

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	<p>Kennen lernen von Wursthüllen und Verpackungsmaterial</p> <p><i>Naturdärme</i> Behandlung Erkennen, Verwendungszweck Füllung, Abbindungen, Lagerung Praktische Übungen</p> <p><i>Kunstdärme</i> Behandlung Verhalten während des Räucherns, Reifen und Garen Praktische Übungen</p>	17 %
3.4	<p>Herstellen von Wurstwaren mit Demonstration</p> <p>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</p>	20 %
3.5	<p>Wiederholung der Hygieneunterweisung für Maschinen und Geräte</p> <p>Reinigen und Desinfizieren von Maschinen und Betriebsräumen, Umgang mit Reinigungs-, Desinfektions- und Kontrollplänen Abschlusstest</p>	20 %

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