

1 Einführen eines neuen Mitarbeiters

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

2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

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

3 Herstellen von Hackfleisch

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

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

4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

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

5 Informieren über Fleischereiprodukte

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