

Stoffverteilungsplan FFA EBA

Leitziel	Lek.	Richtziel	1. Sem	2. Sem	3. Sem	4. Sem
1.1 Basis-kompetenzen	260 128 132	1 Fleischbearbeitung	31	30	34	32
		2 Fleisch		8		8
		3 Wurstherstellung	4	7	4	6
		4 Fleischzubereitung und -erzeugnisse	5	9	5	9
		5 Pökelerzeugnisse		6		6
		6 Verwendung und Kochen (Ernährungslehre)	9	15	9	15
		7 Entsorgung		4		4
1.2 BW, BO, FaR	60	1 Grundbegriffe, Zusammenhänge, Fachrechnen	5	7	5	9
		2 Kunden und Branche	4		3	
		3 Betriebsorganisation	3		3	
1.5 Anlagen Maschinen Geräte und Utensilien	30 30	1 Aufbau und Funktion	4		3	
1.6 Umweltschutz		1 Umweltschutz im Betrieb	2	2	2	2
		2 Sparsamer Umgang mit Ressourcen		3		3
1.3 Hygiene	80 19 19	1 Persönliche und betriebliche Hygiene	8		8	
		2 Mangelhafte Hygiene	4		5	
		3 HACCP-System	5			3
		4 Behördentätigkeit		2	3	
1.4 Arbeits-sicherheit und Gesund-heitsschutz	14 12 9 7	1 Pers. und betriebliche AS und GS	8	2	8	
		2 Mangelhafte Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	4		4	
		3 Umsetzen der Vorgaben und Integration ins Sicherheitskonzept	4	3	4	1
		4 Behördentätigkeit		2		2
Total Lektion	400		100	100	100	100

Semester 1 + 2
 Semester 3 + 4