

Leitlinien für die Durchführung der Meisterprüfung der Fleischer gemäß der Meisterprüfungsordnung 2017

Die Leitlinien gelten für die Abwicklung der Meisterprüfung der Fleischer in Österreich und legen einheitliche Anforderungen und Beurteilungskriterien fest.

Der kursiv gedruckte Text gibt den Wortlaut der Verordnung wieder.

Fachlich praktische Prüfung:

- § 2. (1) *Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.*
(2) *Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.*

ad Modul 1 Teil A

- (3) *Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:*
- a) *erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung gemäß Fleischverarbeitung-Ausbildungsverordnung, BGBl. II Nr. 188/2000, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005,*
 - b) *erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverkauf gemäß Fleischverkauf-Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 189/2000, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005*
 - c) *erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer/-in, BGBl. Nr. 327/1975, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 355/1976, oder*
 - d) *erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 56/2016, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.*
- (4) *Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:*
- a) *Entbeinen von Rind- und Schweinefleisch;*
 - b) *Zerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf;*
 - c) *Benennen der einzelnen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten.*
- (5) *Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 4 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 5 Stunden dauern.*
- (6) *Entsprechend § 9 Abs. 3 der Allgemeinen Prüfungsordnung BGBl. II Nr. 110/ 2004 hat während der Arbeitszeit entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.*

Zweck der praktischen Prüfung laut Modul 1 Teil A ist es, zu prüfen, ob Prüfungskandidaten, die **keine** Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer, Fleischerverarbeitung oder Fleischverkauf erfolgreich abgelegt haben, die **Grundfertigkeiten** beherrschen.

Die **Prüfungsaufgaben** bestehen in den Arbeitsgängen „Entbeinen von Rind- und Schweinefleisch“, „Zerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf“ und „Benennung

der einzelnen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeit“. Die Arbeitsgänge „Entbeinen von Rind- und Schweinefleisch“ und „Zerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf“ sind jeweils in 60 Minuten zu erledigen. Der Prüfungskandidat hat dazu eine Schweinehälfte und ein Rindervorderviertel mitzubringen. Er hat diese grob zu zerlegen und zu entbeinen. Die grob zerlegten Fleischteile hat er für den Verkauf weiter zu zerlegen und zuzurichten.

Der Prüfungskandidat muss die einzelnen Fleischteile codexgemäß benennen und deren Verwendungsmöglichkeit angeben können (z.B. kochen, braten).

Nicht zu prüfen sind:

- Das Schlachten von Schlachttieren oder
- das Zerlegen und Entbeinen von Kalbfleisch.

Die **Prüfungsdauer** hat 4 Stunden, maximal 5 Stunden zu betragen.

Beurteilung von Modul 1 Teil A:

Bei der Beurteilung des Moduls 1 Teil A sind insgesamt 40 Punkte zu vergeben (je 10 für jeden Arbeitsgang und 10 Punkte für eine hygienische und fachgerechte Arbeitsweise).

0 – 20 Punkte entsprechen der Schulnote 5

21 – 25 Punkte entsprechen der Schulnote 4

26 – 30 Punkte entsprechen der Schulnote 3

31 – 35 Punkte entsprechen der Schulnote 2

36 – 40 Punkte entsprechen der Schulnote 1

Es sind alle drei Arbeitsgänge auszuführen. Wird eine Arbeitsprobe nicht ausgeführt, dann wird das Modul 1 Teil A mit der Schulnote 5 benotet.

