

Stoffverteilungsplan Fleischer/ FLV

Lernfeld: 1 Unterweisung eines neuen Mitarbeiters

40 Stunden

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	1.1	Das Berufs- und Persönlichkeitsprofil des FL/FIV und die gesetzlichen Grundlagen der Berufsausbildung Aus-Fort und Weiterbildung	<u>Berechnungen bzgl.:</u> - mathematischen Grundlagen in der Berufsausbildung	
2		Die Berufsgeschichte		
3		Handwerkliche Arbeitsbedingungen Die Teamarbeit	- Löhnen - Umsätzen und Verkaufsziffern (Erhöhung, Senkung	
4		Die Organisaton des deutschen Handwerks und der Industrie		
5	1.2	Standorte, Produktions- und Verkaufsräume/ Ladenkonzepte		Einsatz von Hard- und Software
6		Die technische Ausstattung	- Preisen für Maschinen, Geräte und Einrichtungen (Rabatt, Skonto, MwSt)	
7		Die Arbeitsabläufe in Produktion und Verkauf	- Arbeitszeiten (gerader/ungerader Dreisatz)	
8		Die Sicherheit am Arbeitsplatz (Vorschriften, Unfallverhütung, 1.Hilfe, Berufsgenossenschaft und Berufskrankheiten)		
9		Hygiene am Arbeitsplatz(gesetzlichen Grundlagen, Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene und Lebensmittelkontrolle)		
10		Die Mikroorganismen und Verderb		
11	1.3	Die Anforderungen an das Produkt(sensorische Grundschulung und Prüfverfahren, Sortimentsübersicht	- Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers vor wirtschaftlichen Schäden (Zutatenlisten, Füllmengen, ...)	
12		Ernährung- Umwelt- Ökologie		
13		Der Verbraucherschutz		

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	2.1	Schweinerassen, Geschlechtseinteilung, Qualitätsbestimmungen Klassifizierung nach Handelsklassen	<u>Berechnungen bzgl:</u> - Verlusten in den einzelnen Zerlegestufen	
2.	2.1	Gewebearten Muskelgewebe, Knochengewebe, Bindegewebe, Hautgewebe, Fettgewebe, Aufbau - Zusammensetzung - Bsp. Blutzusammensetzung	- Schlachtausbeuten - Gewichtsveränderungen und Aus - wirkungen auf den Preis u.a. bei der Haltbarmachung	
3.	2.1			
4.				
5.	2.1.	Grobzerlegung - nach DLG Schnittführung		
6.	2.2.	Feinzerlegung in Fleischteilstücke Knochenbezeichnung Fleischwertsortierung (SI bis X)		Zerlegung einer Schweinehälfte mit anschließender Verwendung
7.	2.3.	Fleischreifung (Phasen der Fleischreifung) Verwendung, Einsatz		
8.	2.3.	Qualitätsprobleme - PSE, DFD Fleisch		
9.	2.3.	Mikrobiologie des Fleisches Aufbau, Arten, Vermehrung von MO		
10.	2.3.	Kühlen und Gefrieren von Schweinefleisch		
11.	2.4.	Schafzerlegung Fleischteilbestimmung		

		Verwendung	
12.			Zerlegung einer Schweinehälfte mit anschließender Verwendung Projekttag in Verbindung mit Lernfeld 3
13.		Abschlussarbeit!	

Lernfeld: 3

Herstellen von Hackfleisch

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	3.1.	produktrelevante Rechtsvorschriften Hygiene VO LMBG, Leitsätze	Berechnungen bzgl.:	
2.	3.2.	Anwendungsbereiche HACCP personelle Voraussetzungen		
3.		Fleischauswahl , Fleischteile zuordnen	- Rohstoffmengen	Fleischteile erkennen und bezeichnen
4.		Zusatzstoff Kochsalz	- Kochsalzmengen	
5.		Gewürze die zur Herstellung verwendet werden (Anbau, Herkunft usw.	- Gewürzmengen	Gewürzpraktikum
6.		Geräte und Maschinezur Herstellung von Hackfleisch		Handhabung der Maschinen (Wolf - Steaker)
7.		Erarbeitung von Rezepturen zur Herstellung von Hackfleisch	- Zusammensetzung von Hackfleischprodukten	
8.	3.3.	Technologie zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen / Durchführung	- Fettanteilen in Hackfleischarten	Herstellung von Hackepeter
9.		Beurteilung der Produktqualität Verkaufsargumente	- BEFFE - Forderungen	Herstellen von verschiedenen Hackfleischprodukten (Übung)

10.	Qualitätssicherung Kennzeichnungs VO		Projekttag - Herstellen von HF - Produkten
11.	Herstellung und Präsentation von verschiedenen Hackfleischerzeugnissen	- Preisen (Mischungsrechnen)	
12.	Lagerung von Hackfleischprodukten		
13.	Anordnung in der Theke / Präsentation von hackfleischerzeugnissen		

Lernfeld: 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
	4.1	Gewürze / würzende Zutaten 1. Definition	Berechnungen bzgl. :	
		2. Einteilung nach - Pflanzenteilen - Herkunft	- Gewürzmengen für die Herstellung von küchenfertigen Erzeugnissen	sensorische Prüfung und Begutachtung der einzelnen Gewürze
		3. Wirkung der Gewürze		
		4. Andere geschmacksgebende Zutaten - Salz - Essig - Alkoholische Getränke - Geschmacksverstärker - Gewürzmischungen, -zubereitungen, -präparate - Gemüse, Obst, Nüsse und Pilze - Kartoffeln und -erzeugnisse	- Herstellungsverlusten (Putz-, Koch - Bratverlust, ...)	
	4.2	Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse 1. Fleischgerichte für Pfanne und Grill	- Rohstoffmengen für die Herstellung	Herstellen eines Grillerzeugnisses
		2. Braten und Rollbraten küchenfertig vorber.	- Herstellungsverlusten (Bratverlust,...)	Herstellen eines Rollbratens
		3. Küchenfert. Erzeugn. durch Pökeln, Beizen, Marinieren	- Pökelgewinnenn - und verluste	Herstellen eines Sauerbratens
		4. Küchenfertige Fleischerzeugn. Mit Speck oder Teig verfeinern	- Materialkosten	Herstellen eines Erzeugnisses im Teigmantel

		5. Fleischerzeugn. Mit raffinierter Füllung herstellen		Herstellen einer gefüllten Hähnchens
	4.3	Verkaufsförderndes Präsentieren küchenfertiger Erzeugnisse		
		1. Produktqualität beurteilen Kundenerwartungen DLG-Qualitätswettbewerb Rechtliche Bestimmungen		
		2. Präsentationsmöglichkeiten Gestaltung von Preisschildern Erarbeitung eines Info-Blattes Gewichts- und Rezepturberechnungen	- Kalkulation von Verkaufspreisen	Erarbeitung von optisch wirksamen Preisschildern für die hergestellte Produkte Erstellen eines Info-Blattes zu einem ausgewählten Anlass

Lernfeld: 5 Informieren über Fleischereiprodukte

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung/Labor
1	5.1	Kundenrelevante Informationen über Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen 1. Allgemeine Grundlagen 1.1. Bedeutung der Ernährung - ausgewogene Ernährung - zehn Regeln der DGE		Grundkenntnisse der Labortätigkeit
2		- Lebensmittel -Übersicht Lebensmittelbestandteile 1.3. Energiebedarf - Grundregel der Energiebilanz - Berechnung Grund- und Leistungsumsatz 1.4. Leitsätze Fleisch	Berechnung Grund- Leistungsumsatz	Einteilung der LM und Aufgaben im Organismus
3		1.5. Bedeutung energieliefernder Nährstoffe - Übersicht Eiweiß- Fett- Kohlenhydrat		

		1.6. Energiebedarfsberechnung -Faustregel und Berechnungen 2. Grundnährstoffe	Energiewertberechnung	
4		2.1. Die Kohlenhydrate - Herkunft der KH - Einteilung der KH - Lebensmitteltechnologische Eigenschaften - Kohlenhydratreiche Lebensmittel 2.2. Die Fette - Fette und fettähnliche Stoffe - Struktur und Eigenschaften	Berechnung der empfohlenen KH-Zufuhr Energie- und Nährwertberechnung von Kohlenhydratreichen LM Berechnung des Fettbedarfs	Nachweis von KH Glucosegehaltbestimmung in LM Eigenschaften der KH - Löslichkeit - Vergärbarkeit - Bräunungsvermögen Nachweis chemischer Elemente der Fette Ermittlung von Schmelzbereichen Fettnachweise in LM
6		- Lebensmitteltechnologische Eigenschaften		Gewinnung von Fett/ Herstellung Margarine
		- fetthaltige Lebensmittel - Empfehlungen für die Fettbedarfsdeckung		Fettverderb Löslichkeit der Fette
7		2.3. Die Eiweiße - Struktur und Eigenschaften der Eiweiße - Eiweißbedarf und Eiweißstoffwechsel	Berechnung der Eiweißbedarfsdeckg. Energie- und Nährwertberechnung von Eiweißhaltigen LM	Nachweis chemischer Elemente der Eiweiße Denaturierung und Renaturierung von
8		- Eiweißhaltige Lebensmittel - Lebensmitteltechnologische Eigenschaften 3. Inhaltsstoffe des Fleisches		Gelatine Eiweißnachweis in LM Milchzusammensetzung
9		3.1. Das Wasser - Aufgaben des Wassers im Organismus - Flüssigkeitsbedarfsdeckung - Wasser in Lebensmitteln und in der LM-Verarbeitung 3.2. Die Vitamine - Einteilung, Vorkommen und Funktionen - Vitaminbedarfsdeckung	Vitamingehaltsberechnung in LM	Wasserhärtebestimmungen Wasserlöslichkeit von LM Nachweis in LM Zusammensetzung eine Vitamin - Brausetablette
10		3.3. Die Minerale - Minerale als Nahrungsbestandteile - Vorkommen und Funktionen der Minerale - Mangelerscheinungen 3.4. Die Enzyme - Struktur und Eigenschaften der Enzyme - Funktionen im Organismus	Berechnung der Mineralzufuhr durch LM	Nachweis in LM Eigenschaften von Enzymen Verdauung
11	5.2.	Bedeutung der Fleischerzeugnisse für eine ausgewogene Ernährung	Berechnung Grund- Leistungsumsatz des eigenen Bedarfs	Erstellung eines ausgewogenen Speiseplans

		<ul style="list-style-type: none"> - Darstellung unterschiedlicher Ernährungsmodelle - Beurteilung von Ernährungstrends - Ableitungen für eigenes Essverhalten 	Nährwertberechnung des eigenen Speiseplans	Nachweise für Nährstoffmängel
12	5.3	<ul style="list-style-type: none"> - ernährungsbedingte Krankheiten - Vorteile einer ausgewogenen Ernährung <p>1. Gesunde Ernährung, Fleisch gehört dazu</p> <p>2. Werbemaßnahmen planen und Werbematerialien anschaulich gestalten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ziele der Werbung - Das AIDA - Modell - Gefühle als Kaufgrund - Planung von Werbemaßnahmen und -etat <p>- typische Werbemaßnahmen im Fleischerfachgeschäft</p> <p>3. Verkaufsgespräche führen</p> <p>Begrüßung, Kaufwunschermittlung, Präsentation der Ware, Abwiegen und Verpacken, Kassieren, Rechnungslegung</p> <p>4. Das Sortiment im Fleischerfachgeschäft</p> <p>Bestandteile des Haupt- und Nebensortiments</p>	<p><u>Berechnungen bzgl.:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Konsum - und Kaufverhalten der Kunden - Rabatt / Skonto - Kassenabrechnung - Kassierung und Quittierung von Kaufbeträgen - Handelswaren und Eigenprodukten 	<p>Erlernen einer Plakatschrift, Erstellen eines Info-Blattes (LF 4), Planen eines Aktionstages</p> <p>Rollenspiele, Übung an der Waage, Funktion der Kasse, Kopfrechnen, Erstellung von Quittungen und Rechnungen</p>

Lernfeld: 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	6.1.	Geschlechtseinteilung Rinderrassen Handelsklassen	<u>Berechnungen bzgl.:</u>	
2.		Begriffserklärung (Lebendgewicht... usw) Fleischstruktur, Bindegewebsanteil	- Verlusten in den einzelnen Zerlegestufen - Schlachtausbeuten	
3.		Knochenanteil, Faserstruktur, Fleischfarbe		
4.		Wareneingangskontrolle	Seite7	

		Reifegrad		
5.	6.2.	Hinterviertel - Grobzerlegung - Feinzerlegung	- Gewichtskalkulation (Schema)	Zerlegung eines Hinterviertels durch eine Fleischerei
6.		Vorderviertel - Grobzerlegung - Feinzerlegung		
7.		Einteilung Ladenfleisch - Verarbeitungsfleisch	- Durchschnittlicher Fleischpreise mit und ohne Knochen (Schema)	
8.		Fleischwertsortierung (Geha - System)		
9.		Sortierung nach Standarts		
10.	6.3.	Zuschnitt und Verwendungsmöglichkeiten regionale und überregionale Bezeichnungen		
11.		Qualitätssichernde Maßnahmen (Kühlen und Gefrieren)	- Gewichtsveränderungen und Auswirkungen auf den Preis u.a. bei der Haltbarmachung	
12.		Fleischreifung insbesondere DFD - Fleisch		
13.		Abschlussarbeit		

Lernfeld: 7 Herstellen von Roh - und Kochpökelfleisch

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	7.1	Übersicht über mögliche Haltbarmachungsverfahren Verbote	<u>Berechnungen bzgl:</u>	
2.		Zuordnung von Roh.- und Kochpökelfleisch Zuschnitte Sensorische Qualitätsmerkmale ph - Wertmessung	- Salz / Wasser / Lake - Mengen	

3.		Pökelstoffe Pökelhilfsstoffe - Umrötehilfsmittel Zusatzstoffe		
4.		Pökeln und Salzen	- Gewichtsveränderungen durch Pökeln und Salzen	
5.		Pökelmethode Anwendung bei..., Dauer VT, NT		
6.		Kombination von Pökelmethode Polter, Tumbeln		
7.		Physikalische, Mikrobielle und Biochemische Vorgänge beim Pökeln		
8.		Umrötung		
9.		Technologie zur Herstellung von Rohpökel - waren Einsatz von Maschinen (Tumbler)	- Verdünnen und Verstärken von Laken	Herstellen von Rohpökelwaren
10.		siehe 9. Turnus	- Lakestärken	
11.	7.2.	Technologie zur Herstellung von Kochpökel - waren	- Preisen von Pökelwaren	Herstellen von Kochpökelwaren
12.		siehe 11. Turnus		
13.		Abschlussarbeit/Ausgleich		

Lernfeld: 8 Herstellung von Kochwurst

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 3	8.1.	1. Allgemeine Technologie der KW-Herstellung - Begriffe, Einteilung - Qualitätsstufen	Berechnungen bzgl.:	

