

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Fleischverarbeitung

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

L e h r j a h r e

| Pos. | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften | ½ | 1. | 1 ½ | 2. | 2 ½ | 3. |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----|----|-----|----|
| 1. | Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen | | | | | | |
| 2. | Kenntnis der Arten von Schlachtvieh | | | | | | |
| 3. | Kenntnis der Beurteilung von Schlachtvieh und Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit | | | | | | |
| 4. | Grundkenntnisse des Schlachtens | | | | | | |
| 5. | Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung | | | | | | |
| 6. | Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung | | | | | | |
| 7. | Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf | | | | | | |
| 8. | Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten | | | | | | |
| 9. | Kenntnis über das Lagern von Fleisch und Nebenprodukten | | | | | | |
| | Lagern von Fleisch und Nebenprodukten | | | | | | |
| 10. | Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes | | | | | | |
| | Zusammensetzen und Würzen des Wurstgutes nach Angabe | | | | | | |
| 11. | Füllen des Wurstgutes sowie Abbinden, Abteilen und Fertigmachen der Wurst | | | | | | |
| 12. | Kenntnis der Verarbeitung von Fleisch zu Fleischwaren | | | | | | |
| | Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren | | | | | | |
| 13. | Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren | | | | | | |
| 14. | Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen | | | | | | |

L e h r j a h r e

| Pos. | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften | ½ | 1. | 1 ½ | 2. | 2 ½ | 3. |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----|----|-----|----|
| 15. | Beurteilen von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit | | | | | | |
| 16. | Lagern von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren | | | | | | |
| 17. | Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene | | | | | | |
| 18. | Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes) | | | | | | |
| 19. | Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit | | | | | | |
| 20. | Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften | | | | | | |
| 21. | Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffender Gesetze und Verordnungen | | | | | | |

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

| | | | |
|----------------------------------|--|--|--|
| BBP: | | | |
| von: bis: | | | |
| Kursunternehmen / Verbundbetrieb | | | |

| | | | |
|----------------------------------|--|--|--|
| BBP: | | | |
| von: bis: | | | |
| Kursunternehmen / Verbundbetrieb | | | |

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

| | | | |
|--------------------------|--|--|--|
| Nachhilfe | | | |
| Coaching/Mediation | | | |
| Kurse/Seminare/Workshops | | | |
| Prüfungsvorbereitung | | | |

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

| | Datum | Unterschrift Ausbilder | Unterschrift Lehrling |
|-------------|-------|------------------------|-----------------------|
| 1. Lehrjahr | | | |
| | | | |
| 2. Lehrjahr | | | |
| | | | |
| 3. Lehrjahr | | | |
| | | | |