Beurteilungskriterien für die Punktevergabe auf einer Skala 1 bis 10:

10	perfekt
9	sehr gut
8	gut
7	befriedigend
6	genügend
5	gerade noch ausreichend
4	mangelhaft, nicht ausreichend
3	grobe Mängel, nicht ausreichend
2	schwerwiegende, grobe Mangelhaftigkeit, nicht ausreichend
1	völlig unzureichend

ad Modul 1 Teil B

- (7) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden 8 Gegenständen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden, für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.
- Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip (hazard analysis and critical control points) oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Vorbereiten und Herstellen von verkaufsgerechten Platten und (Halb-) Fertiggerichten unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis) sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Herstellen von handelsüblichen Würsten unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Präsentation der Produkte unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Durchführen Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge unter Berücksichtigung und Anwendung der rechtlichen Hygienevorgaben (HACCP-Prinzip oder Gute Hygienepraxis), sowie nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit,
 - Ausarbeiten eines betrieblichen Hygienekonzepts hinsichtlich Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung,
 - Erstellen eines auf lit. f aufbauenden einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen (Teil-)Prozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis.
- (8) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 12 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 14 Stunden dauern.

Die praktische Meisterprüfung Modul 1 Teil B besteht aus 5 Bereichen.

Dabei kommt es besonders auf die meisterliche, hygienisch einwandfreie Arbeitsweise an. Alle hergestellten Produkte sollen optisch und geschmacklich ausgewogen sein. Kriterien sind die Verkaufbarkeit und die Wirtschaftlichkeit der hergestellten Produkte.

Im Einzelnen sind folgende Bereiche zu prüfen:

a) Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch für die Erzeugung und Verkauf:

Der Prüfungskandidat hat eine Schweinehälfte entbeint und ein Rindervorderviertel entbeint mitzubringen.

Der Prüfungskandidat hat diese sowohl für die Weiterverarbeitung, als auch für den Verkauf bankmäßig (verkaufsfertig) zu zerlegen. Weiters hat er die einzelnen Fleischteile codexgemäß zu benennen und deren Verwendungsmöglichkeiten anzugeben. Er hat an einzelnen Stücken die verkaufsmäßige Schnittführung zu demonstrieren (z.B. Schneiden von Schweinsschnitzeln und Schweinsschnitzeltem, Hacken von Schweinskoteletts, Schweinsschopf knüpfen, Schweinsbauch untergreifen und schröpfen, Rinderbratenschnitzel schneiden, Rindergeschnetzeltes und Rindergulasch schneiden. Diese Produkte sind mit den verkaufsfertigen Fleischteilen in der Vitrine zu präsentieren.).

- b) Vorbereiten und Herstellen von verkaufsgerechten Platten und (Halb-)Fertiggerichten:**
Der Prüfungskandidat hat drei verkaufsgerechte Platten und zwar eine Fleischplatte, eine Wurstplatte und zwei Halb- bzw. Fertiggerichte mit Dekoration herzustellen. Dazu muss das vom Prüfungskandidaten zerlegte Fleisch bzw. die während der Prüfung erzeugten Würste, sowie die Kochpökelware verwendet werden.
- c) Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren:**
Der Prüfungskandidat hat ein Stück Kochpökelware vor der Prüfungskommission herzurichten und fertigzustellen.
Zur Erzeugung der Kochpökelware dürfen folgende Fleischstücke verwendet werden: Schlügel, Karree und Schopfbraten. Das Material darf nicht vorgepökelt sein.
Die Kochpökelware muss aus mindestens 2 Stücken des gewählten Fleischstückes zusammengefügt sein (z.B. Pressschinken aus Frikandeau, Nuss und Schale; Doppelkarree; Doppelschopfbraten).
- d) Herstellen von handelsüblichen Würsten:**
Es sind 4 codexgemäße Wurstersorten zu jeweils mindestens 10 kg herzustellen, hievon mindestens eine Sorte nach Wahl des Prüflings, die übrigen Sorten nach Angabe der Meisterprüfungskommission. Das für die Wursterzeugung notwendige Material und die Zutaten (Därme, Gewürze usw.) müssen vom Prüfungskandidaten in unbearbeiteten Zustand mitgebracht werden.
- e) Präsentation der Produkte:**
Alle vom Prüfungskandidaten hergestellten Würste, sowie die Kochpökelware müssen angeschnitten und so weit aufgeschnitten werden, dass die Prüfungskommission die Produkte verkosten und beurteilen kann. Die (Halb-)Fertiggerichte lt. b) sind essfertig zu machen. Die Produkte sind in einem Verkaufsgespräch mithilfe der Wurstansprache zu präsentieren. (Vitrine).
- f) Planung und Dokumentation der Arbeitsgänge:** Alle im Rahmen der Prüfung notwendigen Arbeitsgänge sind im Rahmen der zur Verfügung stehenden Zeit selbstständig einzuteilen und ihre Durchführung ist zu dokumentieren.
- g) Ausarbeiten eines betrieblichen Hygienekonzepts hinsichtlich Reinigungs- und Desinfektionsplan sowie einer systematischen Schädlingsbekämpfung:** die Konzepte sind anhand eines vorgegebenen Prüfungsbetriebes zu erstellen.
- h) Erstellen eines auf lit. f aufbauenden einfachen Systems nach den HACCP-Prinzipien bzw. wo dies für einen (Teil-)Prozess ausreichend ist, nach der Guten Hygienepraxis:** das System ist anhand eines vorgegebenen Prüfungsbetriebes zu erstellen.

