

Sebastian Eggert, Werner Pawlicki

Rind, Huhn, Schwein und Co.

Prüfungsvorbereitung für Fleischer/-innen

1. Auflage

Bestellnummer 92716

■ **Bildungsverlag EINS**
westermann

Die in diesem Produkt gemachten Angaben zu Unternehmen (Namen, Internet- und E-Mail-Adressen, Handelsregistereintragungen, Bankverbindungen, Steuer-, Telefon- und Faxnummern und alle weiteren Angaben) sind i. d. R. fiktiv, d. h., sie stehen in keinem Zusammenhang mit einem real existierenden Unternehmen in der dargestellten oder einer ähnlichen Form. Dies gilt auch für alle Kunden, Lieferanten und sonstigen Geschäftspartner der Unternehmen wie z. B. Kreditinstitute, Versicherungsunternehmen und andere Dienstleistungsunternehmen. Ausschließlich zum Zwecke der Authentizität werden die Namen real existierender Unternehmen und z. B. im Fall von Kreditinstituten auch deren IBANs und BICs verwendet.

Die in diesem Werk aufgeführten Internetadressen sind auf dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Die ständige Aktualität der Adressen kann vonseiten des Verlages nicht gewährleistet werden. Darüber hinaus übernimmt der Verlag keine Verantwortung für die Inhalte dieser Seiten.

service@bv-1.de
www.bildungsverlag1.de

Bildungsverlag EINS GmbH
Ettore-Bugatti-Straße 6-14, 51149 Köln

ISBN 978-3-427-**92716-7**

westermann GRUPPE

© Copyright 2017: Bildungsverlag EINS GmbH, Köln

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Vorwort

Liebe Auszubildenden,

in den nächsten Wochen und Monaten steht Ihnen eine spannende, aber auch anstrengende Lebensphase bevor. Mit Ihrer Gesellenprüfung schließen Sie Ihre Lehrjahre ab und erlangen den Gesellenbrief. In Ihrer Ausbildung haben Sie viele praktische Kenntnisse in Ihrem Ausbildungsbetrieb und theoretische Kenntnisse in Ihrem Berufsschulunterricht erlangt. Nun gilt es, die Gesellenprüfung erfolgreich zu bestehen.

Mit diesem Buch haben Sie nochmals die Gelegenheit theoretische Kenntnisse für sich selbst abzutesten, aber auch Ihre Vorbereitungsphase mit dem Lern- und Zeitplan zu organisieren. Behalten Sie die Übersicht!

Jedes Kapitel enthält Multiple-Choice-Fragen, die der Wiederholung dienen. Nutzen Sie diese, um die Inhalte richtig zu wiederholen. Kreuzen Sie nicht einfach auf „gut Glück“ an, sondern hinterfragen Sie stets die Antwortmöglichkeiten. Können Sie die angekreuzte Antwort auch tatsächlich in eigenen Worten erklären? Warum haben Sie diese Antwort angekreuzt? Zudem finden Sie in jedem Kapitel ein bis zwei komplexere Aufgaben, die sich an der tatsächlichen Aufgabenstellung der schriftlichen Gesellenprüfung orientieren. Hier geht es darum, selbstständig Antworten zu formulieren. Es reicht dabei nicht aus, wenn Sie nur einen Satz schreiben. Achten Sie auch auf die von Ihnen benötigte Zeit. Hilfestellungen bzw. Kommentare zur Beantwortung der Aufgaben werden immer wieder gegeben.

Wichtig ist, dass Sie in Ihren Vorbereitungen ehrlich zu sich selbst sind! Die Lösung aus dem Erwartungshorizont abzuschreiben bringt Sie nicht weiter.

Wir wünschen Ihnen für diese spannende und herausfordernde Lebensphase die notwendige Coolness, um die Gesellenprüfung erfolgreich zu bestehen.

