

# „Fleischverarbeitung und Schlachtviehvermarktung“

## 1. Tag

- Hygienerichtlinien (HACCP, ...)
- Werkzeugkunde (schärfen von Messern, Sicherheitsunterweisung, ...)
- Lebend-Tierbeschau



## 2. Tag

- Schlachtung von Schweinen
- Schlachtung von Rindern
- Fleischklassifizierung, (EUROP, SEUROP, ...)
- Fachgerechte Zerlegung von Schweinehälften
- Berechnung der einzelnen Fleischteile und deren Verwendung

## 3. Tag

- Lehrausgang – Schlachtstelle Dolomitengans & Co in Lavant und Zerlegebetrieb Sailer Fleisch GmbH in Nußdorf-Debant
- Auslösen von Rindfleisch
- Einsalzen und Vorbereiten von Wurstfleisch
- Einsalzen von Speck



## 4. Tag

- Lebend- und Schlachtviehvermarktung  
→ Lehrausgang zur RGO Vieh
- Herstellen von Roh- und Dauerwurst
- Richtige Verpackung und Etikettierung

## 5. Tag

- Verkostung und sensorische Beurteilung von Fleisch- und Wurstprodukten

## Lehrziele:

### **Die Schüler sollen:**

- Grundlagen der Hygiene und Etikettierung kennenlernen
- die fachgerechte Schlachtung und Zerlegung von Schweinen und Rindern kennenlernen
- Die Schlachtkörper nach dem EUROP-System richtig klassifizieren
- Rohwurst und Dauerwurst herstellen und richtig lagern können
- Die verschiedenen Fleischteile und deren Verwendung kennen

### **Mitzubringen sind:**

Praxisbekleidung (Spezialbekleidung wird zur Verfügung gestellt), Hausschuhe und Freizeitbekleidung, Schreibmaterial, Unterlagen und Aufzeichnungen aus dem Wahlfach