



Landeslehrplan für den Lehrberuf **Fleischverarbeitung**

Anlage A/6 /2A

I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1200 Unterrichtsstunden
(ohne Religionsunterricht)

Gegenstände	Stundenausmaß der einzelnen Schulstufen				Gesamtstundenzahl
	1. *)	2.	3.		
<i>Pflichtgegenstände</i>					
Politische Bildung	40		40		80
Deutsch und Kommunikation		40			40
Berufsbezogene Fremdsprache	40	40	40		120
<i>Betriebswirtschaftlicher Unterricht</i>					
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	40	40	20		100
Rechnungswesen 3)	40	20	20		80
<i>Fachunterricht</i>					
Nahrungsmittelkunde	40	40	20		100
Tier- und Fleischkunde 3)	60	20	40		120
Fachkunde 3)4)	140	40	60		240
Verarbeitungspraktikum	80	120	120		320
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	480	360	360		1200
<i>Freigegenstände</i>					
Religion 1)	40	40	40		2)
Lebende Fremdsprache (als 2.Fremdsprache)	40	40	40		120
<i>Unverbindliche Übungen</i>					
Leibesübungen 5)	40	40	40		120
Förderunterricht 5)					

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II

3) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

4) Fachkunde kann in folgenden Unterrichtsgegenständen geteilt werden: Geräte- und Maschinenkunde, Spezielle Fachkunde

5) Siehe Anlage A, Abschnitt III

*) Der Unterricht erfolgt im 1. Schuljahr an einem Tag pro Woche (ganzjährig) mit 8 Unterrichtseinheiten und an einem 2. Tag (ganzjährig) mit jeweils 4 Unterrichtseinheiten



II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II der gültigen Lehrplanverordnung

III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

Politische Bildung

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung

Deutsch und Kommunikation

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung

Berufsbezogene Fremdsprache

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung

Betriebswirtschaftlicher Unterricht

Siehe Anlage A, Abschnitt III der gültigen Lehrplanverordnung

Fachunterricht

Nahrungsmittelkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll Kenntnisse über das Lebensmittelrecht haben und die für den Beruf bedeutenden Ernährung und Gesundheit Bescheid wissen.

Lehrstoff

1. Klasse

Lebensmittel:

Nahrungsmittel. Genussmittel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser. Verderb von Lebensmitteln (Ursache, Maßnahmen). Lebensmittelrückstände.

Chemische Begriffe:

Elemente und Verbindungen. Gemisch und Gemenge. Anorganische und organische Stoffe. Säuren, Basen und Salze. Emulsionen und Lösungen.

Physikalische Begriffe:

Zustandsformen der Stoffe. Wärme. Kühlung.

Biologische Begriffe:

Verdauungsorgane Stoffwechsel. Energie- und Nährstoffbedarf.

Ernährung:

Ernährung und Gesundheit. Kostformen. Ernährungsfehler und Folgeschäden.



2. Klasse

Lebensmittelrecht:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus.

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Lebensmittelbestimmungen.

3. Klasse

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelhygienebestimmungen.
Grundsätze des Eu-Lebensmittelrechts.

Fachkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen nach dem aktuellen Stand der Technik kennen und unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und sicherheitsrelevanter Aspekte auswählen können.

Er/Sie soll die zeitgemäßen Arbeitsverfahren und –techniken der Fleischverarbeitung kennen und über die Herstellung von Fleisch- und Fleischwarenprodukten Bescheid wissen.

Er/Sie soll die für seinen beruf relevanten Sicherheits- und arbeitshygienischen Bestimmungen kennen.

Er/Sie soll die zeitgemäßen Arbeitsverfahren und –techniken der Fleischverarbeitung kennen und über die Herstellung von Fleisch- und Fleischwarenprodukten Bescheid wissen.

Er/Sie soll die für seinen Beruf relevanten Sicherheits- arbeitshygienischen Bestimmungen kennen.

Er/Sie soll rechnerische Aufgaben aus dem Bereich seines Lehrberufes logisch und ökonomisch lösen, sich der mathematischen Symbolik bedienen und Rechner, Tabellen und Formelsammlungen zweckentsprechend benützen können.

Der Schüler/Die Schülerin der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler/die Schülerin, der/die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff

1. Klasse

Berufseinschlägige Sicherheitsvorschriften.

Betriebsräume:

Einrichtung. Reinigung und Desinfektion unter Berücksichtigung der Hygieneverordnung und der lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen:

Arten. Aufbau. Einsatz. Wirkungsweise. Energie und Energieeinsatz. Instandhaltung .



Berufseinschlägige Sicherheits- und arbeitshygienische Vorschriften.

Fleischberuf:

Geschichtliche Entwicklung und heutige Bedeutung

Zusatz- und Hilfsstoffe:

Arten. Verwendung. Eigenschaften. Prüfung.

Arbeitsverfahren und -techniken:

Fleischverarbeitung. Fleischbearbeitung. Fleischzerteilung und ladenfertiges Herrichten.
Fleisch und Fleischwarenherstellung. Würste: Wurstwarenherstellung. Konservierung.
Lagerung.

