

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Einführung.....	9
1. Intention der Neuordnung	10
2. Ausbildungsprofil (in deutscher, englischer und französischer Sprache)	11
Ausbildungsordnung und Ausbildungsrahmenplan.....	15
1. Ausbildungsordnung	16
1.1 Verfahren zur Erstellung einer Ausbildungsordnung	16
1.2 Lernen in vollständigen Handlungen.....	18
1.3 Die Paragraphen der Ausbildungsordnung mit Erläuterungen	20
§ 1 Staatliche Anerkennung der Ausbildungsberufe	21
§ 2 Ausbildungsdauer	21
§ 3 Struktur und Zielsetzung der Berufsausbildung	22
§ 4 Ausbildungsberufsbild	23
§ 5 Ausbildungsrahmenplan	24
§ 6 Ausbildungsplan	24
§ 7 Berichtsheft	25
§ 8 Zwischenprüfung	26
§ 9 Abschlussprüfung	28
§ 10 Übergangsregelung	32
§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten	32
2. Ausbildungsrahmenplan	33
2.1 Ausbildungsberufsbild mit zeitlichen Richtwerten (Übersicht)	33
2.2 Hinweise zur Umsetzung des Ausbildungsrahmenplans	34
2.3 Hinweise und Erläuterungen zu den Lernzielen des Ausbildungsrahmenplans	35
Prüfungen.....	55
1. Beispiele für Aufgaben zur Zwischenprüfung Fleischer/in	56
2. Beispiele für Aufgaben zur Gesellen- oder Abschlussprüfung Fleischer/in	62
Rahmenlehrplan der KMK	83

Informationen	101
1. Literaturlisten	102
2. Fortbildung/Weiterbildung	104
3. Glossar A - Z	106
4. Prüflisten für Betrieb und Auszubildende	109
5. Hinweise zum körperschonenden Verhalten	113
6. Adressen von Institutionen	117
7. Berufsbildungsgesetz (BBiG) (in Auszügen)	118
8. Kopiervorlage: Betrieblicher Ausbildungsplan	125