Werbemittel gemäß Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c in einem Monat;
 - c) Warenpräsentation gemäß Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe d in einem Monat;
 - d) außerdem sollen während der sechs Monate die Kenntnisse der besonderen Vorschrift für den Verkauf gemäß Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b vermittelt werden.

§ 6

Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7

Führung des Berichtsheftes

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8

Durchführung der Zwischenprüfung

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach 24 Monaten stattfinden.

§ 9

Prüfungsanforderungen in der Zwischenprüfung

(1) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in § 5 für die ersten 24 Monate aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf die im Berufsschulunterricht vermittelten Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in einer Prüfungsdauer von etwa drei Stunden zwei Aufgaben durchführen. Dafür kommen insbesondere in Betracht:

1. Zerlegen einer Schweinehälfte oder eines Rindervorderviertels;
2. Füllen, Räuchern und Garen einer Brüh- oder Kochwurst.

§ 10

Prüfungsanforderungen für die Abschluß- oder Gesellenprüfung

(1) Die Abschluß- oder Gesellenprüfung erstreckt sich auf die in § 5 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf die in der Berufsschule vermittelten Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in einer Prüfungsdauer von insgesamt sechs Stunden fünf Aufgaben durchführen:

Als Aufgaben kommen jeweils in Betracht:

1. In der produktionsbetonten Fachrichtung:
 - a) Beurteilen von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln nach Verwertbarkeit und Qualität unter Berücksichtigung der Handelsklassen;
 - b) Schlachten eines Schweines, Rindes oder Kalbes einschließlich Bearbeitung der Innereien;
 - c) Zerlegen einer Schweinehälfte und eines Rindervorderviertels zur weiteren Verarbeitung;
 - d) Ausbeinen, Entsehnen, Entschwarten, Zuschneiden des Fleisches für die Verarbeitung und in ladenfertige Fleischteilstücke;
 - e) Herstellen einer Brüh- oder Kochwurst.
2. In der verkaufsbetonten Fachrichtung:
 - a) Beurteilen von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln sowie Fleischteilstücken nach Verwertbarkeit und Qualität unter Berücksichtigung der Handelsklassen;

- b) Zerlegen einer Schweinehälfte und eines Rindervorderviertels in laden- und verkaufsfertige Fleischstücke;
- c) Herstellen einer Brüh- oder Kochwurst;
- d) verkaufsfertiges Herrichten von zwei Fleischplatten und zwei pfannenfertigen Fleischgerichten;
- e) praktischer Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie des Handelswarensortiments.

(3) Der Prüfling soll Kenntnisse in folgenden Prüfungsfächern nachweisen:

1. Im Prüfungsfach Fachkunde kommen Fragen insbesondere aus folgenden Prüfungsgebieten in Betracht:

- a) Fleischgewinnung:
 - aa) Marktregelungen und Marktnotierungen;
 - bb) Transport des Schlachtviehs;
 - cc) Beurteilung von Schlachttieren, Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln;
 - dd) Krankheiten des Schlachtviehs;
 - ee) Bedeutung des Schlachtens für die Werterhaltung des Fleisches;
 - ff) Ursachen und Bedeutung der Veränderungen des Fleisches nach der Schlachtung;
 - gg) Bedeutung des fachgerechten Zerlegens unter Berücksichtigung der verschiedenen Schnittführungen;
- b) Fleischverarbeitung:
 - aa) Bestandteile, Nährwert, Reife und pH-Wert des Fleisches;
 - bb) Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten des Fleisches und der Fleischerzeugnisse;
 - cc) Herstellung von Fleischerzeugnissen nach technologischen und lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten;
 - dd) Aufgaben und Wirkung des Pökeln, Trocknens, Räucherns, Gefrierens, Kühlens und Salzens von Fleisch und Wurstwaren;
 - ee) Halb- und Vollkonservenherstellung;
 - ff) lebensmittelrechtliche Beurteilungsmaßstäbe, Richtlinien für Fleischerzeugnisse, Lebensmittelbuch, ortsübliche Bezeichnung der Wurstsorten und Fleischarten;
 - gg) Betriebshygiene, Arbeitsschutz und Unfallverhütung;
 - hh) fachbezogene gesetzliche Vorschriften insbesondere Lebensmittelgesetz, Fleisch-Verordnung, Hackfleisch-Verordnung;

c) Betriebs- und Maschinenkunde:

- aa) Rationelle Arbeits- und Fertigungsplanung;
- bb) Wirkungsweise und fabrikationstechnischer Einsatz von Maschinen, Geräten und technischen Anlagen;

d) Waren- und Verkaufskunde:

- aa) Verwendungsmöglichkeiten für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Nährstoffgehalt des Fleisches, Zusammensetzung der verschiedenen Wurstsorten, ortsübliche Bezeichnungen;
- bb) Handelswarensortiment;
- cc) Einkaufsmöglichkeiten, Preisbildung, Warenlagerung, Lagerkontrolle, Lagerumschlag;
- dd) Warenpräsentation;
- ee) Verkaufsformen;
- ff) Kassen- und Abrechnungswesen.

2. Im Prüfungsfach Fachrechnen kommen insbesondere folgende Aufgaben in Betracht:

- a) Berechnung des Schlachtgewichts und der Schlachtausbeute;
- b) Berechnung des Gestehtungspreises für 1 kg Fleisch;
- c) Berechnung des Verkaufspreises im Durchschnitt und für einzelne Fleischteilstücke sowie Aufschnittware.

3. Im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Fragen insbesondere aus folgenden Prüfungsgebieten in Betracht:

Wirtschaftskunde, Sozialversicherung und Arbeitsrecht.

(4) In den Prüfungsfächern Fachkunde und Wirtschafts- und Sozialkunde soll die Kenntnisprüfung schriftlich und mündlich durchgeführt werden, im Prüfungsfach Fachrechnen nur schriftlich.

(5) In der schriftlichen Kenntnisprüfung kommt folgende Prüfungsdauer als Richtwert in Betracht:

- 1. Im Prüfungsfach Fachkunde 2 Stunden;
- 2. in den Prüfungsfächern Fachrechnen und Wirtschafts- und Sozialkunde jeweils 1½ Stunden.

(6) Die mündliche Prüfung soll insgesamt nicht länger als 20 Minuten je Prüfling dauern.

(7) Soweit die Prüfung mit Hilfe programmierter Fragebogen (programmierte Prüfung) durchgeführt wird, kann von der in Absatz 5 genannten Prüfungsdauer abgewichen und auf die mündliche Prüfung ganz oder teilweise verzichtet werden.

(8) Die Fertigungs- und die Kenntnisprüfung haben für die Ermittlung des Prüfungsergebnisses das gleiche Gewicht. Bei der Bewertung der Fertigungs- und der Kenntnisprüfung sollen die Teilleistungen folgendes Gewicht erhalten:

1. Im Rahmen der Fertigungsprüfung:

a) In der produktionsbetonten Fachrichtung:

- aa) Beurteilen von Schlachtierkörpern, -hälften, -vierteln nach Verwertbarkeit und Qualität unter Berücksichtigung der Handelsklassen einfach;
- bb) Schlachten eines Schweines, Rindes oder Kalbes einschließlich Bearbeitung der Innereien zweifach;

<p>cc) Zerlegen einer Schweinehälfte und eines Rindervorderviertels zur weiteren Verarbeitung zweifach;</p> <p>dd) Ausbeinen, Entsehnen, Entschwarten, Zuschneiden des Fleisches für die Verarbeitung und in ladenfertige Fleischteilstücke zweifach;</p> <p>ec) Herstellen einer Brüh- oder Kochwurst dreifach;</p> <p>b) In der verkaufsbetonten Fachrichtung:</p> <p>aa) Beurteilen von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln sowie Fleischteilstücken nach Verwertbarkeit und Qualität unter Berücksichtigung der Handelsklassen einfach;</p> <p>bb) Zerlegen einer Schweinehälfte und eines Rindervorderviertels in laden- und verkaufsfertige Fleischstücke zweifach;</p> <p>cc) Herstellen einer Brüh- oder Kochwurst dreifach;</p> <p>dd) verkaufsfertiges Herrichten von zwei Fleischplatten und zwei pfannenfertigen Fleischgerichten zweifach;</p> <p>ee) praktischer Verkauf von Fleisch- und Fleischerzeugnissen sowie des einschlägigen Handelswarensortiments zweifach.</p> <p>2. Im Rahmen der Kenntnisprüfung:</p> <p>a) Fachkunde:</p> <p>aa) schriftlich dreifach;</p> <p>bb) mündlich einfach;</p>	<p>b) Fachrechnen dreifach;</p> <p>c) Wirtschafts- und Sozialkunde:</p> <p>aa) schriftlich zweifach;</p> <p>bb) mündlich einfach.</p> <p style="text-align: center;">Dritter Teil</p> <p style="text-align: center;">Übergangs- und Schlußbestimmungen</p> <p style="text-align: center;">§ 11</p> <p style="text-align: center;">Übergangsregelung</p> <p>(1) Für Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung länger als 12 Monate bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden; es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.</p> <p>(2) Für die Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung noch nicht 12 Monate bestehen, kann die zuständige Stelle zur Vermeidung unbilliger Härten genehmigen, daß die bisherigen Vorschriften weiter angewendet werden.</p> <p style="text-align: center;">§ 12</p> <p style="text-align: center;">Berlin-Klausel</p> <p>Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes und § 128 der Handwerksordnung auch im Land Berlin.</p> <p style="text-align: center;">§ 13</p> <p style="text-align: center;">Inkrafttreten</p> <p>Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Verkündung in Kraft.</p>
---	--

Bonn, den 15. August 1972

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Finanzen
In Vertretung
Dr. Rohwedder

Bundesgesetzblatt Teil II

Nr. 50, ausgegeben am 17. August 1972

Tag	Inhalt	Seite
14. 8. 72	Gesetz zu dem Protokoll vom 3. Juni 1971 betreffend die Auslegung des Übereinkommens vom 29. Februar 1968 über die gegenseitige Anerkennung von Gesellschaften und juristischen Personen durch den Gerichtshof	857
8. 8. 72	Verordnung über die Zusammenlegung der deutschen und der niederländischen Grenzabfertigung an den Grenzübergängen Wyler-Beek und Wyler-Berg en Dal	866
21. 7. 72	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Zusatzübereinkommens über die Abschaffung der Sklaverei, des Sklavenhandels und sklavereiähnlicher Einrichtungen und Praktiken	869
26. 7. 72	Bekanntmachung des Abkommens zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und der Regierung des Königreichs Marokko über finanzielle Zusammenarbeit	870
27. 7. 72	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Vereinbarung über Ozeanstützpunkte im Nordatlantik	872

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn
Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie für Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:
Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Telefon 22 40 86 — 88.

Das Bundesgesetzblatt erscheint in drei Teilen. In Teil I und II werden die Gesetze und Verordnungen in zeitlicher Reihenfolge nach ihrer Ausfertigung verkündet. Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. beim Verlag vorliegen. Im Teil III wird das als fortgeltend festgestellte Bundesrecht auf Grund des Gesetzes über Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (BGBl. I S. 437) nach Sachgebieten geordnet veröffentlicht. Der Teil III kann nur als Verlagsabonnement bezogen werden.
Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 31,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,85 DM. Dieser Preis gilt auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1972 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt, Köln 3 99 oder gegen Vorausrechnung bzw. gegen Nachnahme.
Preis dieser Ausgabe 0,85 DM zuzüglich Versandgebühr 0,15 DM, bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung.
Im Bezugspreis ist Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.