

RAHMENLEHRPLAN FÜR DEN LEHRBERUF**FLEISCHVERARBEITUNG****I. STUDENTAFEL**

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 260 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten und dritten Schulstufe mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion	
Politische Bildung	80
Deutsch und Kommunikation	80
Berufsbezogene Fremdsprache	100
Betriebswirtschaftlicher Unterricht	
Angewandte Wirtschaftslehre	180
Fachunterricht	
Fleischtechnologie	300
Lebensmittelkunde und Ernährungslehre	90
Tier- und Fleischkunde	120
Verarbeitungspraktikum	310
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	1 260
Freigegegenstände	
Religion	
Lebende Fremdsprache	
Deutsch	
Angewandte Mathematik	
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport	
Angewandte Informatik	
Förderunterricht	

PFLICHTGEGENSTÄNDE**POLITISCHE BILDUNG****Kompetenzbereich Lernen und Arbeiten****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die für sie geltenden schul-, arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen des dualen Ausbildungssystems recherchieren und deren Umsetzung beschreiben,
- können bei den zuständigen Interessenvertretungen sowie bei Sozialversicherungen und Behörden Informationen einholen, diese reflektieren und daraus situationsadäquate Handlungen ableiten und argumentieren,
- kennen die Mitbestimmungs- und Mitgestaltungsmöglichkeiten in Interessenvertretungen und können diese zur Artikulation ihrer Standpunkte und Interessen nutzen,
- können sich persönliche und berufliche Ziele setzen, bereits erworbene Fähigkeiten und Fertigkeiten reflektieren sowie darauf aufbauend Fort- und Weiterbildungsangebote recherchieren und darstellen.

Lehrstoff:

Schulrecht und Schulgemeinschaft. Berufsausbildungsgesetz. Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetz 1987. Interessenvertretungen. Arbeitsrecht. Sozialrecht. Lebenslanges Lernen.

Kompetenzbereich Leben in der Gesellschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Rollenverhalten in Gemeinschaften erkennen, hinterfragen, auf die eigene Person beziehen und darüber diskutieren,
- Diskriminierungen erkennen, Vorurteile reflektieren und persönliche Strategien zur Vermeidung von diesen entwickeln,
- ihr Verhalten in Bezug auf Gesundheit, Umwelt, Verkehrssicherheit und Jugendschutz hinterfragen und Konsequenzen für sich und die Gesellschaft darstellen,
- Inhalt und Wirkung von Medien kritisch analysieren, den Wahrheitsgehalt bewerten und Maßnahmen zum verantwortungsvollen Umgang mit Informationen darlegen,
- den Generationenvertrag erklären und die Auswirkungen auf die eigene Person sowie die Gesellschaft darlegen.

Lehrstoff:

Soziale Beziehungen. Persönliche und gesellschaftliche Verantwortung. Medien und Manipulation. Generationenvertrag.

Kompetenzbereich Mitgestalten in der Gesellschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen zentrale Kriterien von Demokratie und können diese im Vergleich zu anderen Regierungsformen darstellen,
- können persönliche Standpunkte und Interessen artikulieren und reflektieren sowie die Auswirkungen politischer Entscheidungen auf die Staatsbürgerinnen bzw. Staatsbürger nachvollziehen und beurteilen,
- können politische Positionen bewerten, sich ein Urteil bilden, eigene Meinungen und Haltungen formulieren und begründen sowie Möglichkeiten der Teilnahme an demokratischen Entscheidungsprozessen und zum zivilgesellschaftlichen Engagement aufzeigen,
- kennen die Bedeutung der Grund- und Menschenrechte, können deren Inhalte interpretieren sowie daraus Konsequenzen für das persönliche Verhalten ableiten und beschreiben,
- können politische Strukturen und Prozesse in Österreich und der EU darlegen sowie Möglichkeiten der aktiven Teilnahme aufzeigen,
- kennen die wesentlichen Prinzipien und die Grundfreiheiten der EU und können deren Auswirkungen auf den Alltag darlegen,
- können sich in Bürgerinnen- und Bürgerangelegenheiten an die dafür zuständigen Stellen wenden, ihre Anliegen artikulieren und Entscheidungen über die weiteren Schritte treffen und argumentieren,
- können Leistungen der öffentlichen Hand recherchieren, deren Bedeutung für das Gemeinwohl präsentieren sowie daraus die Notwendigkeit der eigenen Beiträge ableiten und begründen,
- kennen die Bedeutung der internationalen Zusammenarbeit und können deren Auswirkungen sowohl für Österreich als auch für die einzelne Bürgerin bzw. den einzelnen Bürger darlegen.

