Kennziffer: FLEI1/01

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 Zerlegetechniken, Wurstherstellung und Pökelverfahren

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer:	1 Arbeitswoche
Teilnahme:	Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr
Teilnahmezahl:	8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

		Zeitanteil
3.1	Ausbeinen und Zerlegen von Rind-, Schweine-, Kalb- und Lammfleisch unter Berücksichtigung rationeller Zerlegemethoden - DFV-Schnittführung, sachgerechter Umgang mit Risikomaterial	23 %
3.2	Bedeutung und Verwendungsmöglichkeiten des Rohstoffes Fleisch: für die Ernährung: Nährstoffgehalt, Farbe, Reifung für die Verarbeitung: postmortale Veränderung des Fleisches, technologische Funktion der Nährstoffe wie Bindung, Quellung, Saftigkeit, Gelbildung, Emulgierfähigkeit, pH-Wert	15 %
3.3	Übungen an neuzeitlichen Spezialfleischverarbeitungsmaschinen und -anlagen Arbeits- und Wirkungsweise von Schnellkuttern, Schneidmischern, Durchlaufkuttern, Mikrocuts, Abteil- und Portionsautomaten, auch unter Berücksichtigung unterschiedlicher Materialzusammenstellung und -zugaben Pflege und Wartung der Maschinen und Anlagen	15 %

3.4	Auswahl und Zusammenstellung des Rohmaterials sowie entsprechender Wursthüllen für die Herstellung verschiedener Sorten: Kochwurst, Brühwurst, Rohwurst unter Berücksichtigung neuzeitlicher Produktionsverfahren und lebensmittelrechtlicher Maßstäbe	24 %
3.5	Pökeln von Fleischerzeugnissen unter besonderer Berücksichtigung verschiedener Verfahren Arten und Wirkungsweise von Trocken-, Nass-, Spritz und Vakuumpökelung; Pökelsalz, Umrötungsbeschleuniger, Temperatur, ph-Wert (Säurezugabe, Zucker, Vitamin C und andere Reduktionsmittel) Pökelverfahren: Einreiben - Einlegen - Spritz- und Vakuumbehandeln Garen (Kochschinken u.a.) - Wasserbad - Heißluft - Dampf Dämpfen Ergebnisbeurteilung: Lake: Farbe, Geruch, Geschmack, Salzgehalt, ph-Wert, Keimgehalt, Nährstoffe Fleisch: Farbe (Intensität, Stabilität), Konsistenz, Geruch, Geschmack, Saftigkeit, Gewichtsveränderung	19 %
3.6	Erfassen von Tierhälften und Edelteilstücken in Kalkulationstabellen	4 %
		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, bewerten und dokumentieren