

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 Kochpökelfleisch
- ❖ 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.