Lehrstoff:

Demokratie. Politische Meinungsbildung. Zivilgesellschaftliches Engagement. Grund- und Menschenrechte. Politisches System Österreichs. Politisches System der Europäischen Union. Öffentliche Verwaltung. Leistungen der öffentlichen Hand. Internationale Zusammenarbeit.

DEUTSCH UND KOMMUNIKATION

Kompetenzbereich Zuhören

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- gesprochene Inhalte verstehen, Kerninformationen erkennen, strukturieren und wiedergeben,
- aktiv zuhören, verbale und nonverbale Signale deuten, unterschiedliche Kommunikationsebenen wahrnehmen und sich in die Gedanken- und Gefühlswelt anderer hineinversetzen sowie situationsadäquate Reaktionen ableiten.

Lehrstoff:

Aktives Zuhören. Verbale und nonverbale Signale. Kommunikationsebenen.

Kompetenzbereich Sprechen**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können Gesprächsverhalten reflektieren, sich gesprächsfördernd verhalten, nonverbale Signale gezielt einsetzen sowie sich personen- und situationsadäquat ausdrücken,
- können eigene Umgangsformen reflektieren, geeignete Umgangsformen für berufliche, gesellschaftliche und kulturelle Anlässe erarbeiten sowie diese in unterschiedlichen Kommunikationssituationen einsetzen,
- können Meinungen und Werthaltungen von Kommunikationspartnerinnen und -partnern respektieren, Gespräche und Diskussionen moderieren, sich zu berufsspezifischen und gesellschaftlichen Themen Meinungen bilden, diese äußern sowie Standpunkte sachlich und emotional argumentieren,
- können mögliche Ursachen für Missverständnisse aufzeigen, diese in Gesprächen erkennen und vermeiden sowie durch Nachfragen klären,
- können Strategien für verschiedene Gesprächsformen beschreiben und umsetzen, in Konfliktsituationen sprachlich angemessen kommunizieren und fachlich argumentieren sowie kooperativ und wertschätzend agieren,
- können berufsspezifische Inhalte unter Verwendung der Fachsprache erklären sowie Fachgespräche zielgruppen- und situationsadäquat führen,
- kennen unterschiedliche Präsentationstechniken und können allgemeine und berufsspezifische Inhalte strukturieren, zielgruppenspezifisch formulieren und präsentieren,
- können sich in ein Team einbringen, konstruktives Feedback geben sowie mit Feedback umgehen.

Lehrstoff:

Verbale und nonverbale Kommunikation. Gesprächsförderndes Verhalten. Gesprächs- und Umgangsformen. Fachsprache. Präsentationstechniken. Feedback.

Kompetenzbereich Lesen**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Texte flüssig lesen und verstehen, dabei unterschiedliche Lesetechniken anwenden, Textsignale nutzen, zentrale Inhalte erschließen und von irrelevanten Informationen unterscheiden, Inhalte wiedergeben sowie ein Gesamtverständnis für Texte entwickeln,
- Fach- und Sachtexten Informationen zielgerichtet entnehmen und Lösungskonzepte für berufliche Problemstellungen entwickeln,
- Textsorten und deren Merkmale unterscheiden, Fach- und Sachtexte sowie literarische Texte lesen und diese mit eigenen Erfahrungen und Vorwissen vernetzen,
- unbekannte Wörter aus dem Kontext erschließen und sowohl ihren allgemeinen Wortschatz als auch ihren Fachwortschatz erweitern und festigen.

Lehrstoff:

Textverständnis. Allgemeiner Wortschatz und Fachwortschatz. Textsorten.