Ihr Sebastian Eggert und Werner Pawlicki

Monatsübersicht

Monat: _____

Monat: _____

Monat: _____

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Termin schriftliche Prüfung: _____

Termin(e) praktische Prüfung: _____

Weitere wichtige Termine (zum Beispiel Anmeldeschluss zur Prüfung, Abgabe Berichtsheft usw.):

Wochenübersicht

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
4.00							
5.00							
6.00							
7.00							
8.00							
9.00							
10.00							
11.00							
12.00							
13.00							
14.00							
15.00							
16.00							
17.00							
18.00							
19.00							
20.00							
21.00							
22.00							

Verschaffen Sie sich eine Übersicht über Ihre Woche. Tragen Sie Ihre **Arbeitszeiten**, **Freizeitaktivitäten** (zum Beispiel Fitnessstudio, Fußballtraining) und feste **Lernzeiten** (besser mehrmals 30–45 Min., als einmal 3 Std.) ein.

– des Lebens größte Kunst.“ (Stefan Rogal: Aphorismen, neobooks Self-Publishing, München, 2014)

Übersicht Lernmaterialien

Lernfeld	Wird bearbeitet in der Zeit von ... bis ...	Aufgaben zur Wiederholung erledigt?	Komplexe Prüfungsaufgaben erledigt?	Materialien aus dem Unterricht bearbeitet?	Klassenarbeiten und Tests vorhanden und erneut durchgegangen?	Aufgekommene Fragen notiert?	Unterstützung von ...
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

Organisieren Sie Ihren Lernverlauf:

- Tragen Sie sich ein, wann Sie welche Lernfelder bearbeiten wollen.
- Nutzen Sie alle Möglichkeiten, die Ihnen zur Verfügung stehen zur Prüfungsvorbereitung. Aufgaben zur Wiederholung/komplexe Prüfungsaufgabe/Materialien aus dem Unterricht/alte Tests und Klausuren.
- Wenn Sie mit bestimmten Sachverhalten Schwierigkeiten haben, dann notieren Sie sich Fragen.
- Suchen Sie sich Unterstützung beim Fachlehrer, Ausbilder und Mitschüler.

Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	9
Fragen zur Wiederholung	10
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	14
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	16
Antworten der Fragen zur Wiederholung	17
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	18

Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	20
Fragen zur Wiederholung	21
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	26
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	27
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	28
Antworten der Fragen zur Wiederholung	29
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	31
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	32

Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	33
Fragen zur Wiederholung	34
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	39
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	40
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 3	41
Antworten der Fragen zur Wiederholung	42
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	44
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	45

Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	46
Fragen zur Wiederholung	47
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	52
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	53
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	54
Antworten der Fragen zur Wiederholung	55
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	57
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	58

Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	59
Fragen zur Wiederholung	60
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	64
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	66
Antworten der Fragen zur Wiederholung	67
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	69

Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	72
Fragen zur Wiederholung	73
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	78
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	79
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 6	80
Antworten der Fragen zur Wiederholung	81
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	83
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	87

Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	89
Fragen zur Wiederholung	90
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	95
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	96
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen	97
Antworten der Fragen zur Wiederholung	98
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	100
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	101

Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	102
Fragen zur Wiederholung	103
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	108
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	109
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	110
Antworten der Fragen zur Wiederholung	111
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	113
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	115

Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	116
Fragen zur Wiederholung	117
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	122
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	123
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 9	124
Antworten der Fragen zur Wiederholung	125
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	127
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	129

Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	131
Fragen zur Wiederholung	132
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	137
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	138
Antworten der Fragen zur Wiederholung	139
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	141

Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	144
Fragen zur Wiederholung	145
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	149
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	150
Antworten der Fragen zur Wiederholung	151
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	153

Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	155
Fragen zur Wiederholung	156
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	162
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	163
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 12	164
Antworten der Fragen zur Wiederholung	165
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	168
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	170

Lernfeld 13: Kundenberatung, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	172
Fragen zur Wiederholung	173
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	178
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte	180
Antworten der Fragen zur Wiederholung	181
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	183

Wirtschafts- und Sozialkunde

Unternehmensbeschreibung der Fleischerei BioFleisch-GmbH, Thea-Leymann-Str. 39, 45127 Essen	185
Fragen zur Wiederholung	186
Komplexe Prüfungsaufgabe 1	208
Komplexe Prüfungsaufgabe 2	209
Antworten der Fragen zu Wiederholung	210
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1	219
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2	222

Musterprüfung

Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung	223
Erwartungshorizont der Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung	225
Bildquellenverzeichnis	227
Sachwortverzeichnis	228

Lernfeld 1

Einführen eines neuen Mitarbeiters

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte

Formulieren Sie zu den unten aufgeführten Themenfeldern jeweils fünf wichtige Informationen. So können Sie sich eine Übersicht und erste Zusammenfassung der prüfungsrelevanten Inhalte aus diesem Lernfeld verschaffen.

Allgemeine Hygiene im Betrieb	Personalhygiene	Produkthygiene
1. _____	1. _____	1. _____
2. _____	2. _____	2. _____
3. _____	3. _____	3. _____
4. _____	4. _____	4. _____
5. _____	5. _____	5. _____

TOP 5

Die fünf wichtigsten Informationen

Betriebshygiene	Fleisch/Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Arbeitssicherheit
1. _____	1. _____	1. _____
2. _____	2. _____	2. _____
3. _____	3. _____	3. _____
4. _____	4. _____	4. _____
5. _____	5. _____	5. _____

Fragen zur Wiederholung

1. Nennen Sie fünf typische Arbeitsbereiche/Tätigkeiten aus dem Berufsalltag des Fleischers.

2. Welche Tätigkeit gehört nicht zu den Aufgaben der Handwerkskammer?

- a) Durchführung der Gesellen- und Meisterprüfung
- b) Fortbildung von Gesellen und Meistern
- c) Überprüfung von HACCP-Konzepten

3. In welche drei Bereiche lässt sich Hygiene im betrieblichen Alltag einer Fleischerei abgrenzen?

4. Nennen Sie zu jedem Hygienebereich zwei Verhaltensanweisungen für einen neuen Mitarbeiter.

Hygienebereich	1. Verhaltensanweisung	2. Verhaltensanweisung

5. Welche Fläche nimmt die Haut des menschlichen Körpers durchschnittlich ein? Kreuzen Sie die richtige Aussage an.

- a) $0,5\text{m}^2$
- b) 2m^2
- c) 5m^3

6. Nennen Sie zwei Maßnahmen, die vor berufsbedingten Hauterkrankungen schützen.

7. Welche Raumtemperatur darf beim Zerlegen der Schlachttierkörper maximal vorliegen?

8. Wie lauten die drei Hauptgruppen der Wurstwaren?



9. Wie lauten die Untergruppen der Brühwürste?

10. Wie lauten die Untergruppen der Kochwürste?

11. Wie lauten die Untergruppen der Rohwürste?

12. Nennen Sie fünf Elemente der persönlichen Schutzausrüstung (PSA).

13. Nennen Sie zwei Unfallgefahren bei der Arbeit am Kutter.

14. Welche Aussage zum Thema „Hygiene“ ist falsch?

- a) Hygiene ist die Lehre von der Gesundheit und der Gesundheitspflege des Menschen.
- b) Die einzige Aufgabe der Hygiene ist es, den Betrieb vor wirtschaftlichen Schäden zu schützen. Die Gesundheit des Menschen spielt dabei keine bedeutende Rolle.
- c) Hygiene wird in die Bereiche „Personal-“, „Betriebs-“ und „Produkthygiene“ eingeteilt.

15. Welche Aussage zum Thema „Fleisch“ ist falsch?

- a) Die Skelettmuskulatur samt anhaftendem und eingelagertem Fett- sowie Bindegewebe wird als „Fleisch“ bezeichnet.
- b) Hackfleisch, Koch- und Rohschinken sowie Fleischkäse werden (ganz oder teilweise) aus Fleisch hergestellt und gehören somit zu den Fleischerzeugnissen.
- c) Fleisch besteht größtenteils aus Wasser, enthält für den menschlichen Körper nicht verwertbares Eiweiß und ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Die Vitamine des B-Komplexes sind im Fleisch nicht enthalten.