		<ul style="list-style-type: none"> - Materialauswahl - Vorgaren des Ausgangsmaterials - Berechnung von Garverlusten 	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffmengen - Herstellungsverlusten 	
4 - 6	8.2.	2. Herstellung von Leberwurst <ul style="list-style-type: none"> - Matreialauswahl - Herstellen von Emulsionen - Herstellen grober Leberwurst - Herstellen feiner Leberwurst - Produktfehler - Verkostung, Bewertung - Preiskalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffmengen - Herstellungsverlusten - Kalkulation von Verkaufspreisen 	Bewertung nach DLG, Verkostung
7 - 9	8.3.	3. Herstellen von Blutwurst <ul style="list-style-type: none"> - Materialauswahl - Herstellen der Blut-Schwarten-Masse - Herstellen von Blutwurst eigene Rezept. - Regionale Besonderheiten - Produktfehler - Verkostung, Bewertung - Preiskalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffmengen - Herstellungsverlusten - Kalk. von Verkaufspreisen mit Hilfe von Brutto/ Nettoaufschlägen 	Bewertung nach DLG, Verkostung
10 - 13	8.4.	4. Herstellung von Sülzwurst <ul style="list-style-type: none"> - Materialauswahl - Herstellung von Aspik / Gallerte - Herstellung von Sülzwurst mit eigenen Rezepturen - Produktfehler - Verkostung, Bewertung - Preiskalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffmengen - Herstellungsverlusten - Kalkulationen 	Bewertung nach DLG, Verkostung

Lernfeld: | 9 | **Herstellung von Brühwurst**

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
8 - 9	9.1	1. Brühwurst nach den Leitsätzen <ul style="list-style-type: none"> - Begriffe - Einteilung 	Berechnungen bzgl. :	
10 - 11	9.2.	2. Rohstoffauswahl <ul style="list-style-type: none"> - pH-Wert - WBV - Temperatur - Bindegewebeisweiß, BEFFE - Fettqualitäten 	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffmengen - BEFFE und BEFFE im FE - Fettgehalten 	
12 - 13	9.3.	3. Zusätze und Zusatzstoffe		

		<ul style="list-style-type: none"> - Salz - Wasser - Zusatzstoffe und Kutterhilfsmittel - Gewürze 	- Zutaten	Übung zu Gewürzbestimmung
14 - 15	9.4.	4. Wursthüllen <ul style="list-style-type: none"> - Naturdärme, Kunstdärme - Gläser, Dosen, Pastetenformen - Berechnungen zu Därmen und Gewürzen 	- Darmkosten	Übung zu Darmbestimmung

Lernfeld:

9

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
	9.2	1. Brätherstellung <ul style="list-style-type: none"> - Kutterverfahren - Schneidmischer, Kolloidmühlen, sonst. Feinstzerkleinerungsmaschinen - Wasserbindevermögen bei Warmfleisch- und Kaltfleischverarbeitung - Wirkung von Salzen und Zusatzstoffen - Brätprüfung - Übung zur Brätherstellung - Berechnungen zu Brühwurst - Kalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungsverlusten - Kalkulation von Verkaufspreisen - Brutto - und Nettoaufschlägen 	
	9.3	1. Füllen und Portionieren <ul style="list-style-type: none"> - Füllmaschinen - Vorbereitung der Wursthüllen - Verschlußmöglichkeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungsverlusten 	
		2. Rauchthermische Behandlung <ul style="list-style-type: none"> - Universalheißrauch- und Garanlagen - Raucherzeugungsarten, Holzarten 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungsverlusten 	
		3. Technologische Parameter <ul style="list-style-type: none"> - Temperatur, Luftfeuchte, Kerntemperatur, Zeit - Berechnung zu Räucher- und Garverlusten 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungsverlusten 	
	9.4	1. Brühwurstfehler <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen - Vermeidung der Fehler 		

	2. Qualitätskontrollsystem HACCP		
	3. Leitsätze für Brühwurst	- Analysenwerten	
	4. Qualitätsprüfverfahren - sensorisch - analytisch - DGL-Prüfung - CMA-Prüfung		Qualitätsbewertung nach DGL-Prüfbogen
	5. Berechnungen - Wirtschaftlichkeitsberechnungen - BEFFE-Berechnungen	- Preiskalkulationen - BEFFE und BEFFE im FE	
	6. Präsentation und Verkauf - Präsentation in der Theke - Verkaufsargumente		

Lernfeld: 10 Herstellung von Rohwurst

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	10.1.	Leitsätze für Rohwurst Begriff Rohwurst Einteilung der Rohwurst	<u>Berechnungen bzgl:</u>	
2.		Kriterien für die Rohstoffauswahl(aw - Wert, ph - Wert usw) Wirkung von Salzen und Zusatzstoffen	- Rohstoffmengen	Zerlegung / Sortierung von Ausgangs - materialien
3.		Rohwurstgewürze natürliche und künstliche Wursthüllen	- Gewürzen	Gewürzpraktika bestimmen von Wursthüllen
4.	10.2.	Erarbeitung einer Technologie zur Herstellung von schnittfester Rohwurst Rezepturen / Maschinenauswahl	- Herstellungsverlusten	Herstellung von Knacker
5.		schnittfeste Rohwurst - verschiedene Sorten (Knacker, Zwiebelmett, Salami, usw)	- Kalkulation von Verkaufspreisen	Herstellung von Zwiebelmett
6.		siehe 5. Durchgang		Herstellung von Salami Herstellung von Schlackwurst

7.		Erarbeitung einer Technologie zur Herstellung von streichfähiger Rohwurst Rezepturen / Maschinenauswahl	- Kalkulation von Verkaufspreisen	
8.	10.2.	siehe 7. Durchgang (z.B. Teewurst, Streichmett, Braunschweiger)		Herstellung Teewurst Herstellung von Streichmettwurst
9.	10.3.	Verschiedene Reifeverfahren Rauchbehandlung usw	- Herstellungsverlusten	
10.	10.4.	Qualitätsüberprüfung Unterschiede feststellen	- Analysenwertberechnungen	
11.		Vorbereitung auf die Prüfung		
12.		siehe 11. Durchgang		
13.		siehe 11. Durchgang		

Lernfeld: 11

Herstellen von verzehrfertigen Produkten

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 7	11.1.	Herstellung von kalten verzehrfertigen Produkten - Belegte Brötchen - Canapees - Finger food - Feinkostsalate aus Obst/Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel - Dressings - Lagerung - Präsentation	<u>Berechnungen bzgl.</u> - Mengenermittlung für die Herstellung - Herstellungsverlusten (Schäl - , Putz- , Kochverluste,..) -Nährwerten Kalkulationen von Verkaufspreisen	Herstellen von Canapees und belegten Brötchen Herstellung von Feinkostsalaten nach eigener Rezeptur verkaufswirksame Präsentation, Verkaufsgespräche
8 - 13	11.2.	Herstellen von warmen verzehrfertigen Produkten - Herstellungs- und Garverfahren	<u>Berechnungen bzgl :</u> - Herstellungsverlusten	Anwenden unterschiedlicher Garverfahren
		- Schnitzel / Kotelett	- Rohstoffmengen	Beurteilen unterschiedlicher Garverfahren hinsichtlich ihres Einflusses auf die Produktqualität
		- Verschiedene Braten, Steaks, Grillfleisch und Geschnetzeltes - Fleischkäse	- Materialkosten	

		- Bratwurst		
		- Hackfleischprodukte - Geflügelgerichte - Warmlagerung - Präsentation	- Verkaufspreisen	Herstellen einer Angebotsplatte mit unterschiedlichen Hackfleischerzeugnissen Erstellen von Produktsteckbriefen

