

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Fleischverarbeitung

BGBl. II Nr. 387/2023 15. Dezember 2023

Lehrabschlussprüfung

Allgemeine Bestimmungen

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die zur Prüfung antretende Person die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Theoretische Prüfung

Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Fleischverarbeitung und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

Fleischverarbeitung

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rechtsgrundlagen und Hygienevorschriften,
2. Schlachttiere und Schlachtkörper,
3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe,
4. Werkzeuge, Geräte und Maschinen,
5. Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
6. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
7. Konservierung, Reifung und Lagerung,
8. Kundenberatung.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Angewandte Mathematik

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Berechnungen in Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen (zB Rezepturberechnungen, Rohstoffverbrauch, Kochzeiten, Bearbeitungsverluste),
2. Kalkulation (zB Material- und Produktionskosten, Einkalkulieren von Personalkosten nach Vorgabe).

Das Verwenden von Rechenbehelfen, Tabellen und Formeln ist zulässig.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Fleischverarbeitung

BGBl. II Nr. 387/2023 15. Dezember 2023

Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

Prüfarbeit

Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung von betrieblichen Arbeitsaufträgen durchzuführen.

Die zur Prüfung antretende Person hat nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten. Die zur Lehrabschlussprüfung antretende Person hat:

1. eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper oder Teilstücken (inkl. Schlachtprotokoll) durchzuführen,
2. geschlachtetes Vieh fachgerecht zu zerlegen (Entbeinen oder Entsehnen) und zu bezeichnen,
3. verschiedene Würste herzustellen inklusive Zusammensetzen, Würzen von Wurstgut nach Angabe, Füllen von Würsthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen von Würsten.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes und sicheres Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. Geschmack und Aussehen,
4. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten und
5. Hygiene und Sauberkeit.

Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können.

Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen.

Das Fachgespräch hat sich zumindest auf einen der folgenden Bereiche zu beziehen.

1. Schlachttiere und Schlachtkörper,
2. Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
3. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
4. Konservierung, Reifung und Lagerung.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

Das Fachgespräch hat im Regelfall für jeden zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.