Kühlvitrienen:

Arten. Aufbau. Temperaturanforderungen. Verkaufspsychologische Aspekte.
Instandhaltung.

Fachliches Rechnen:

Massen- und Gewichtsberechnungen. Brätberechnungen. Mischungsrechnungen.
Materialberechnungen.

2. Klasse

Arbeitsverfahren und -techniken:

Fleischverarbeitung. Fleischbearbeitung. Fleischzerteilung und ladenfertiges Herrichten.
Fleisch und Fleischwarenherstellung. Würste: Wurstwarenherstellung. Konservierung.
Lagerung.

Kühlvitrienen:

Temperaturanforderungen. Verkaufspsychologische Aspekte. Instandhaltung.

Fleisch und Fleischwarenspezialitäten:

Halbfertig- und Fertiggerichte. Konservierung. Lagerung

Fachliches Rechnen:

Masse- und Gewichtsberechnungen, Brätberechnungen. Mischungsrechnungen.
Materialberechnungen.

3. Klasse

Arbeitsverfahren und -techniken:

Fleischbearbeitung. Fleischverarbeitung. Fleischzerteilung und ladenfertiges herrichten.
Fleischwaren und Fleischwarenherstellung. Würste. Wurstwarenherstellung.
Konservierung. Lagerung.

Fleisch- und Fleischwarenspezialitäten:

Halbfertig- und Fertiggerichte. Kalte Beigaben. Belegte Brötchen. Brotaufstriche. Salate.
Plattenservice. Konservierung. Lagerung.

Fachliches Rechnen:

Masse- und Gewichtsberechnungen. Brätberechnungen. Mischungsrechnungen.
Materialberechnungen. Nährwertberechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:



Maschinen und Kühlanlagen:
Sondermaschinen, Energie u. Energieeinsatz.

Arbeitsverfahren und -techniken:
Fleischbearbeitung. Fleischverarbeitung.

Fleisch- und Fleischwarenspezialitäten:
Halbfertig- und Fertiggerichte. Plattenservice.

Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei in jeder Schulstufe.

Tier- und Fleischkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll die für den Beruf notwendigen rechtlichen Bestimmungen der Fleischer- und -bearbeitung kennen, Kenntnisse über Schlachttiere, Fleisch und Nebenprodukte haben und über Tierkrankheiten und -seuchen bescheid wissen.

Der Schüler/Die Schülerin der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler/die Schülerin, der/die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1. Klasse

Der Tierkörper:
Zellaufbau. Gewebe. Organe. Insbesondere Verdauungsorgane. Knochen

Schlachttiere:
Tierrassen. Vieheinkauf. Alters- und Qualitätsbestimmung. Viehtransport und Tierschutz.
Schlachtung. Lagerung. Entsorgung.

Fleisch und Nebenprodukte:
Arten. Handelsklassen. Benennung von Fleisch und Fleischteilen. Beurteilung nach ihrer Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Qualitätsbeurteilung. Lagerung. Entsorgung.

2. Klasse

Tierkrankheiten und -seuchen:
Arten. Ursachen. Erreger. Vorbeugung.

3. Klasse

Rechtliche Bestimmungen:
Fleischuntersuchungsgesetz. Frischfleischhygieneverordnung.
Fleischverarbeitungsbetriebe - Hygieneverordnung. Bestimmungen zum Fleischimport.
Fleischuntersuchungsverordnung.



Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Schlachttiere:

Alters- und Qualitätsbestimmung. Beurteilung des Fleisches.

Rechtliche Bestimmungen:

Bestimmungen zum Fleischimport.

Schlachttiere:

Alters- und Qualitätsbestimmung Beurteilung des Fleisches.

Fleisch und Nebenprodukte:

Beurteilung nach ihrer Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten.

Qualitätsbeurteilung.

Verarbeitungspraktikum

(nur für den Lehrberuf Fleischverarbeitung)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen handhaben und Instandhalten können.

Er/Sie soll die für den Lehrberuf relevanten zeitgemäßen Arbeitsverfahren und –techniken ausführen zu können und die berufsspezifischen Unfallverhütungs- und Sicherheitstechniken sowie die Hygienevorschriften anwenden können.

Er/Sie soll Fleisch- und Wurstwaren herstellen, verarbeiten, kontrollieren, lagern und entsorgen können.

Lehrstoff:

1. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe- und Kühlanlagen:
Arten. Handhaben. Einsatz. Instandhalten. Hygienisches Warten.

Arbeitsverfahren und –techniken:

Vor- und Zubereiten von Fleisch. Konservieren Salzen. Pökeln. Räuchern. Kochen.
Brühen. Kühlen. Trocknen. Lagern. Entsorgen.

Fleischbe- und –verarbeitung:

Qualität kontrollieren. Entbeinen. Zubereiten. Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren.
Lagern. Entsorgen.

2. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe- und Kühlanlagen:
Arten. Handhaben. Einsatz. Instandhalten. Hygienisches Warten.

Arbeitsverfahren und –techniken:

Vor- und Zubereiten von Fleisch. Ladenfertiges Herrichten von Frischfleisch. Konservieren
Salzen. Pökeln. Räuchern. Kochen. Brühen. Kühlen. Trocknen. Lagern. Entsorgen.



Fleischbe- und -verarbeitung:

Qualität kontrollieren. Zerfällen. Entbeinen. Zuschneiden und sortieren. Zubereiten.
Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren. Lagern. Qualität sichern. Entsorgen.

3. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe:

Arten. Handhaben. Einsatz. Instandhalten. Hygienisches Warten.

Arbeitsverfahren und -techniken:

Vor- und Zubereiten von Fleisch. Ladenfertiges Herrichten von Frischfleisch. Konservieren
Salzen. Pökeln. Räuchern. Kochen. Brühen. Kühlen. Trocknen. Lagern. Entsorgen.

Fleischbe- und -verarbeitung:

Qualität kontrollieren. Zerfällen. Entbeinen. Zuschneiden und sortieren. Zubereiten.
Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren. Lagern Qualität sichern. Entsorgen.

Verkaufspraktikum

(nur für den Lehrberuf Fleischverkauf)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen,
Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen handhaben und instand halten können.

Er/Sie soll Speisen zubereiten, Fleisch und Fleischwaren ladenfertig herrichten, verpacken
und präsentieren können sowie die berufsspezifischen Unfallverhütungs- und
Sicherheitstechniken sowie die Hygienevorschriften anwenden können.

Er/Sie soll kundenorientierte Gespräche führen und erfolgreich verkaufen können.

Lehrstoff

1. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen:

Arten. Handhaben. Einsatz. Instandhalten: Hygienisches Warten.

Speisenzubereitung:

Vor- und Zubereiten von Fleisch. Ladenfertiges Herrichten von Frischfleisch. Zubereiten
von Halbfertig- und Fertiggerichten. Legen von Aufschnitt. Verpacken.

2. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen:

Handhaben. Einsatz. Instandhalten. Hygienisches Warten.

Speisenzubereitung:

Ladenfertiges Herrichten von Frischfleisch. Vor- und Zubereiten von Fleisch. Zubereiten
von Halbfertig- und Fertiggerichten. Legen von Aufschnitt. Verpacken.



Präsentationstechnik:

Feinzerfällen von Großstücken

Verwenden, zubereiten und Präsentieren von Fleisch, Fleischwaren und einfachen Speisen. Gestalten von Vitrinen nach verkaufpsychologischen Grundsätzen.

Verkaufen:

Grundlagen der Verkaufspsychologie. Gesprächsführung bei Beratung und Werbung. Anwenden von Höflichkeitsnormen.

3. Klasse

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Hygienevorschriften.

Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen:

Handhaben. Einsatz. Instandhalten. Hygienisches Warten.

Speisenzubereitung:

Ladenfertiges Herrichten von Frischfleisch. Vor- und Zubereiten von Fleisch. Zubereiten von Halbfertig- und Fertiggerichten, Salate, belegten Brötchen und Brotaufstrichen. Legen von Aufschnitten. Verpacken.

Präsentationstechnik:

Feinzerfällen von Großstücken. Verwenden, Zubereiten und Präsentieren von Fleisch, Fleischwaren und einfachen Speisen. Gestalten von Vitrinen nach verkaufpsychologischen Grundsätzen. Herstellen von Werbemitteln.

Verkaufen:

Grundlagen der Verkaufspsychologie. Gesprächsführung bei der Beratung und Werbung. Anwenden von Höflichkeitsnormen.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Hauptkriterien und Auswahl für die Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Nützlich sind Aufgaben, die Lehrinhalte verschiedener Themenbereiche oder Pflichtgegenstände kombinieren. Desgleichen sind bei jeder Gelegenheit die Zusammenhänge zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Anwendungen aufzuzeigen.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer untereinander wichtig.

In „Fachliches Rechnen“ stehen- auch bei der Behebung allfälliger Mängel in den mathematischen Grundkenntnissen und Fertigkeiten – Aufgabenstellungen aus den fachtheoretischen Pflichtgegenständen im Vordergrund. Den Erfordernissen der Praxis entsprechend, liegt das Hauptgewicht in der Vermittlung des Verständnisses für den Rechengang und den Schätzen der Ergebnisse.

Das „Verarbeitungspraktikum“ bzw. das „Verkaufspraktikum“ soll dem Schüler/der Schülerin die Möglichkeit zum Üben jener Techniken geben, die die betriebliche Ausbildung ergänzen. Sie sind in Verbindung zu den fachtheoretischen Unterrichtsgegenständen zu führen und den individuellen Vorkenntnissen der SchülerInnen anzupassen.



Berufsschule für den Lebensmittel- und Textilbereich, Technische Zeichner und Zahntechniker
Längenfelgasse 13 – 15, 1120 Wien
Tel.: +43 1 599 16 95410

Fax: +43 1 599 16 99 95410

www.bsltz.at

Die Rechtsvorschriften sind überblicksartig zu behandeln. Bei jeder sich bietenden Gelegenheit ist auf die Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Umwelt hinzuweisen.