16. Welche Aussage zum Thema „Wurstwaren“ ist falsch?

- a) Streichfähige oder schnittfeste Wurstwaren werden aus Fleisch und Fettgewebe produziert. Innereien dürfen in Wurstwaren nicht enthalten sein.
- b) Wurstwaren sind in der Regel in natürliche oder künstliche Därme gefüllt.
- c) Fleisch und Fettgewebe bilden die Grundlage. Wasser, Eis, Gewürze, Zusatzstoffe und Zusätze können ebenfalls verwendet werden.

- 17. Azubi Sven spielt mit dem Messer und verletzt seinen Kollegen. Sie müssen Erste Hilfe leisten. Wie sollten Sie sich grundsätzlich verhalten? (zwei Nennungen)**
- Den Verletzten zunächst allein lassen. Die Kundschaft hat Vorrang und muss zunächst bedient werden.
 - Ruhe bewahren.
 - Bei schwerwiegenden Verletzungen in jedem Fall einen Notruf absetzen, dabei die W-Fragen beantworten und auf Rückfragen warten.
- 18. Welche Aussage zum Thema „Messer/Schneidewerkzeug“ ist richtig?**
- Die Klingenbreite des Auslösemessers muss 8 mm von der Messerspitze entfernt mindestens 20 mm betragen.
 - Die Klingenbreite des Auslösemessers darf 20 mm von der Messerspitze entfernt maximal 8 mm betragen.
 - Die Klingenbreite des Auslösemessers muss 20 mm von der Messerspitze entfernt mindestens 8 mm betragen.
- 19. Welche Verhaltensweise ist bei der Arbeit in der Fleischerei erwünscht?**
- Die Hände sollten mit annähernd kochendem Wasser gereinigt werden, um möglichst viele Mikroorganismen abzutöten.
 - Wer ein Paar Einweghandschuhen trägt, kann auf zwischenzeitliches Desinfizieren verzichten.
 - Die Straßenbekleidung ist vor Arbeitsbeginn durch Arbeitskleidung zu ersetzen.
- 20. Ordnen Sie die folgenden Reinigungsschritte in die richtige Reihenfolge.**
- | | |
|-------------------|-----|
| a) Desinfektion | (1) |
| b) Zwischenspülen | (2) |
| c) Vorreinigung | (3) |
| d) Schlusspülen | (4) |
| e) Hauptreinigen | (5) |



- 21. Der Sinnersche Kreis beinhaltet vier Faktoren, die bei gewerblichen Reinigungsvorgängen vorhanden sein müssen. Welche sind das?**
- Zeit, Temperatur, Chemie, Mechanik
 - Schrubber, Besen, Eimer, Lappen
 - basisch-alkalischer Reiniger, chlorfreies Desinfektionsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsplan, Unterschrift des Mitarbeiters
- 22. Nennen Sie zwei Maschinen, an denen keine Schnittschutz- und Stechschutzhandschuhe getragen werden dürfen.**

Komplexe Prüfungsaufgabe 1

In jüngster Vergangenheit wurden zwei Discounter-Supermärkte in der Nähe der Fleischerei, in der Sie Ihre Berufsausbildung machen, eröffnet. Diese leidet unter der neuen Konkurrenzsituation, da die Discounter-Supermärkte sehr günstige Angebote machen. Ihr Chef beschließt daher, einen Tag der offenen Tür zu veranstalten. Sie sind an diesem Tag in der Wurstküche eingeteilt und wurden gebeten, interessierte Kunden über Wurstwaren und Gerätschaften der Wurstküche zu informieren.

1. Sie unterhalten sich mit einem Besucher über Wurstwaren und klären ihn über die Haupt- und Untergruppen der Wurstwaren auf.

a) Ergänzen Sie dazu folgende Tabelle.

Name der Hauptgruppe			
Namen der Untergruppen			

b) Um dem Besucher die Einteilung der Wurstwaren verständlicher zu machen, nennen Sie ihm zu jeder Hauptgruppe zwei Wurstbeispiele.

