

<b>1 Einführen eines neuen Mitarbeiters</b>			
Berufsbilder in der Fleischerei	1	EU-Hygiene-Verordnungen	44
Personalhygiene	2	Herstellen von Hackfleisch I	45
Produkthygiene	3	Herstellen von Hackfleisch II	46
Betriebshygiene	4	Gewürze I	47
Betriebliche Eigenkontrolle	5	Gewürze II	48
Infektionsschutzgesetz	6	Präsentation und Verkauf von Hackfleisch und	49
Alters- und Geschlechtsbezeichnung der		Hackfleischerzeugnissen	
Schlachttiere	7	Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	50
<b>2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm</b>			
Mikroorganismen und Verderb I	21	<b>4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen</b>	
Mikroorganismen und Verderb II	22	Rechtliche Vorschriften für küchenfertige	51
Fleisch – Lebensmittel und Rohstoff	23	Erzeugnisse	
Innereien	24	Arbeitsorganisation	52
Beurteilung von Schlachtfleisch (Schwein)	25	Convenience-Produkte I	53
Biofleisch	26	Convenience-Produkte II	54
Marktverlauf und Handelsklassennotierungen	27	Fleischzubereitung	55
Wareneingangskontrolle	28	Gartechniken in der Fleischerei	56
Zerlegen des Schweines	29	Gartechniken in der Fleischerei II	57
Zerlegen des Schweines II	30	Gartechniken in der Fleischerei III	58
Schweinefleischkalkulation	31	Döner	59
Zerlegen des Lamms I	32	Präsentation und Verkauf von	
Zerlegen des Lamms II	33	küchenfertigen Erzeugnissen I	60
Überblick – Haltbarmachungsverfahren	34	Präsentation und Verkauf von	
a <sub>w</sub> -Wert	35	küchenfertigen Erzeugnissen II	
pH-Wert	36	Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	61
Kühlen	37	<b>5 Informieren über Fleischereiprodukte</b>	
Gefrieren I	38	Lebensmittelgruppen – Ernährungspyramide	63
Gefrieren II	39	Vollwertige Ernährung	64
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	40	Functional Food	65
<b>3 Herstellen von Hackfleisch</b>		Energiebedarf	66
EG-Lebensmittel-Rahmenverordnung 178/2002	41	Kohlenhydrate	67
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und	42	Fette	68
Futtermittelgesetzbuch		Eiweiß	69
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	43	Vitamine	70
		Mineralstoffe	71
		Biologische Wertigkeit	72
		Verdauung I	73
		Verdauung II	74
		Ernährungsverhalten	75
		Ernährungsmittelbedingte 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