Lernfeld: 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.	12.1.	Schlachttiere, Zuchtmethoden, Schlacht - tierrassen, Schlachttierkrankheiten Alters und Geschlechtsbezeichnung	Berechnungen bzgl:	
2.		Schlachttieraufkauf, Tiertransport, Vorbereitung zur Schlachtung	- Schlachttiereinkäufen	
3.		Schlachttechnologien Innereienbearbeitung Darmbearbeitung Schlachtnebenprodukte Klassifizierung Schlachttieruntersuchung Kühlung von Schlachtkörpern	- Schlachttierkalkulationen - Schlachtabgängen (Nebenerlösen) - Gewichtsverlusten	
4.	12.2.	Gerichte aus Fleisch Beilagen Suppen und Eintöpfe	- Rohstoffmengen	
5.		Zusammenstellung von Gerichten Küchenmaschinen und Garanlagen	- Mengen - und Preiskalkulationen	
6.	12.3.	Typisch brandenburger Spezialitäten	- Mengen - und Preisklulationen	
7.	12.4.	Sortimentsübersicht für Feinkostartikel Begriffbestimmungen Rohstoffauswahl	- Mengen - und Preiskalkulationen	
8.		Typische Herstellungstechnologien Fehler und deren Ursachen		

9.	12.5.	Sortimentsübersicht für Fleisch - und Wurstkonserven Einteilung der Konserven	- Konservenkalkulationen	
10.		Auswahl der Rohstoffe Typische Herstellungstechnologien Bombagen und deren Ursachen Sterilisationsanlagen		
11.		Wdh zur Prüfung		
12.		siehe 11.		
13.		siehe 11.		

Lernfeld: 13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1 - 5	13.1	Beraten von Kunden und Verkaufen - Das Sortiment im Fleischerfachgeschäft - Thekengestaltung, Pläne - Warenpräsentation, Warenauszeichnung - Gestaltung von Aufschnittplatten und Präsenten - Der Verkaufsvorgang - Verkaufsargumente und Kundenberatung - Bestellsannahme - Umgang mit Kunden - Kundentypen - Ältere, Kinder, Frauen, Jugendliche - Bearbeitung von Reklamationen - Werbemaßnahmen - Kassenabrechnung - Erstellung von Rechnungen und Quittungen - Plattenkalkulation	<u>Berechnungen bzgl. :</u> - Aufschnittplatten - Kalkulationen - Konsum - und Kaufverhalten - Kassierung und Quittierung von Kaufbeträgen - Zahlungsverkehr - Kassenprüfung	Erstellen von Preisschildern Herstellen von Obst- und Gemüsedekorationen für Aufschnittplatten Rollenspiele Erstellen eines Werbeprospektes am PC
6 - 9	13.2	Planen von Veranstaltungen - Menüfolge und Buffetzusammenstellung - Getränke und Zusatzleistungen - Verkaufs- und Beratungsgespräch	- Menü - bzw. Buffetkalkulationen - Handelswaren Seite15	Rollenspiele

		<ul style="list-style-type: none"> - Bestellungen entgegen nehmen - Kundendaten erfassen - Planen und organisieren von Veranstaltungen - Aufbau und Gestaltung von Buffets - Mengen und Kosten berechnen - Menükalkulation - Herstellen von Gerichten 		<p>Erstellen eines Buffetkataloges</p> <p>Zubereiten eines Menüs</p>
10 - 13	13.3	<p>Verpacken von Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Vorschriften - Hygiene und Umweltschutz im Verpackungsbereich - Verpackungsmaterialien - Funktionen der Verpackung - Eigenschaften der Verpackung - Folienarten - Verpackungsmaschinen - Begasungstechnik - Etikettierung von Verpackungen - Qualitätsanforderungen an Fertigpackungen - Präsentation und Verkauf 	Verpackungsmaterial	

Stoffverteilungsplan: Technologische Übungen

Lernfeld: 6 - 7- 8 - 9

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.		Belehrung im Kabinett - Erläuterung der Maschinen und Anlagen Schärfen von Messer, Beile		
2.		Zerlegung einer Schweinehälfte	Gewichtskalkulation - Schulter	
3.		Zerlegung einer Schweinehälfte	Gewichtskalkulation - Keule	
4.		Zerlegung einer Schweinehälfte	Gewichtskalkulation - Schulter	
5.		Zerlegung einer Schweinehälfte	Gewichtskalkulation - Keule	
6.		Zerlegung einer Schweinehälfte	Gewichtskalkulation - Schulter	

