

# Einstiegsqualifizierung

## „Verarbeitung von Fleisch“

### Tätigkeitsbereiche:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen
- Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Fleischwaren lagern
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelware und Hackfleisch
- Verpacken
- Sicherheits- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit;  
Umweltschutz

## Einstiegsqualifizierung „Verarbeitung von Fleisch“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Vorbereiten von Arbeitsabläufen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsmaterialien zusammenstellen</li> <li>• Arbeitsschritte vorbereiten</li> <li>• Arbeitsaufgaben im Team planen</li> </ul>
Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden</li> <li>• Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> <li>• Rechtliche Vorschriften beachten</li> </ul>
Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen</li> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten</li> <li>• Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen</li> </ul>
Fleischwaren lagern	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern</li> <li>• Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen</li> </ul>
Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohmaterial wolfen</li> <li>• Wurstmasse einfüllen und Wurst verschließen</li> <li>• Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen</li> </ul>
Herstellen von Pökelware und Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pökellaken nach Rezepturen ansetzen</li> <li>• Fleisch auswählen und vorbereiten</li> <li>• Hackfleisch herstellen</li> </ul>
Verpacken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung</li> <li>• Verpackte Ware zur weiteren Verwendung kennzeichnen</li> <li>• Waren für den Transport vorbereiten</li> </ul>
Sicherheits- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>• Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>• Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>• Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>• Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltgerechten Entsorgung zuführen</li> </ul>

# Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

\_\_\_\_\_

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vom .....bis.....an der

## Einstiegsqualifizierung „Verarbeitung von Fleisch“

teilgenommen.

### Leistungsbeurteilung:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge					
Sachgerechter Umgang mit Fleischwaren, Anlagen und Maschinen					
Handwerkliches Geschick					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum:

Unterschrift:

\_\_\_\_\_