Beurteilung von Modul 1 Teil B:

Jeder Bereich ist für sich zu beurteilen. Es ist das Schulnotensystem anzuwenden (1 bis 5).
Bei Bereichen, in denen mehrere Produkte hergestellt werden müssen, muss jedes einzelne Produkt mindestens die Schulnote 4 aufweisen.

Gesamtbeurteilung von Modul 1

a) Prüfung ohne Entfall von Teil A:

Für die Beurteilung von Modul 1 werden die Schulnote für Modul 1 Teil A und die Schulnoten für die einzelnen Bereiche von Modul 1 Teil B addiert und durch 6 dividiert.
Die Gesamtnote ergibt sich aus der kaufmännischen Rundung des Ergebnisses.

b) Prüfung mit Entfall von Teil A:

Bei Entfall von Modul 1 Teil A werden ausschließlich die Schulnoten für die einzelnen Bereiche von Modul 1 Teil B addiert und durch 5 dividiert.
Die Gesamtnote ergibt sich aus der kaufmännischen Rundung des Ergebnisses.

Fachlich mündliche Prüfung:

- § 3. (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
(2) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

ad Modul 2 Teil A

- (3) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 3 genannten einschlägigen Lehrabschlussprüfungen entfällt Modul 2 Teil A.
- (4) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus den folgenden Bereichen zu prüfen:
- a) Schlachten von Schlachttieren,
 - b) Rohstoffkunde,
 - c) Arbeitskunde,
 - d) Hygiene und
 - e) einfache fachliche Sondervorschriften.
- (5) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 40 Minuten zu beenden.

Zweck der fachlich mündlichen Prüfung laut Modul 2 Teil A ist es, zu prüfen, ob Prüfungskandidaten, die **keine** Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer oder Fleischverarbeitung oder Fleischverkauf erfolgreich abgelegt haben, die erforderlichen Kenntnisse auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung beherrschen.

Im Einzelnen sind folgende Kenntnisse zu prüfen:

a) Schlachten von Schlachttieren:

Der Prüfungskandidat hat Fragen zum Schlachtungsvorgang bei den einzelnen Schlachttieren zu beantworten.

b) Rohstoffkunde:

Im Bereich „Rohstoffkunde“ hat der Prüfungskandidat Grundkenntnisse in den folgenden Sachgebieten nachzuweisen:

1. Vieheinkauf (Arten des Vieheinkaufes, Mastgriffe, Altersbestimmung, qualitative Bewertung, Tierrassen, Körperbau der Schlachttiere);
2. Fleischeinkauf (Qualitätsbewertung des Fleisches, Qualitätsklassen, Handelsarten);
3. Verwertung der Schlachtnebenprodukte (Konservieren der Häute und Felle, Häuteschäden, Schweinefett, Rindertalg, Konservierung des Schweinefettes, Blutverwertung, Knochenverwertung, Konfiskatbeseitigung);
4. Hilfs- und Zusatzstoffe zur Fleischverarbeitung (z.B. Pökelsalze, Räucherhölzer, Phosphate, Ascorbinsäure, Salz; Eigenschaften der Wurstgewürze, flüssige Gewürze; Natur- und Kunstdärme, Lagerung und Herrichten dieser Därme vor ihrer Verwendung);
5. Zusammensetzung des Fleisches nach Nährstoffen, chemischen Grundstoffen, Muskel- und Bindegeweben;
6. Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung auf Grund chemischer, bakterieller und parasitärer Einflüsse.