Kompetenzbereich Schreiben**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- in beruflichen und außerberuflichen Situationen Informationen notieren, gliedern und zielgruppenspezifisch aufbereiten,
- situationsadäquat, zielgruppenorientiert sowie sprachsensibel formulieren, Texte strukturieren, allgemeine und berufsbezogene Texte sowohl sachlich, formal als auch sprachlich richtig verfassen und geeignete Medien zu deren Verbreitung auswählen,
- Texte inhaltlich und sprachlich überarbeiten.

Lehrstoff:

Schriftliche Kommunikation. Verfassen unterschiedlicher Textsorten. Schreibrichtigkeit.

Vorbereitung auf die Berufsreifeprüfung:

Die Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu den einzelnen Kompetenzbereichen und den dazu gehörenden Lehrstoffinhalten lösen.

BERUFSBEZOGENE FREMDSPRACHE

Kompetenzbereich Hören im Kompetenzniveau A1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können unter der Voraussetzung, dass langsam und deutlich gesprochen wird,

- vertraute Wörter, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze, die sich auf sie selbst, die Familie und das Umfeld beziehen, verstehen,
- vertraute Ausdrücke im Zusammenhang mit dem Berufsbild, ihren beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche verstehen,
- vertraute Fachbegriffe im Zusammenhang mit berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie der Fleischbe- und -verarbeitung verstehen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Lesen im Kompetenzniveau A1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können einzelne vertraute Namen und Wörter sowie ganz einfache Sätze

- aus dem persönlichen Umfeld sinnerfassend lesen,
- aus Fachtexten, Produktbeschreibungen, Rezepturen und Betriebsanleitungen sinnerfassend lesen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Fachtexte.

Kompetenzbereich Sprechen im Kompetenzniveau A1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen,
- sich selbst oder andere Personen beschreiben und vorstellen sowie mit einfachen Wendungen und Sätzen über ihren Wohn- und Arbeitsort berichten,
- vertraute einfache Ausdrücke im Zusammenhang mit dem Berufsbild, ihren beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche verwenden und ganz einfache Fragen zu diesen Themenbereichen stellen und beantworten,
- vertraute einfache Fachbegriffe im Zusammenhang mit berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie der Fleischbe- und -verarbeitung verwenden und ganz einfache Fragen zu diesen Themenbereichen stellen und beantworten.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Schreiben im Kompetenzniveau A1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- kurze einfache Mitteilungen, Grußkarten und kurze einfache Korrespondenz schreiben,
- Basisinformationen aus dem beruflichen und persönlichen Umfeld in Formulare eintragen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Hören im Kompetenzniveau A2**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- einzelne Sätze und häufig verwendete Ausdrücke, die sich auf sie selbst, die Familie, das Umfeld, Einkaufsmöglichkeiten und -gewohnheiten sowie Freizeitaktivitäten beziehen, verstehen,
- das Wesentliche von kurzen, klaren und einfachen Mitteilungen und Durchsagen verstehen,
- einzelne Sätze und häufig verwendete Ausdrücke im Zusammenhang mit dem Berufsbild, ihren beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche verstehen,
- einzelne Sätze und häufig verwendete Fachbegriffe im Zusammenhang mit berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie der Fleischbe- und -verarbeitung verstehen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Lesen im Kompetenzniveau A2**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- ganz kurze einfache Texte und Alltagstexte aus dem persönlichen Umfeld sinnerfassend lesen,
- ganz kurzen einfachen berufsbezogenen Fach- und Sachtexten Informationen entnehmen,
- ganz kurze einfache persönliche und berufliche Korrespondenz sinnerfassend lesen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Fach- und Sachtexte.

