



# FLEISCHVERARBEITUNG

A/6/2A

1.KLASSE

2.KLASSE

3.KLASSE

SA = Schularbeit

LG = Leistungsgruppe

1.Sem.		2. Sem		1. Sem		2. Sem		1. Sem		2. Sem	
1		1				1	1	1	1		
	Zusatztag im 1. Semester		Zusatztag im 2. Semester	1	1						
1		1		1	1						
1		1		1	1						
1		1									
1		1		1	1			1			
	2		1		1		1		1		
	3		4	1	1		1	1	2		
2		2		3	3	3	3	3	3		
7	5	7	5	9	9	9	9	9	9		
480		480		360		360		360		360	

<b>PB</b>	80	Politische Bildung
<b>DUK</b>	40	Deutsch und Kommunikation
<b>BE</b>	120	Berufsbezogenes Englisch
<b>WSV</b>	100 SA	Wirtschaftskunde m. Schriftverkehr
<b>RW</b>	80 LG/SA	Rechnungswesen
<b>NAK</b>	100	Nahrungsmittelkunde
<b>TIF</b>	120 LG	Tier- und Fleischkunde
<b>FK</b>	240 LG	Fachkunde
<b>VAP</b>	320	Verarbeitungspraktikum
<b>1.200 UE</b>		

Schultage:

- 1F** Donnerstag ganzer Tag + Freitag halber Tag
- 2F** Montag ganzer Tag
- 3F** Dienstag ganzer Tag