

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Fleischverarbeitung

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 188/2000 1. Juli 2000

#### Berufsbild

Für den Lehrberuf Fleischverarbeitung wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Auswerten einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
2.	Kenntnis der Arten von Schlachtvieh	-	-
3.	Kenntnis der Beurteilung von Schlachtvieh und Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit		
4.	Grundkenntnisse des Schlachtens		-
5.	Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung		-
6.	-	Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung	
7.	Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf		
8.	-	Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten	
9.	Kenntnis über das Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	-
10.	-	Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes	Zusammensetzen und Würzen des Wurstgutes nach Angabe
11.	-	Füllen des Wurstgutes sowie Abbinden, Abteilen und Fertigmachen der Wurst	
12.	-	Kenntnis der Verarbeitung von Fleisch zu Fleischwaren	Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren
13.	-	Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren	
14.	-	Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen	
15.	-	-	Beurteilen von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit
16.	-	Lagern von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren	

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Fleischverarbeitung

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 188/2000 1. Juli 2000

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
17.	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
18.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
19.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
20.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
21.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen		

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist - unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben - auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.