Kompetenzbereich Sprechen im Kompetenzniveau A2**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- sich in einfachen routinemäßigen Situationen verständigen, um Informationen einfach und direkt auszutauschen,
- einzelne Sätze und häufig verwendete Ausdrücke, die sich auf sie selbst, die Familie, das Umfeld, Einkaufsmöglichkeiten und -gewohnheiten sowie Freizeitaktivitäten beziehen, verwenden, sich selbst oder andere Personen beschreiben und vorstellen sowie mit einfachen Mitteln über die eigene Herkunft und berufliche Ausbildung berichten,
- einzelne Sätze und häufig verwendete Ausdrücke im Zusammenhang mit dem Berufsbild, ihren routinemäßigen beruflichen Tätigkeiten, Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche verwenden und Informationen zu diesen Themenbereichen auf einfachem und direktem Weg austauschen,
- einzelne Sätze und häufig verwendete Fachbegriffe im Zusammenhang mit berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie der Fleischbe- und -verarbeitung verwenden und Informationen zu diesen Themenbereichen auf einfachem und direktem Weg austauschen,
- ein sehr kurzes Kontaktgespräch mit Kundinnen und Kunden führen, verstehen aber normalerweise nicht genug, um selbst das Gespräch in Gang zu halten.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Schreiben im Kompetenzniveau A2**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können unter Zuhilfenahme von Vorlagen

- kurze einfache Notizen, Mitteilungen und Mails schreiben,

- einfache berufsspezifische und persönliche Korrespondenz schreiben,
- einen Lebenslauf und Bewerbungen schreiben.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Hören im Kompetenzniveau B1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können,

- sofern klare Standardsprache zur Anwendung kommt, Hörtexten und Dialogen Hauptpunkte entnehmen sowie vertraute Dinge aus den Bereichen Beruf, Schule und Freizeit verstehen,
- sofern klare Standardsprache zur Anwendung kommt, Hörtexten und Dialogen im Zusammenhang mit Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche Hauptpunkte entnehmen,
- sofern klare Standardsprache zur Anwendung kommt, Hörtexten und Dialogen im Zusammenhang mit berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie der Fleischbe- und -verarbeitung Hauptpunkte entnehmen,
- wenn relativ langsam und deutlich gesprochen wird, Medienberichten zu aktuellen Ereignissen und Themen aus dem eigenen Berufsumfeld oder persönlichen Interessengebieten zentrale Informationen entnehmen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Lesen im Kompetenzniveau B1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Texte, in denen sehr gebräuchliche Alltagssprache zur Anwendung kommt, sinnerfassend lesen,
- berufsbezogenen Fach- und Sachtexten, in denen sehr gebräuchliche Fachsprache zur Anwendung kommt, Informationen entnehmen und Handlungen daraus ableiten,
- persönliche und berufliche Korrespondenz sinnerfassend lesen und Handlungen daraus ableiten.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Fach- und Sachtexte.

Kompetenzbereich Sprechen im Kompetenzniveau B1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- im Alltag und auf Reisen geläufige berufliche und persönliche Situationen sprachlich bewältigen,
- über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben,
- sich einfach und zusammenhängend zu Arbeitsabläufen und -techniken sowie dem Produkt- und Leistungsangebot der Branche im normalen Sprechtempo äußern,
- sich einfach und zusammenhängend zu berufsspezifischen Geräten, Maschinen und Anlagen, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen, Roh- und Hilfsstoffen, Nebenprodukten, Convenience-Produkten, Rezepturen, Konservierungsmethoden sowie zur Fleischbe- und -verarbeitung in normalem Sprechtempo äußern,
- initiativ an Kundinnen- und Kundengesprächen teilnehmen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Kompetenzbereich Schreiben im Kompetenzniveau B1

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Notizen und Konzepte für das freie Sprechen sowie für Telefongespräche schreiben,
- einfache berufsspezifische und persönliche Korrespondenz schreiben,

- nach Mustern einen Lebenslauf und Bewerbungen schreiben,
- Hör- und Lesetexte einfach zusammenfassen.

Lehrstoff:

Persönliches Umfeld. Berufliches Umfeld. Berufsspezifische Fremdsprache.

Vorbereitung auf die Berufsreifeprüfung:

Die Schülerinnen und Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu den einzelnen Kompetenzbereichen und den dazu gehörenden Lehrstoffinhalten lösen.

