

## UNTERWEISUNGSPLAN

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

### FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK Schwerpunkt Fleischerei (38280-03)

---

#### 1 Thema der Unterweisung

Warenherstellung und -präsentation unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte I

#### 2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

#### 3 Stoffplan

#### Zeitanteil

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 3.1 | Handhabung und Pflege moderner Fleischerei-Maschinen, Anlagen und Geräte im Verkaufsbetrieb unter Berücksichtigung der Hygieneverordnung und der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften (z.B. Ladenwolf, Steaker, Aufschnittmaschine, Waagen, Verpackungsgeräte)<br>Arbeitssicherheit und Unfallverhütung | 17 % |
| 3.2 | Rationelles und verkaufsgerechtes Herrichten solcher Fleischstücke, die trotz hervorragender Qualität früher nicht in den Verkauf gelangten<br>Neuzeitliche Schnitttechniken (z.B. Schmorbraten und Gulasch aus dem Vorderviertel)  | 18 % |
| 3.3 | Herstellung von Feinkostensalaten und Majonäsen nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten (z.B. Fleisch-, Zigeuner-, Kartoffel-, Herings-, Geflügel-, Waldorf-, Rindfleisch- und ital. Salat)  | 20 % |
| 3.4 | Neuzeitliche Verpackungstechniken (Vakuumverpackung, Kunststoff- und Alu-Folienverpackung, einschl. Vorbehandlung)  | 10 % |

3.5	Behandlung und Lagerung von Handelswaren, insbesondere von Tiefkühlkost	10 %
3.6	Moderne Verkaufstechnik unter Berücksichtigung verkaufspsychologischer Gesichtspunkte	20 %
3.7	Preisschildergestaltung und Aufkleberherstellung (Kennzeichnung entsprechend Verordnung) unter Einsatz des PC	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
- Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren