

## U N T E R W E I S U N G S P L A N

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Bildung zur Anpassung an  
die technische Entwicklung im

### **FLEISCHERHANDWERK** Fleischer/in (15320-00)

---

#### **1 Thema der Unterweisung**

Neuzeitliche Techniken der Be- und Verarbeitung von Fleisch

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 Stoffplan**

#### **Zeitanteil**

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 3.1 | Zerlegen von Rind-, Schweine-, Kalb- oder Lammfleisch unter Berücksichtigung der DFV-Schnittführung und sachgerechtem Umgang mit Risikomaterial   | 18 % |
| 3.2 | Herstellen von küchenfertigen Fleischgerichten wie Speck-, Roll- oder Sternbraten und von Fleischplatten unter Berücksichtigung neuzeitlicher Verzehrgeohnheiten  | 19 % |
| 3.3 | Herstellen von Feinkosterzeugnissen<br>Herstellen von Pasteten und Rouladen<br>Herstellen von Sülzen und Aspikwaren<br>Herstellen von Konserven   | 38 % |
| 3.4 | Neuzeitliche Methoden der Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen<br>Arten und Wirkungsweisen des Räucherns (Kalt-, Heiß- und Feuchträuchern)<br>Verfahren der Halb- und Vollkonservenherstellung<br>Aufgaben und Wirkungsweise des Gefrierens und Tiefkühlens | 20 % |

3.5	Erstellen und Dokumentieren von Rezepturen und Inhaltsangaben	5 %
		<hr/>
		100 %
		<hr/> <hr/>

### **Integrative Bestandteile**

Im Zusammenhang mit der Durchführung des Lehrgangs zusätzlich zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten:

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Werkzeuge, Geräte sowie Hilfsmittel nach Verwendungszweck auswählen und bereitstellen
- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung des Auftrages vorbereiten, Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden im Umfeld des Arbeitsplatzes treffen
- Einsatz des PC im Zusammenhang mit der Erstellung von Reinigungs-, Desinfektions- und Kontrollplänen, der Verwaltung von Rezepturen sowie der Kalkulation und Dokumentation der Ware
- Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten und dokumentieren

(Stand: Mai 2008)