

## „Fleischverarbeitung und Schlachtvieh-Vermarktung“

### 1. Tag:

- Schlachtung von Schweinen
- Schlachtung von Lämmern, Altschaf und Ziege
- Werkzeugkunde (schärfen, ...), Fleischklassifizierung

### 2. Tag:

- Fachgerechte Zerlegung von Schweinehälften
- Berechnung der einzelnen Fleischteile und deren Verwendung, Hygienerichtlinien
- Lebend- und Schlachtviehvermarktung, Fleischklassifizierung



### 3. Tag:

- Lehrausgang – Schlachtstelle Kitzbühel (Grubermühle) und Verarbeitungsbetrieb Huber, Oberndorf
- Küchenfertiges Zerlegen von Schlachtlämmern

### 4. Tag:

- Auslösen von Altschaf und Ziege
- Herrichten von Wurstfleisch, einsalzen
- Fleischuntersuchung, Lebend-Tierbeschau

### 5. Tag:

- Herstellen von Rohwurst (Kaminwürzen) und Dauerwurst-Stangen (geselcht, gebrüht)



### Lehrziele:

- ⇒ Die Schüler sollen die Möglichkeiten der Fleischverarbeitung und –vermarktung kennenlernen.
- ⇒ Er soll eine fachgerechte Schlachtung von Schwein und Lamm bzw. Kitz durchführen können.
- ⇒ Der Schüler soll in der Lage sein ein Schwein und ein Lamm küchenfertig zu zerlegen und die einzelnen Fleischteile kennen.

### Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen aus dem Wahlfach; Praxisbekleidung (Spezialbekleidung wird zur Verfügung gestellt); Hausschuhe und Freizeitbekleidung; Schreibmaterial, Schwimm- und Sportbekleidung; € 40,-- für Exkursionen oder Freizeitaktivitäten;