

1 Einführen eines neuen Mitarbeiters

Berufsbilder in der Fleischerei	1
Personalhygiene	2
Produktthygiene	3
Betriebshygiene	4
Betriebliche Eigenkontrolle	5
Infektionsschutzgesetz	6
Alters- und Geschlechtsbezeichnung der Schlachttiere	7
Überblick – Fleischteile	8
Überblick – Wurstwaren	9
Arbeitssicherheit	10
Erste Hilfe	11
Ergonomie und Gesundheitsschutz	12
Unfallverhütung	13
Unfallbericht	14
Einrichtungsgegenstände des Verkaufsraums I	15
Einrichtungsgegenstände des Verkaufsraums II	16
Umwelt- und Gesundheitsschutz	17
EDV und Interneteinsatz in der Fleischerei	18
Rätsel – Datenverarbeitung	19
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	20

2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

Mikroorganismen und Verderb I	21
Mikroorganismen und Verderb II	22
Fleisch – Lebensmittel und Rohstoff	23
Innereien	24
Beurteilung von Schlachtfleisch (Schwein)	25
Biofleisch	26
Marktverlauf und Handelsklassennotierungen	27
Wareneingangskontrolle	28
Zerlegen des Schweines	29
Zerlegen des Schweines II	30
Schweinefleischkalkulation	31
Zerlegen des Lammes I	32
Zerlegen des Lammes II	33
Überblick – Haltbarmachungsverfahren	34
a_w -Wert	35
pH-Wert	36
Kühlen	37
Gefrieren I	38
Gefrieren II	39
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	40

3 Herstellen von Hackfleisch

EG-Lebensmittel-Rahmenverordnung 178/2002	41
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch	42
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	43

EU-Hygiene-Verordnungen	44
Herstellen von Hackfleisch I	45
Herstellen von Hackfleisch II	46
Gewürze I	47
Gewürze II	48
Präsentation und Verkauf von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen	49
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	50

4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Rechtliche Vorschriften für küchenfertige Erzeugnisse	51
Arbeitsorganisation	52
Convenience-Produkte I	53
Convenience-Produkte II	54
Fleischzubereitung	55
Gartechniken in der Fleischerei	56
Gartechniken in der Fleischerei II	57
Gartechniken in der Fleischerei III	58
Döner	59
Präsentation und Verkauf von küchenfertigen Erzeugnissen I	60
Präsentation und Verkauf von küchenfertigen Erzeugnissen II	61
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	62

5 Informieren über Fleischereiprodukte

Lebensmittelgruppen – Ernährungspyramide	63
Vollwertige Ernährung	64
Functional Food	65
Energiebedarf	66
Kohlenhydrate	67
Fette	68
Eiweiß	69
Vitamine	70
Mineralstoffe	71
Biologische Wertigkeit	72
Verdauung I	73
Verdauung II	74
Ernährungsverhalten	75
Ernährungsmitbedingte Erkrankungen	76
Technologische Bedeutung von Eiweiß	77
Aufbau des Muskels	78
Werbung in der Fleischerei	79
Präsentation und Verkauf	80
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	81

Bildquellenverzeichnis	82
Impressum	82
Sachwortverzeichnis	U3