

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 B: Sofern das Schlachten in der Berufsbildungsstätte nicht möglich ist (Abschnitt 3.3), sollte den Lehrgangsteilnehmern die Gelegenheit zur intensiven Information über die Arbeit auf einem Schlachthof gegeben werden.

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 Schlachttieren 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 Zitate 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 %

100 %

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