c) Arbeitskunde:

Im Bereich „Arbeitskunde“ hat der Prüfungskandidat Grundkenntnisse in den folgenden Sachgebieten nachzuweisen:

1. Bankgerechtes Zerfällen des geschlachteten Tieres, Bereitung des Wurstbräts;
2. Arten der modernen Konservierung;
3. Reifen von Dauerware;
4. Erzeugungs- und Lagerungsfehler bei Würsten und Verhüten derartiger Fehler;
5. Herstellung küchenfertiger Fleischgerichte.

d) Hygiene:

Im Bereich „Hygiene“ hat der Prüfungskandidat Grundkenntnisse in Personal- und Arbeitshygiene nachzuweisen.

e) Einfache fachliche Sondervorschriften:

Im Bereich „Einfache fachliche Sondervorschriften“ hat der Prüfungskandidat Grundkenntnisse in den folgenden Sachgebieten nachzuweisen:

1. Tierschutzrecht,
2. Tierseuchenrecht,
3. Fleischuntersuchungsrecht,
4. Hygienerecht (Hygienevorschriften für Produktion und Verkauf von Fleisch und Fleischzeugnissen).

- § 3. (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
(2) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

ad Modul 2 Teil B

§3.

(6) Das Modul 2 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden drei Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht.

1. **Betriebs- und Arbeitsplanung:**
 - a) *Positionierung des Unternehmens: Standort, Produktpalette, Vertriebsmöglichkeiten;*
 - b) *Arbeitsvorbereitung;*
 - c) *Werkstätteneinteilung;*
 - d) *Logistik und*
 - e) *technischer Arbeitnehmerschutz;*
2. **Material- und Fachkunde:**
 - a) *Materialbeurteilung, Rohstoffkunde;*
 - b) *fachliche Kundenberatung und*
 - c) *Fachkunde.*
3. **Qualitätsmanagement:**
 - a) *Fachliche Sondervorschriften;*
 - b) *Lebensmittelsicherheit, Gute Hygienepraxis, HACCP.*

(7) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 60 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 80 Minuten zu beenden.

(8) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Die mündliche Prüfung Modul 2 Teil B erfolgt in Form eines Fachgesprächs zu den folgenden drei Gegenständen:

1. Betriebs- und Arbeitsplanung:

a) Positionierung des Unternehmens:

Standort, Produktpalette, Vertriebsmöglichkeiten

Ausgehend von einem bestehenden Betrieb oder einer fiktiven Neugründung ist darzustellen:

- welcher Standort aus welchen Gründen sinnvoll erscheint,
- mit welcher Produktpalette welche Verbraucher angesprochen werden sollen,
- über welche Alleinstellungsmerkmale der Betrieb verfügt und wie diese in der Kommunikation gegenüber den Kunden und Kundinnen genutzt werden sollen
- welche Vertriebsmöglichkeiten der Betrieb hat.

b) Arbeitsvorbereitung:

Im Bereich „Arbeitsvorbereitung“ hat der Prüfungskandidat für bestimmte Produkte den Arbeitsauflauf zu planen und darzulegen.

c) Werkstätteneinteilung:

Im Bereich „Werkstätteneinteilung“ hat der Prüfungskandidat für bestimmte Produkte die erforderlichen Einrichtungen und Geräte zu nennen.

d) Logistik:

Im Bereich „Logistik“ hat der Prüfungskandidat für bestimmte Produkte den Warenfluss zu beschreiben.

e) technischer Arbeitnehmerschutz:

Im Bereich „technischer Arbeitnehmerschutz“ hat der Prüfungskandidat Kenntnisse über die einschlägigen Schutzvorschriften bei der Herstellung und dem Verkauf nachzuweisen. Dabei ist ein Arbeitsgang nach den Vorschriften des ArbeitnehmerInnen-schutzgesetzes zu evaluieren.

2. Material- und Fachkunde:

a) Materialbeurteilung, Rohstoffkunde:

Im Bereich „Rohstoffkunde“ hat der Prüfungskandidat Kenntnisse in den folgenden Sachgebieten nachzuweisen:

1. Vieheinkauf (Arten des Vieheinkaufes, Mastgriffe, Altersbestimmung, qualitative Bewertung, Tierrassen, Körperbau der Schlachttiere);
2. Fleischeinkauf (Qualitätsbewertung des Fleisches, Qualitätsklassen, Handelsarten);
3. Verwertung der Schlachtnebenprodukte (Konservieren der Häute und Felle, Häuteschäden, Schweinefett, Rindertalg, Konservierung des Schweinefettes, Blutverwertung, Knochenverwertung, Konfiskatbeseitigung);
4. Hilfs- und Zusatzstoffe zur Fleischverarbeitung (z.B. Pökelsalze, Räucherhölzer, Phosphate, Ascorbinsäure, Salz; Eigenschaften der Wurstgewürze, flüssige Gewürze; Natur- und Kunstdärme, Lagerung und Herrichten dieser Därme vor ihrer Verwendung);
5. Zusammensetzung des Fleisches nach Nährstoffen, chemischen Grundstoffen, Muskel- und Bindegeweben;
6. Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung auf Grund chemischer, bakterieller und parasitärer Einflüsse.

b) fachliche Kundenberatung:

Im Bereich „fachliche Kundenberatung“ hat der Prüfungskandidat anhand einer konkreten Reklamation ein Verkaufsgespräch zu führen.

c) Fachkunde:

Im Bereich „Fachkunde“ hat der Prüfungskandidat Kenntnisse in den folgenden Sachgebieten nachzuweisen:

1. Schlachtungsvorgang bei den einzelnen Schlachttieren;
2. Bankgerechtes Zerfällen des geschlachteten Tieres, Bereitung des Wurstbräts;
3. Arten der modernen Konservierung;
4. Reifen von Dauerware;
5. Erzeugungs- und Lagerungsfehler bei Würsten und Verhüten derartiger Fehler;
6. Herstellung küchenfertiger Fleischgerichte.

3. Qualitätsmanagement:

a) Fachliche Sondervorschriften:

Im Bereich „fachliche Sondervorschriften“ hat der Prüfungskandidat Kenntnisse zu den folgenden Rechtsbereichen nachzuweisen:

1. Gewerberechtliche Erfordernisse für die Eröffnung eines Fleischerbetriebes;
2. Tierseuchengesetz;

3. Fleischuntersuchungsgesetz und hygienerechtliche Durchführungsverordnungen;
 4. Eichvorschriften, Preisauszeichnungsvorschriften, Verpackungs- und Fertigpackungsrecht;
 5. Lebensmittelgesetz, LMIV, Lebensmittelbuch (betreffend die Bestimmungen über Fleisch und Fleischwaren sowie Täuschungsschutz), Vorschriften über die Gegenprobe bei Betriebskontrollen, Zusatzstoffrecht, Lagerungs- und Transportvorschriften für Fleisch, Kennzeichnungsvorschriften Rindfleisch und Schweinefleisch
 6. Qualitätsklassenbestimmungen und Verordnungen betreffend Handelsklassen für Schweine- und Rinderschlachtkörper;
 7. Tierschutzrecht, Vorschriften über den Viehtransport, den Viehtrieb, die Betäubung vor der Schlachtung;
- b) Lebensmittelsicherheit, Gute Hygienepraxis, HACCP: Grundsatzrecht EU-Verordnung 178/2002, 852/2004, 853/2004**
 Im Bereich „Lebensmittelsicherheit, Hygiene“ hat der Prüfungskandidat für bestimmte Produkte ein Eigenkontrollsystem mit Gefahrenanalyse und Risikobewertung nach dem HACCP-Prinzip zu erstellen.

Fachlich schriftliche Prüfung:

§ 4 (1) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

ad Modul 3

- (2) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.
- (3) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den folgenden Bereichen einzubeziehen:
 - a) Planung;
 - b) Fachrechnen und Fachkalkulation;
 - c) Erstellung eines Angebots;
 - d) Produktaufmachung/Verpackung;
 - e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften.
- (4) Die schriftliche Prüfung hat mindestens 5 Stunden zu dauern. Sie ist nach maximal 6 Stunden zu beenden.
- (5) Bei Nachweis folgender positiv abgeschlossener Ausbildungen entfällt Modul 3, wenn der Prüfungskandidat die Kenntnisse gemäß § 4 Abs. 3 lit. b („Fachrechnen und Fachkalkulation“) durch die erfolgreiche Ablegung einer schriftlichen Zusatzprüfung, die mindestens 1,5 Stunden zu dauern hat und nach maximal 2 Stunden zu beenden ist, nachweist:
 - a) Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe;
 - b) Höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus;
 - c) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Fleischwirtschaft);
 - d) alle Kollegs der genannten Schulformen;
 - e) Fachhochschule für Tourismus;
 - f) Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt und

- g) *Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 56/2016, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.*

Anhand einer fiktiven Kundenanfrage müssen die Bereiche Planung, Kalkulation, Anbotserstellung, Produktaufmachung, Verpackung und Logistik sowie die für die Durchführung relevanten Fachkenntnisse und Vorschriften unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittel- und Arbeitssicherheit abgehandelt werden.

An Unterlagen werden zur Verfügung gestellt: Materialpreisliste, Rezepte und ein Betriebsabrechnungsbogen.

Es dürfen außer Schreibutensilien und einem Taschenrechner keinerlei Hilfsmittel verwendet werden.

Die Prüfungsarbeit und alle Nebenrechnungen sind auf dem von der Prüfungsstelle zu Verfügung gestelltem Papier zu erstellen.

Bei Verwendung unerlaubter Hilfsmittel ist der Prüfungskandidat von der Prüfung auszuschließen.

Das Modul 3 ist bestanden, wenn alle unter § 4 Abs. 2 lit a bis e genannten Bereiche in der Prüfungsarbeit entsprechend behandelt und in ihrer Gesamtheit positiv beurteilt wurden.

Für die Teilprüfung „Fachrechnen und Fachkalkulation“ gemäß § 4 Abs. 4 hat der Prüfungskandidat für ein von der Prüfungskommission vorgegebenes Produkt unter Verwendung einer Materialpreisliste, eines Rezepts und eines Betriebsabrechnungsbogens, die ebenfalls von der Prüfungskommission zur Verfügung gestellt werden, die Selbstkosten, den Gesamt- und den Detailverkaufspreis zu errechnen. Weiters hat er für dieses Produkt die Grenzwerte im Sinne des Codexkapitels B 14 zu errechnen.

Ausbilderprüfung:

§ 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29a Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 78/2015.

Unternehmerprüfung:

§ 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993 in der geltenden Fassung.

Bewertung

§ 7. (1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“ in sinnge-
mäßiger Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung BGBl. Nr. 371/1974, zuletzt geändert durch die
Verordnung BGBl. II Nr. 153/2015

(2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der abgelegte Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewer-
tet wurde.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 8. (1) Diese Verordnung tritt mit 01.06.2017 in Kraft.

(2) Die Fleischer-Meisterprüfungsordnung (kundgemacht am 30.01.2004) tritt mit Ablauf des 31.05.2017 au-
ßer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem Außer-
Kraft-Treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung
antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ab-
legen.

(4) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prü-
fungsordnung zu wiederholen sind.