

Rahmenstoffplan Überbetriebliche Ausbildung in Sachsen Beruf Hauswirtschafter/in Fleischqualität und -verarbeitung 3. Lehrjahr

1. Themenübersicht

Fleischqualität und -verarbeitung

Themenbereich	Richtstunden
1. Einführung in den Lehrgang Arbeitsschutz und Unfallverhütung	1
2. Schweine und Rinder tierartgerecht halten und füttern	4
3. Fleischteilstücke am Schlachtkörper erkennen und beurteilen	10
4. Fleischprodukte qualitätsgerecht herstellen	15
5. Fleisch und Fleischprodukte lagern, verpacken und kennzeichnen	5
6. Fleisch- und Fleischprodukte vermarkten	5
Gesamt	40

2. Ziel des Rahmenstoffplanes

Die Auszubildenden erwerben grundlegende Kenntnisse zur tiergerechten Haltung und Fütterung von Rindern und Schweinen. Dabei soll die Verantwortung für Qualität und Marktfähigkeit des erzeugten Produktes ausgebildet werden.

Die Auszubildenden lernen und trainieren praktische Handlungsabläufe in der Herstellung verschiedener Fleischprodukte von der Vorbereitung, Durchführung, Qualitätskontrolle und Verpackung sowie deren Vermarktung und Präsentation. Sie erwerben Kenntnisse und Fertigkeiten zur Einschätzung und Beurteilung der Qualität und Verwendung von Fleisch und Fleischprodukten.

Lösung der Aufgaben im Team in den Schritten

- Informieren
- Planen
- Entscheiden
- Durchführen
- Kontrollieren
- Bewerten.

Der Arbeits- und Umweltschutz und die Hygienevorschriften sind bei den Maßnahmen besonders zu beachten.

3. Schwerpunkte

Lernziel/Lernbereich	Methodische Hinweise/Fertigkeiten, Kenntnisse, praktische Umsetzung
1. Überblick über Aufgaben, Zielstellung und Inhalte des Lehrgangs Kenntnisse und aktienkundige Belehrung zu gesetzlichen Vorschriften des Arbeitsschutzes sowie der Unfallverhütung	gesetzliche Vorschriften zu Arbeits- und Unfallschutz
2. Überblick über Verfahren der tierartgerechten Rinder- und Schweinehaltung und -fütterung - gesetzliche Anforderungen und Restriktionen - Aufstallungsvarianten - Futtermittel	praktische Kenntnisvermittlung durch Demonstration/Stallrundgang
3. Fleischqualitätsanforderungen, Marktstrategien und Lebensmittelhygiene - Teilstücke am Schlachtkörper bestimmen (Rind/Schwein) - fachgerechte Zerlegung des Schlachtkörpers - Fleischqualitätsbestimmung an Fleischstücken verschiedener Tierarten, Rassen, Altersklassen (Magerfleisch- und Fettanteil, Farbe, Aussehen, Scherkraft, Koch- und Bratverluste und so weiter)	Kennenlernen von Voraussetzungen und Kontrollmöglichkeiten Demonstration/Übung Praktische Demonstration Demonstration/praktische Erarbeitung im Team

Lernziel/Lernbereich	Methodische Hinweise/Fertigkeiten, Kenntnisse, praktische Umsetzung
4. Vorstellung und Vergleich von Fleischprodukten (Inhaltsstoffe, Qualität und Verwendung von Fleisch und Wurst) - Maschinen und Geräte zur Fleischverarbeitung - Anforderungen an Hygiene und Qualität in der Fleischverarbeitung - praktische Fleischverarbeitung und Herstellung von Fleischprodukten - Verarbeitungsschritte und Techniken - Verwendung von Hilfsmitteln und Gewürzen Bewertung	Reaktivierung vorhandener Vorkenntnisse Demonstration/Übung Demonstration Reaktivierung vorhandener Vorkenntnisse Vorbereitung und praktische Übung in Teamarbeit Benotung von Leistungen
5. Lagerräume für Fleisch und Fleischprodukte (gesetzliche Vorschriften und Richtlinien) - Lagerfristen - Möglichkeiten und Formen der Verpackung und Kennzeichnung von Fleischprodukten (Anforderungen, gesetzliche Richtlinien, Gestaltungsvarianten) - Maschinen und Geräte zur Verpackung von Fleischprodukten (Aufbau, Funktion und Bedienung) - praktische Verpackung und Kennzeichnung von Fleischprodukten einschließlich Gestaltung der Etiketten Bewertung	Reaktivierung vorhandener Vorkenntnisse Demonstration Erarbeitung in Teamarbeit Demonstration/praktische Erarbeitung im Team praktische Übung in Teamarbeit Benotung von Teamleistungen
6. Kundenorientierte Präsentation und Vermarktung von Fleisch- und Fleischprodukten - Möglichkeiten der verbalen und schriftlichen Darstellung des Produkts, Herausstellung seiner Vorzüge und besonderen Eigenschaften, Verwendung und so weiter Bewertung	Reaktivierung vorhandener Vorkenntnisse Information/praktische Übung in Teamarbeit Benotung von Einzelleistungen