

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DIE LEHRBERUFE  
FLEISCHVERARBEITUNG, FLEISCHVERKAUF**

**I. STUNDENTAFEL**

**A. FLEISCHVERARBEITUNG**

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 200 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten Klasse und dritten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1) .....	2)
Politische Bildung .....	80
Deutsch und Kommunikation .....	120 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache .....	40 - 120
Betriebswirtschaftlicher Unterricht .....	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Nahrungsmittelkunde .....	100
Tier- und Fleischkunde 3) .....	120
Fachkunde 3) 4) .....	240
Verarbeitungspraktikum .....	320
 Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht) .....	 1 200
Freigegegenstände	
Religion 1) .....	2)
Lebende Fremdsprache 5) Deutsch 5)	
Unverbindliche Übungen Bewegung und Sport 5)	
Förderunterricht 5)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

4) Fachkunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Geräte- und Maschinenkunde, Spezielle Fachkunde.

5) Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## B. FLEISCHVERKAUF

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 200 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten Klasse und dritten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1) .....	2)
Politische Bildung .....	80
Deutsch und Kommunikation .....	120 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache .....	40 - 120
Betriebswirtschaftlicher Unterricht .....	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Nahrungsmittelkunde .....	100
Tier- und Fleischkunde 3) .....	120
Fachkunde 3) 4) .....	240
Verkaufspraktikum .....	320
 Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht) .....	 1 200
Freigegegenstände	
Religion 1) .....	2)
Lebende Fremdsprache 5) Deutsch 5)	
Unverbindliche Übungen Bewegung und Sport 5)	
Förderunterricht 5)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

4) Fachkunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Geräte- und Maschinenkunde, Spezielle Fachkunde.

5) Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## **II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT**

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

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

### **P o l i t i s c h e   B i l d u n g**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### **D e u t s c h   u n d   K o m m u n i k a t i o n**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### **B e r u f s b e z o g e n e   F r e m d s p r a c h e**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### **B e t r i e b s w i r t s c h a f t l i c h e r   U n t e r r i c h t**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### **F a c h u n t e r r i c h t**

#### **Allgemeine didaktische Bemerkungen:**

In den einzelnen Unterrichtsgegenständen sind bei der Vermittlung des Lehrstoffes die Besonderheiten der einzelnen Lehrberufe zu berücksichtigen und für diese nach Möglichkeit Fachklassen zu bilden.

### **N a h r u n g s m i t t e l k u n d e**

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll Kenntnisse über das Lebensmittelrecht haben und die für den Beruf bedeutenden Begriffe der Chemie, Physik und Biologie kennen.

Er soll Kenntnisse über Lebensmittel haben und über den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit Bescheid wissen.

#### **Lehrstoff:**

Lebensmittelrecht:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Lebensmittelhygienebestimmungen. Grundsätze des EU-Lebensmittelrechts.

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.

## T i e r - u n d F l e i s c h k u n d e

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die für den Beruf notwendigen rechtlichen Bestimmungen der Fleischver- und -bearbeitung kennen, Kenntnisse über Schlachttiere, Fleisch und Nebenprodukte haben und über Tierkrankheiten und -seuchen Bescheid wissen.

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

### **Lehrstoff:**

Rechtliche Bestimmungen:

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

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.

Tierkrankheiten und -seuchen:

Arten. Ursachen. Erreger. Vorbeugung.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Rechtliche Bestimmungen:  
Bestimmungen zum Fleischimport.

Schlachttiere:  
Alters- und Qualitätsbestimmung. Beurteilung des Fleisches.

Fleisch und Nebenprodukte:  
Beurteilung nach ihrer Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten. Qualitätsbeurteilung.

## F a c h k u n d e

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler 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 soll die zeitgemäßen Arbeitsverfahren und -techniken der Fleischverarbeitung kennen und über die Herstellung von Fleisch- und Fleischwarenprodukten Bescheid wissen.

Er soll im Rahmen der Gefahrenunterweisung mit den Sicherheitsvorschriften vertraut sein und über die arbeitshygienischen Vorschriften Bescheid wissen.

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

### **Lehrstoff:**

#### G e r ä t e - u n d M a s c h i n e n k u n d e

Berufseinschlägige Sicherheits- und arbeitshygienischen Vorschriften. Gefahrenunterweisung.

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.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Maschinen und Kühlanlagen:  
Sondermaschinen. Energie und Energieeinsatz.

## S p e z i e l l e F a c h k u n d e

Berufseinschlägige Sicherheits- und arbeitshygienische Vorschriften. Gefahrenunterweisung.

Fleischerberuf:

Geschichtliche Entwicklung und heutige Bedeutung.

Zusatz- und Hilfsstoffe:

Arten. Verwendung. Eigenschaften. Prüfung.

Arbeitsverfahren und -techniken:

Fleischbearbeitung. Fleischverarbeitung. Fleischezerteilung und ladenfertiges Herrichten. Fleischwaren und Fleischwarenherstellung. Würste. Wurstwarenherstellung. Konservierung. Lagerung.

Kühlvitriolen:

Arten. Aufbau. Temperaturanforderungen. Verkaufspsychologische Aspekte. Instandhaltung.

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:

Arbeitsverfahren und -techniken:

Fleischbearbeitung. Fleischverarbeitung.

Fleisch- und Fleischwarenspezialitäten:

Halbfertig- und Fertiggerichte. Plattenservice.

**Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei bzw. eine in jeder Schulstufe, sofern das Stundenausmaß auf der betreffenden Schulstufe mindestens 40 bzw. 20 Unterrichtsstunden beträgt.**

## V e r a r b e i t u n g s p r a k t i k u m

( n u r f ü r d e n L e h r b e r u f F l e i s c h v e r a r b e i t u n g )

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen handhaben und instandhalten können.

Er soll die für den Lehrberuf relevanten zeitgemäßen Arbeitsverfahren und -techniken ausführen können und im Rahmen der Gefahrenunterweisung mit der Unfallverhütung und den Schutzmaßnahmen vertraut sein sowie die Hygienevorschriften anwenden können.

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

### **Lehrstoff:**

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen. Gefahrenunterweisung. 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. Braten. 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.

## V e r k a u f s p r a k t i k u m

( n u r f ü r d e n L e h r b e r u f F l e i s c h v e r k a u f )

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen handhaben und instandhalten können.

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

Er soll kundenorientierte Gespräche führen und erfolgreich verkaufen können.

### **Lehrstoff:**

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, Salaten, belegten Brötchen und Brotaufstrichen. Legen von Aufschnitt. Verpacken von Speisen.

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 Beratung und Werbung. Anwenden von Höflichkeitsnormen.

### **Gemeinsame didaktische Grundsätze:**

Hauptkriterium 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 Anwendung aufzuzeigen.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgeleisigkeiten 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 dem Schätzen der Ergebnisse.

Das „Verarbeitungspraktikum“ bzw. das „Verkaufspraktikum“ soll dem Schüler 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 Schüler anzupassen.

Im Unterrichtsgegenstand „Verarbeitungspraktikum“ soll im Hinblick auf die Ausbildung an Maschinen mit der Gefahrenunterweisung bereits in der ersten Klasse begonnen werden.

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