**Fleischer/ Fleischerin**

Der Lehrplan des Fleischers / der Fleischerin gliedert die Inhalte des fachlichen Unterrichts in Lernfelder.

Diese werden in Theorie und praktischer Fachkunde ergänzend unterrichtet.

Während der drei Ausbildungsjahre besteht jeder Schultag aus 9 Stunden:

3 Stunden allgemeinbildender und

6 Stunden fachlicher Unterricht.

Den Lehrplanrichtlinien liegen folgende Stundentafeln zugrunde:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fach** | **1. Jahr** | **2. Jahr** | **3. Jahr** |
| Religion | 1 | 1 | 1 |
| Deutsch | 1 | 1 | 1 |
| Sozialkunde | 1 | 1 | 1 |
| Gewinnung von Fleisch | 2 | 1,5 | 1 |
| Veredlung von Fleisch | 2 | 1 | 2 |
| Herstellung von Wurstwaren | - | 3,5 | 1,5 |
| Beratung und Service | 2 | - | 1,5 |

In jedem Schuljahr wird ein Projekt durchgeführt.

Auf freiwilliger Basis kann am Wahlfach Englisch teilgenommen werden.

**1. Jahr:** Teilzeit: Dienstag von 7.45 Uhr bis 15.30 Uhr

**Lernfelder:**

* Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm
* Herstellen von Hackfleisch
* Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
* Informieren über Fleischereiprodukte

**2. Jahr:** Teilzeit: derzeit keine Beschulung

**Lernfelder:**

* Beurteilen und Zerlegen von Rind
* Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren
* Herstellen von Kochwurst
* Herstellen von Brühwurst

**3. Jahr:** Teilzeit: derzeit keine Beschulung

**Lernfelder:**

* Gewinnen von Rohstoffen
* Herstellen von verzehrfertigen Produkten
* Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren

Herstellen von Rohwurst

* Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

Im dritten Ausbildungsjahr wird eine Differenzierung der Ausbildung in sechs Wahlqualifikationen vorgenommen:

Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten. Zwei dieser Wahlqualifikationen werden verbindlich umgesetzt.

Die Inhalte dieser Wahlqualifikationen sind in den Lernfeldern „Gewinnen von Rohstoffen“, „Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren“ und „Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten“ zusammengefasst.