Kennziffer: FLEI2/01

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 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 Verzehrgewohnheiten	19 %
3.3	Herstellen von Feinkosterzeugnissen Herstellen von Pasteten und Rouladen Herstellen von Sülzen und Aspikwaren Herstellen von Konserven	38 %
3.4	Neuzeitliche Methoden der Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen Arten und Wirkungsweisen des Räucherns (Kalt-, Heiß- und Feuchträuchern) Verfahren der Halb- und Vollkonservenherstellung Aufgaben und Wirkungsweise des Gefrierens und Tiefkühlens	20 %

3.5	Erstellen und Dokumentieren von Rezepturen und Inhaltsangaben	5 %
		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

(Stand: Mai 2008)