

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Fleischverarbeitung
nach dem BGBl. I Nr. 100/1998 (188. Verordnung;
Jahrgang 2000)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen			
Kenntnis der Arten von Schlachtvieh			
Kenntnis der Beurteilung von Schlachtvieh und Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit			
Grundkenntnisse des Schlachtens			
Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung			
Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung			
Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf			
Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten			
Kenntnis über das Lagern von Fleisch und Nebenprodukten			
Lagern von Fleisch und Nebenprodukten			
Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes			
Zusammensetzen und Würzen des Wurstgutes nach Angabe			
Füllen des Wurstgutes sowie Abbinden, Abteilen und Fertigmachen der Wurst			
Kenntnis der Verarbeitung von Fleisch zu Fleischwaren			
Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren			
Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren			
Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen			
Beurteilen von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit			
Lagern von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren			
Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene			
Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)			
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit			
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften			
Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen			