

UNTERWEISUNGSPLAN

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

FLEISCHERHANDWERK Fleischer/in (15320-00)

1 Thema der Unterweisung

Einführung in neuzeitliche Zerlegetechniken und Wurstherstellung

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

3.1 Einweisung in die Werkstattordnung

23 %

Hygiene- und Schutzmaßnahmen in der Fleischerpraxis
Hygieneverordnung, Persönliche Hygiene
HACCP-Protokolle kennen und umsetzen
Demonstrieren von Bakterienvermehrung anhand von Beispielen
Unfallverhütungsmaßnahmen
Vorstellen der Maschinen und Geräte
Praktische Vorführungen der Arbeitsweise von Maschinen mit Berücksichtigung von Negativbeispielen

3.2 Umgang mit Handwerkszeug (wie z.B. Messer, Sägen, Spalter und Stahl) üben

20 %

Handhabung, Schärfen, Unfallverhütung
Erklären der Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
Verwendung der vorgestellten Fleischteile
Vorstellen und Zerlegen von Schweine- und Rindfleisch nach der DFV-Schnittführung
Sachgemäßes Verpacken von Fleisch und Fleischwaren
Die Berücksichtigung des Taupunktes beim Vakuumieren
Begasung, Lagerung und Lagertemperatur

3.3	Kennen lernen von Wursthüllen und Verpackungsmaterial	17 %
	<i>Naturdärme</i> Behandlung Erkennen, Verwendungszweck Füllung, Abbindungen, Lagerung Praktische Übungen <i>Kunstdärme</i> Behandlung Verhalten während des Räucherns, Reifen und Garen Praktische Übungen	
3.4	Herstellen von Wurstwaren mit Demonstration	20 %
	Erklären und Erkennen der einzelnen Wurstarten, Gewürze und deren Verwendung Naturgewürze, Fertiggewürze Zusatzstoffe Herstellen von Kochwurst und Sülzen Brühwurst, Rohwurst Halbdauerware Kochpökelwaren (Polterverfahren) Fehlproduktion und deren Vermeidung	
3.5	Wiederholung der Hygieneunterweisung für Maschinen und Geräte	20 %
	Reinigen und Desinfizieren von Maschinen und Betriebs- räumen, Umgang mit Reinigungs-, Desinfektions- und Kontrollplänen Abschlusstest	

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