Betriebswirtschaftlicher Unterricht

ANGEWANDTE WIRTSCHAFTSLEHRE

Kompetenzbereich Wirtschaftliches Denken und Handeln

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ihre Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung rechtlich und rechnerisch kontrollieren sowie bei Abweichungen geeignete Maßnahmen setzen,
- die Arbeitnehmerveranlagung online durchführen,
- Einnahmen und Ausgaben aufzeichnen, das eigene Konsumverhalten reflektieren sowie finanzielle Entscheidungen treffen und begründen,
- im Falle von finanziellen Problemen Schritte zur Entschuldung setzen,
- Bankdienstleistungen im nationalen und internationalen Zahlungsverkehr unter Berücksichtigung der Konditionen und der Datensicherheit nutzen,
- Wohnformen recherchieren, die rechtlichen und finanziellen Auswirkungen vergleichen sowie die Ergebnisse präsentieren,
- unterschiedliche Unterstützungsangebote für Lehrlinge recherchieren und beantragen,
- Spar- und Finanzierungsformen recherchieren, vergleichen und unter Berücksichtigung ihrer Möglichkeiten auswählen und begründen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Entlohnung. Arbeitnehmerveranlagung. Private Haushaltsplanung. Privatkonkurs. Zahlungsverkehr. Fremdwährungen. Wohnraumbeschaffung. Unterstützungsangebote für Lehrlinge. Spar- und Finanzierungsformen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Wohnraumbeschaffung. Spar- und Finanzierungsformen.

Kompetenzbereich Dokumente verwalten und Verträge abschließen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine Struktur für eine Dokumentensammlung erstellen sowie bei Beschaffung und Verlust die notwendige Kommunikation unter Nutzung des E-Governments durchführen,
- Preise, Tarife und Konditionen für Anschaffungen vergleichen und das Preis-Leistungsverhältnis beurteilen,
- Verträge unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen abschließen, die daraus resultierenden Konsequenzen abschätzen sowie die notwendige mündliche und schriftliche Kommunikation abwickeln,
- bei vertraglichen Unregelmäßigkeiten angemessen agieren, Konsumentenschutzeinrichtungen nutzen und ihre Handlungsweise argumentieren,
- ihren Versicherungsbedarf abschätzen, das Kosten-Nutzenverhältnis beurteilen, ihre Versicherungsabschlüsse begründen sowie eine Schadensmeldung durchführen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Dokumente und Urkunden. Angebotsvergleiche. Preis-, Tarif- und Konditionsvergleiche. Verträge. Konsumentenschutz. Versicherungsverträge.

Lehrstoff der Vertiefung:

Angebotsvergleiche. Preis-, Tarif- und Konditionsvergleiche. Verträge.

Kompetenzbereich Unternehmerisches Denken und Handeln

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die erforderlichen Schritte für eine Unternehmensgründung aufzeigen und die Umsetzung im Rahmen eines Projektes präsentieren,
- anhand konkreter Belege betriebliche Abläufe erkennen, beurteilen und für die weitere buchhalterische Bearbeitung vorbereiten,
- einen branchenspezifischen Jahresabschluss lesen und daraus Schlüsse ziehen,
- betriebliche Kostenfaktoren für die Preisbildung darlegen und Möglichkeiten zur Verbesserung der Produktivität aufzeigen,
- eine branchenspezifische Preiskalkulation erstellen und argumentieren,
- Maßnahmen der Personalentwicklung recherchieren und beschreiben.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Businessplan. Rechtliche und betriebliche Organisation. Marketing. Belege. Kosten. Jahresabschluss. Preiskalkulation. Personalentwicklung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Businessplan. Kosten. Preiskalkulation. Personalentwicklung.

Kompetenzbereich Volkswirtschaftliches Denken und Handeln

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- volkswirtschaftliche Auswirkungen ihres Konsumverhaltens analysieren und darstellen,
- anhand von Medienberichten grundlegende Mechanismen der Volkswirtschaft und Wirtschaftspolitik erklären,
- Möglichkeiten, die der europäische Wirtschaftsraum und der europäische Arbeitsmarkt bieten, recherchieren und aufzeigen.

Lehrstoff:

Volkswirtschaft. Wirtschaftspolitik. Globalisierung. Europäischer Wirtschaftsraum und Arbeitsmarkt.

Schularbeiten:

Bei mindestens 20 Unterrichtsstunden auf der betreffenden Schulstufe:

Eine Schularbeit (je nach Bedarf ein- oder zweistündig).

Bei mindestens 40 Unterrichtsstunden auf der betreffenden Schulstufe:

Zwei Schularbeiten (je nach Bedarf ein- oder zweistündig).

Fachunterricht

FLEISCHTECHNOLOGIE

Kompetenzbereich Arbeitsplatz Fleischerei

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Entwicklung ihrer Branche recherchieren und präsentieren sowie die Branchen- und Marktstellung eines Betriebes aufgrund des Angebots darlegen,
- sind in der Lage, Erste Hilfe Maßnahmen zu beschreiben sowie Schritte zur Vermeidung von Unfällen und von berufsspezifischen Erkrankungen zu nennen und unter Berücksichtigung der Ergonomie zu erklären,
- können arbeitshygienische Vorschriften, Reinigungs- und Desinfektionsmethoden beschreiben sowie den Aufbau von Reinigungs- und Desinfektionsplänen erklären,
- können berufsspezifische Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen benennen, deren Handhabung und Wirkungsweise anhand eines herzustellenden Produktes erläutern sowie Pflege- und Instandhaltungsmaßnahmen darlegen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Entwicklung der Branche. Angebotspalette. Branchen- und Marktstellung. Erste Hilfe Maßnahmen. Unfallverhütung. Gesundheitsförderung. Ergonomie. Hygiene. Reinigung. Desinfektion. Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen. Wartung. Instandhaltung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Hygiene. Maschinen. Anlagen.

Kompetenzbereich Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können unterschiedliche Schlachttechniken nennen sowie deren Vor- und Nachteile beschreiben,
- können Zerfällungen von Schlacht tierkörpern unter Berücksichtigung des Codex Alimentarius Austriacus beschreiben, einzelne Teile benennen sowie diesen geeignete Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten zuordnen,
- können Fleisch und Fleischerzeugnissen geeignete Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten zuordnen sowie optimale Lagerbedingungen beschreiben,
- kennen Nebenprodukte in der Fleischverarbeitung und können Verwendungsmöglichkeiten für diese aufzeigen,
- können Rezepturen erklären, Materialbedarfsberechnungen durchführen sowie unterschiedliche Produktionstechniken beschreiben,
- können den Warenbedarf ermitteln, Kriterien für die Qualitätskontrolle und Warenübernahme nennen sowie den Warenfluss von der Übernahme bis zum Verkauf eines Produktes erklären,
- können den Produktionsfluss eines Fleischproduktes in Verbindung mit den Abteilungen eines Fleischereibetriebes erläutern,
- können mögliche Fehlerquellen bei der Produktion von Fleisch und Fleischerzeugnissen nennen, die Qualitätsmerkmale unterschiedlicher Produkte darlegen sowie Schritte zur Mängelvermeidung erarbeiten,
- kennen Konservierungsmethoden für Fleisch und Fleischerzeugnisse, können diese beurteilen und bewerten, Lagerbedingungen von Roh- und Hilfsstoffen erklären sowie die Auswirkungen einer unsachgemäßen Lagerung erläutern,
- können die produktbezogene Verwendung von Roh- und Hilfsstoffen erläutern sowie deren Auswirkungen auf das Endprodukt aufzeigen und begründen,
- können den Produktionsprozess eines Produktes fachlich richtig darstellen sowie mögliche Fehlerquellen aufzeigen,

- können geeignete Materialien für die Verpackung von Fleisch und Fleischerzeugnissen auswählen, die Auswahl begründen sowie Produkte fachgerecht deklarieren,
- können Zubereitungsarten von kalten und warmen Imbissen sowie Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Produkten beschreiben,
- können berufsspezifische Berechnungen durchführen und die Ergebnisse interpretieren.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Schlachttechniken. Zerfällungen. Fleisch und Fleischerzeugnisse. Nebenprodukte. Rezepturen. Materialbedarfsberechnungen. Lagerung. Qualitätskontrolle. Fehlerquellen. Konservierungsmethoden. Roh- und Hilfsstoffe. Verpackung. Imbisse. Convenience-Produkte. Berufsspezifische Berechnungen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Fleisch und Fleischerzeugnisse. Nebenprodukte. Convenience-Produkte. Berufsspezifische Berechnungen.

Kompetenzbereich Projektpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- eine Projektidee entwickeln, die Projektziele formulieren, einen Projektplan mit Meilensteinen aufstellen sowie die zur Projektrealisierung erforderlichen Ressourcen aufzeigen,
- ein Projektteam unter Berücksichtigung der Sozialformen des Arbeitsprozesses zusammenstellen, Teilaufgaben für ein Projekt festlegen und diese auf die einzelnen Projektmitglieder verteilen,
- aufgrund eines Projektplanes eine To-do-Liste erstellen und argumentieren,
- für ein Projekt die Querverbindungen zu allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen, fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalten aufzeigen und argumentieren sowie diese in der Projektplanung berücksichtigen.

Lehrstoff:

Projektkonzeption. Projektplanung.

LEBENSMITTELKUNDE UND ERNÄHRUNGSLEHRE

Kompetenzbereich Arbeitsplatz Fleischerei

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Fleischwaren sowohl nach den HACCP-Grundsätzen als auch nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz analysieren sowie die kritischen Kontrollpunkte auf allen Prozessstufen festlegen und begründen,
- kennen die für die Lebensmittelproduktion relevanten naturwissenschaftlichen Grundlagen und können Kriterien zur Bestimmung der Qualität von Lebensmitteln erläutern,
- können berufsspezifische rechtliche Grundlagen recherchieren und erklären.

Lehrstoff:

HACCP. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz. Naturwissenschaftliche Grundlagen. Berufsspezifische rechtliche Grundlagen.

Kompetenzbereich Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen mikrobiologische Veränderungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie deren Auswirkungen, können Rückschlüsse auf Lagerbedingungen ziehen sowie geeignete Maßnahmen zur Prävention vorschlagen und begründen,
- können Ernährungsgewohnheiten reflektieren sowie die Wirkung von Nahrungs- und Genussmitteln auf den menschlichen Organismus beschreiben,

- können sensorische, chemische und mikrobiologische Verfahren zur Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnissen beschreiben sowie die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Analyseverfahren bewerten.

Lehrstoff:

Mikrobiologische Veränderungen. Ernährungsgewohnheiten. Nahrungs- und Genussmittel. Sensorische, chemische und mikrobiologische Prüfverfahren.

Kompetenzbereich Projektpraktikum

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können projektspezifische Arbeitsaufträge durchführen.

Lehrstoff:

Projektspezifische Arbeitsaufträge.

TIER- UND FLEISCHKUNDE

Kompetenzbereich Arbeitsplatz Fleischerei

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Bestimmungen für das Gewinnen und Inverkehrbringen von Fleisch recherchieren sowie deren Anwendung beschreiben,
- Tierrassen unterschiedlicher Tierarten benennen sowie den Vieh- und Fleischeinkauf unter Berücksichtigung aktueller Handels- und Qualitätsklassen beurteilen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Bestimmungen für das Gewinnen und Inverkehrbringen von Fleisch. Tierrassen und -arten. Handels- und Qualitätsklassen.

Lehrstoff der Vertiefung:

Tierrassen. Handels- und Qualitätsklassen.

Kompetenzbereich Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- sowohl positive als auch negative Schlachteinflüsse darstellen und begründen,
- den Aufbau von Tierkörpern beschreiben sowie Verwendungsmöglichkeiten von unterschiedlichen Gewebearten darlegen,
- den Schlachtwert von Schlachttieren bewerten sowie geeignete Verwendungsmöglichkeiten für Schlachttiere aufzeigen und argumentieren,
- die Auswirkungen von artgerechter Tierhaltung und -behandlung auf die Fleischqualität erklären,
- Symptome von Tierkrankheiten und Tierseuchen beschreiben sowie geeignete Maßnahmen für den Fall eines Ausbruches erarbeiten und präsentieren,
- Reifungsmethoden für Fleisch und Fleischerzeugnisse nennen und deren Einsatz begründen,
- Kriterien für die sensorische Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnissen erarbeiten und beschreiben.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Schlachteinflüsse. Tierkörper. Schlachtwert. Tierhaltung. Tierkrankheiten. Reifungsmethoden. Sensorische Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren.

