

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2000

Ausgegeben am 30. Juni 2000

Teil II

188. Verordnung: Fleischverarbeitungs-Ausbildungsordnung

188. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Berufsausbildung in der Fleischverarbeitung (Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch die Berufsausbildungsgesetz-Novelle 1998, BGBl. I Nr. 100/1998, wird verordnet:

Lehrberuf Fleischverarbeitung

§ 1. (1) Der Lehrberuf Fleischverarbeitung ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Fleischverarbeiter oder Fleischverarbeiterin) zu bezeichnen.

Berufsprofil

§ 2. Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbstständig und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Einschlägige Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe warten, instandhalten, desinfizieren und handhaben,
2. Schlachttierkörper, Schlachttierhälften und Schlachttierviertel zerlegen und herrichten,
3. Fleisch für den Verkauf und die Weiterverarbeitung zerlegen und herrichten,
4. Fleischteile und Nebenprodukte im Hinblick auf die Verwendungsmöglichkeiten und auf die Verarbeitungsmöglichkeiten beurteilen,
5. Fleisch zu Fleischwaren verarbeiten,
6. Fertige Fleischwaren nach ihrer Art und Qualität beurteilen,
7. Fleisch und Fleischwaren haltbar machen,
8. Fleisch und Fleischwaren kühlen, einfrieren und lagern,
9. Fleisch und Fleischwaren mit Hilfe der geeigneten Verfahren und Materialien abfüllen und verpacken,
10. Fleisch und Fleischwaren verkaufsfertig herrichten,
11. Bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene mitwirken.

Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
2.	Kenntnis der Arten von Schlachtvieh	–	–
3.	Kenntnis der Beurteilung von Schlachtvieh und Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit		
4.	Grundkenntnisse des Schlachtens		–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
5.	Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung		–
6.	–	Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung	
7.	Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf		
8.	–	Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten	
9.	Kenntnis über das Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	–
10.	–	Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes	Zusammensetzen und Würzen des Wurstgutes nach Angabe
11.	–	Füllen des Wurstgutes sowie Abbinden, Abteilen und Fertigmachen der Wurst	
12.	–	Kenntnis der Verarbeitung von Fleisch zu Fleischwaren	Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren
13.	–	Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren	
14.	–	Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen	
15.	–	–	Beurteilen von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit
16.	–	Lagern von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren	
17.	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
18.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
19.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
20.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
21.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen		

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Lehrabschlussprüfung

Gliederung

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

(2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und Angewandte Mathematik.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Praktische Prüfung

Prüfarbeit

§ 5. (1) Die Prüfung hat nach Angabe der Prüfungskommission folgende Arbeitsproben zu umfassen:

1. Qualitätsprüfung am Schlachtkörper,
2. Bankprüfung (Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen) und Bezeichnen der Fleischteile,
3. Wursterprüfung (Zusammensetzen, Würzen des Wurstgutes nach Angabe, Füllen der Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen der Wurst).

(2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem Prüfling eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in sieben Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfung ist nach acht Arbeitsstunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes Arbeiten,
2. Maßhaltigkeit und Hygiene,
3. Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte und Maschinen.

Fachgespräch

§ 6. (1) Die Prüfung ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hiebei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen einschließlich der Grundkenntnisse des Schlachtens festzustellen.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über Betriebshygiene, Veterinärwesen, Lebensmittelrecht, Berufskrankheiten, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen zu führen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 15 Minuten dauern. Es ist nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

§ 7. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüflingen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

(4) Die schriftlichen Arbeiten des Prüflings sind entsprechend zu kennzeichnen.

Fachkunde

§ 8. (1) Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung je einer Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Rohstoffe und Hilfsstoffe,
2. Werkzeuge, Geräte, Maschinen,
3. Schlachttiere: Rassen-, Alters- und Qualitätsbestimmungen,
4. Fleisch- und Wurstwarenarten,
5. Haltbarmachen und Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren.

