

UNTERWEISUNGSPLAN

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

FLEISCHERHANDWERK Fleischer/in (15320-00)

1 Thema der Unterweisung

Ausgewählte Techniken im Fleischerhandwerk

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

Durchführung: Variante A: Schlachten nach Abschnitt 3.3 in der Berufsbildungsstätte

3 Stoffplan

Zeitanteil

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Beurteilung von Lebewild unter Berücksichtigung des Ernährungs- und Gesundheitszustands
Einfluss der Rasse und des Alters auf den Schlachtwert und das Fleisch-Fettverhältnis
Einfluss der Transportbedingungen auf die Fleischbeschaffenheit
Einordnen von Schlachtieren in Handelsklassen | 20 % |
| 3.2 | Neuartige Betäubungsverfahren, ihre Wirkungsweise und Bedeutung für die Werterhaltung des Fleisches | 10 % |
| 3.3 | Schlachten von Schweinen und Rindern
Aufbereitung und Verwendung von Schlachtnebenprodukten, sachgerechter Umgang mit Risikomaterial | 22 % |
| 3.4 | Fachliche und lebensmittelrechtliche Beurteilung nach Fleisch- und Fleischerzeugnissen nach verschiedenen Untersuchungsmethoden
Feststellen des pH-Wertes
Untersuchung nach Fleischwaren, chemisch und biologisch
Einsatz der Analysewaage und anderer Geräte zur Schnelluntersuchung | 28 % |

3.5	Anwendung von Zusatzmitteln und Hilfsstoffen für die Fleischwarenherstellung Anwendung und Wirkungsweise von Zusatzmitteln und Hilfsstoffen wie aufgeschlossenes Milcheiweiß, Blutplasma, Pökelsalz, Dextrose, Salpeter, Milchsäure und Zitrone Anwendung und Wirkungsweise von Natur- und Mischgewürzen	10 %
3.6	Hygienemaßnahmen im Fleischereibetrieb HACCP-Protokolle Reinhaltung von Oberflächen, Gefäßen und Maschinen Desinfizieren und Schädlingsbekämpfung Abfallbeseitigung und Umweltschutz	10 %
		<hr/> <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