Lehrstoff der Vertiefung:

Schlachteinflüsse. Tierkrankheiten. Reifungsmethoden. Sensorische Beurteilung von Fleisch und Fleischwaren.

Kompetenzbereich Projektpraktikum**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können projektspezifische Arbeitsaufträge durchführen.

Lehrstoff:

Projektspezifische Arbeitsaufträge.

VERARBEITUNGSPRAKTIKUM**Kompetenzbereich Arbeitsplatz Fleischerei****Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- Maßnahmen zum Umweltschutz in der Fleischerei durch die fachgerechte Trennung und Entsorgung von organischen und anorganischen Produkten anwenden sowie Schlachtnebenprodukte fachgerecht verwerten,
- Maßnahmen zur Vorbeugung von Unfällen und zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen setzen sowie Erste Hilfe bei Verletzungen leisten,
- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen entsprechend den gesetzlichen und produktbezogenen Vorgaben umsetzen,
- Fleischereigeräte und berufsspezifische Maschinen fachgerecht bedienen sowie mögliche Verletzungsgefahren bei deren Handhabung berücksichtigen.

Lehrstoff:

Umweltschutz. Entsorgung. Verwertung von Schlachtnebenprodukten. Unfallverhütung. Gesundheitsförderung. Erste Hilfe. Reinigung und Desinfektion. Fleischereigeräte und berufsspezifische Maschinen.

Kompetenzbereich Gewinnung, Be- und Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- sich dem Berufsstand entsprechend kleiden sowie berufseinschlägige Hygiene- und Sicherheitsregeln anwenden,
- Schlachttiere und deren Nebenprodukte unter Berücksichtigung einschlägiger Normen und Richtlinien einteilen sowie deren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten bewerten,
- die Grundsätze des HACCP sowie das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz anwenden und die nötigen Kontrolllisten führen,
- Nebenprodukte der Fleischverarbeitung sortieren und fachgerecht be- und verarbeiten,
- Materialzusammenstellungen anhand von Rezepturen durchführen sowie geeignete Produktionstechniken fachgerecht einsetzen,
- Qualitätskontrollen bei der Warenübernahme durchführen, die Qualität von Waren bewerten sowie Waren einer geeigneten Weiterverarbeitung zuführen,
- Fleisch und Fleischerzeugnisse unter Berücksichtigung von Hygienemaßnahmen sowie unter Einsatz der Schutzausrüstung fachgerecht bearbeiten, verarbeiten, verpacken, kennzeichnen und lagern,
- Fleisch und Fleischerzeugnisse fachgerecht konservieren sowie Roh- und Hilfsstoffe einlagern,
- sensorische Beurteilungen in unterschiedlichen Produktionsstufen durchführen sowie die Ergebnisse dokumentieren und bewerten,
- Mengenberechnungen für die Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen durchführen sowie den Herstellungsprozess steuern und überwachen,
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren.

Lehrstoff:

Hygiene- und Sicherheitsregeln. Arbeitskleidung. Normen und Richtlinien. Nebenprodukte. Fleischbe- und -verarbeitung. Lebensmittelkennzeichnungsrecht. Konservierung. Rezepturen. Materialzusammenstellungen. Roh- und Hilfsstoffe. Produktionstechniken. Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Qualitätskontrolle. Sensorische Beurteilungen. Berufsbezogene Berechnungen. Produktpräsentationen.

Kompetenzbereich Projektpraktikum**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- einen Projektplan unter Einbeziehung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung umsetzen, bedarfsbezogen anpassen und den Informationsfluss zwischen den einzelnen Projektmitgliedern steuern,
- Teile eines Projektes in der berufsbezogenen Fremdsprache entwickeln und erläutern,
- die Durchführung und die Ergebnisse eines Projektes dokumentieren, reflektieren, evaluieren und präsentieren sowie Verbesserungsvorschläge aufzeigen.

Lehrstoff:

Projektdurchführung. Projektdokumentation. Projektpräsentation. Projektevaluation.