(2) Die Prüfung kann auch in programmierter Form erfolgen. In diesem Fall sind aus jedem Bereich vier Fragen zu stellen.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Angewandte Mathematik

§ 9. (1) Die Prüfung hat je eine Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Gewichtsrechnung,
2. Prozentrechnungen,
3. Schlussrechnung,
4. einfache Kalkulation.

(2) Das Verwenden von Rechenbehelfen, Formeln und Tabellen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

§ 10. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Wenn bis zu zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken. Die Prüfungskommission hat in diesem Fall unter Berücksichtigung der festgestellten Mängel an Fertigkeiten und Kenntnissen festzulegen, wann innerhalb des Zeitraums von drei bis sechs Monaten nach der nicht bestandenen Lehrabschlussprüfung frühestens die Wiederholungsprüfung abgelegt werden kann.

(3) Wenn mehr als zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen. In diesem Fall kann die Wiederholungsprüfung frühestens sechs Monate nach der nicht bestandenen Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.

Verhältniszahlen

§ 11. (1) Für die Ausbildung werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3. lit. a des Berufsausbildungsgesetzes (fachlich einschlägig ausgebildete Personen – Lehrlinge) festgelegt:

1. eine fachlich einschlägig ausgebildete Person..... zwei Lehrlinge,
2. für jede weitere fachlich einschlägig ausgebildete Person ein weiterer Lehrling.

(2) Auf die Verhältniszahlen sind Lehrlinge in den letzten sechs Monaten ihrer Lehrzeit und Lehrlinge, denen mindestens zwei Lehrjahre ersetzt wurden, sowie fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt werden, nicht anzurechnen.

(3) Werden in einem Lehrbetrieb in mehr als einem Lehrberuf Lehrlinge ausgebildet, dann sind Personen, die für mehr als einen dieser Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildet sind, nur auf die Verhältniszahl eines dieser Lehrberufe anzurechnen. Wenn aber in einem Betrieb nur eine einzige, jedoch für alle in Betracht kommenden Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildete Person beschäftigt ist, dürfen – unter Beachtung der für die einzelnen in Betracht kommenden Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen – insgesamt höchstens drei Lehrlinge ausgebildet werden.

(4) Ein Ausbilder ist bei der Ermittlung der Verhältniszahl gemäß Abs. 1 als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zu zählen. Wenn er jedoch mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, ist er als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person bei den Verhältniszahlen aller Lehrberufe zu zählen, in denen er Lehrlinge ausbildet.

(5) Für die Ausbildung werden folgende Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes (Ausbilder – Lehrlinge) festgelegt:

1. Auf je fünf Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der nicht ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist,
2. auf je 20 Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist.

(6) Die Verhältniszahl gemäß Abs. 1 darf jedoch nicht überschritten werden.

(7) Ein Ausbilder, der mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, darf – unter Beachtung der für die einzelnen Lehrberufe jeweils festgelegten Verhältniszahlen gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes – insgesamt höchstens so viele Lehrlinge ausbilden, wie es der höchsten Verhältniszahl gemäß § 8 Abs. 3 lit. b des Berufsausbildungsgesetzes der in Betracht kommenden Lehrberufe entspricht.

Übergangsbestimmungen

§ 12. (1) Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Fleischer, BGBI. Nr. 431/1972, in der Fassung der Verordnung BGBI. Nr. 15/1980 treten unbeschadet Abs. 3 mit Ablauf des 30. Juni 2000 außer Kraft.

(2) Die Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer, BGBI. Nr. 327/1975, in der Fassung der Verordnung BGBI. Nr. 355/1976 tritt unbeschadet Abs. 3 mit Ablauf des 30. Juni 2000 außer Kraft.

(3) Lehrlinge, die am 30. Juni 2000 im Lehrberuf Fleischer ausgebildet werden, sind entsprechend den in Abs. 1 angeführten Ausbildungsvorschriften bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit auszubilden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 2 angeführten Prüfungsordnung antreten.

(4) Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Fleischer entsprechend den in Abs. 1 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Fleischverarbeitung im vollen Ausmaß anzurechnen.

Bartenstein