7.		Zerlegung einer Schweinehälfte Herstellen eines Rollbratens	Gewichtskalkulation - S Hälfte	
8.		Zerlegung einer Schweinehälfte Herstellen eines Rollbratens	Gewichtskalkulation - S Hälfte	
9.		Zerlegung einer Schweinehälfte		
10.		Zerlegung einer Schweinehälfte Herstellen eines Rollbratens	Gewichtskalkulation - S Hälfte	
11.		Zerlegung einer Schweinehälfte Herstellen eines Rollbratens	Gewichtskalkulation - S Hälfte	
12.		Zerlegung einer Schweinehälfte Herstellen eines Rollbratens	Gewichtskalkulation - S Hälfte	
13.		Zerlegung einer Schweinehälfte		

Stoffverteilungsplan: Technologische Übungen

Lernfeld:10 - 11 - 12 - 13

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1.		Belehrung im Kabinett - Erläuterung der Maschinen und Anlagen Schärfen von Messer, Beile		
2.		Herstellen von Sülzen (Kasten / Darm / Gemüse)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
3.		Herstellen von Leberwurst (Glas / Feine / Tomate)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
4.		Herstellen von Blutwurst (Hausschl. / Zunge)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
5.		Herstellen von Rohwurst	Gewichtskalkulation	

	(Knacker / Salami)	Preiskalkulation	
6.	Herstellen von Rohwurst (Streichmett / Teewurst)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
7.	Herstellen von Brühwurst (Bockwurst / Wiener)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
8.	Herstellen von Brühwurst (Bratwurst / Krakauer)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
9.	Herstellen von Aufschnitt (Bierschinken / Jagdwurst)	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
10.	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen Herstellen von regionalen Spezialitäten Herstellen von vollständigen Gerichten	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
11.	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen Herstellen von regionalen Spezialitäten Herstellen von vollständigen Gerichten	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
12.	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen Herstellen von regionalen Spezialitäten Herstellen von vollständigen Gerichten	Gewichtskalkulation Preiskalkulation	
13.	Wiederholung + Festigung		

Lernfeld:

Wahlpflichtfach Betriebswirtschaftliche Kennziffern

Wpf "Betriebswirtschaftliche Kennziffern"

Block	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	Grundlagen des Vertragsrechts		Planspiel
2	Umsätze und Verkaufsziffern		
3	Leistungsstörungen		
4	Umsätze und Verkaufsziffern		

5	Hemmung und Verjährung, Haftung und Schadenersatz		
6	Betriebskosten - Abschreibungen		
7	Verbraucherschutzgesetze		Arbeiten am PC
8	Betriebskosten - Abschreibungen		
9	Mahn- und Klageverfahren		
10	Zinsrechnung		
11	Betriebliche Leistungsmaßstäbe		
12	Kalkulation von Verkaufspreisen		
13	Betriebliches Rechnungswesen		

Stoffverteilungsplan:**Lernfeld:****Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk;Fleischerei
Wpf "Betriebswirtschaftliche Kennziffern"**

Block	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung
1	Grundlagen des Vertragsrechts		Planspiel
2	Umsätze und Verkaufsziffern		
3	Leistungsstörungen		
4	Umsätze und Verkaufsziffern		
5	Hemmung und Verjährung, Haftung und Schadenersatz		
6	Betriebskosten - Abschreibungen		
7	Verbraucherschutzgesetze		Arbeiten am PC
8	Betriebskosten - Abschreibungen		
9	Mahn- und Klageverfahren		
10	Zinsrechnung		
11	Betriebliche Leistungsmaßstäbe		
12	Kalkulation von Verkaufspreisen		
13	Betriebliches Rechnungswesen		