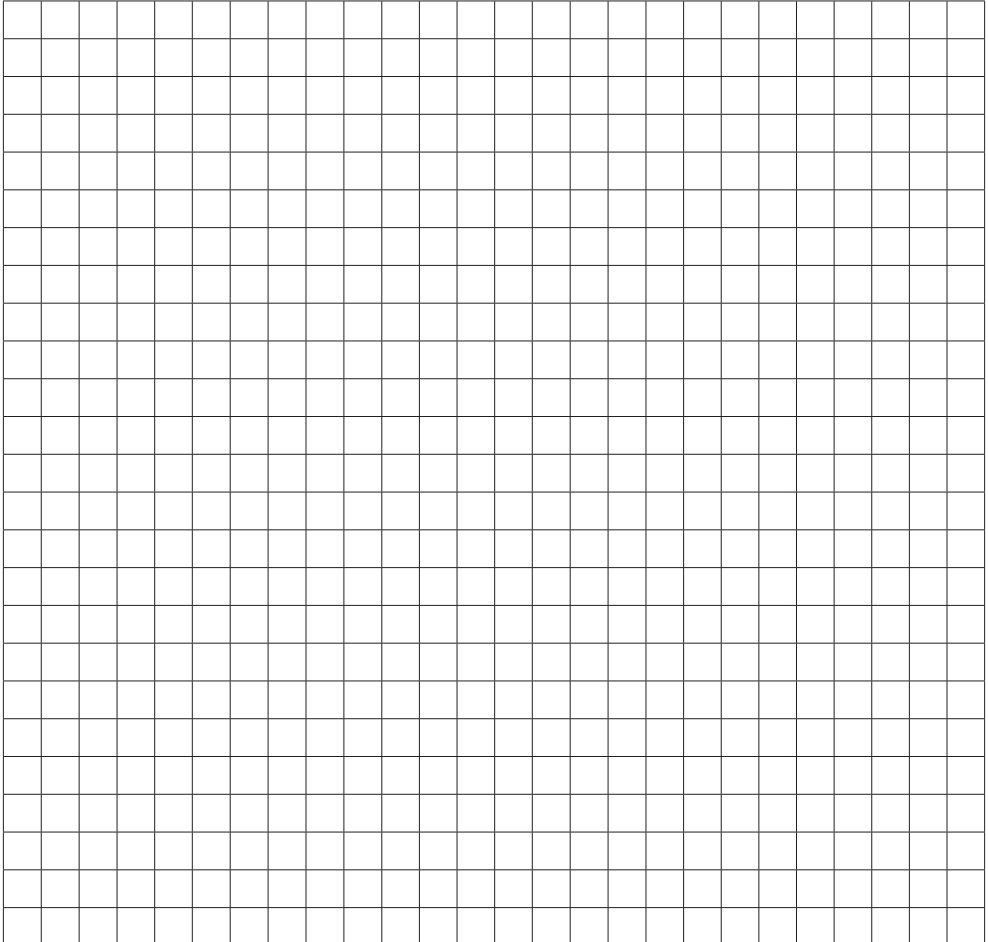
Name der Hauptgruppe			
Beispiele			

c) Sie führen den Besucher weiter durch die Wurstküche. An der Füllmaschine sind verschiedene Därme vorbereitet. Erklären Sie dem Besucher je zwei Vor- und Nachteile von Natur- und Kunstdärmen sowie je zwei Produkte, die Sie in Natur- und Kunstdärme füllen. Sie können Ihre Ergebnisse auch tabellarisch darstellen.

2. Der Besucher erblickt den Kutter. Der Deckel ist geöffnet und die scharfen Messer kommen zum Vorschein.

- Erklären Sie, bei welchen Arbeiten der Kutter zum Einsatz kommt und welche Funktionen er dabei jeweils hat.
- Klären Sie den Besucher über drei mögliche Unfallgefahren bei der Arbeit am Kutter auf, und nennen Sie drei Maßnahmen zur Vermeidung von Arbeitsunfällen am Kutter.

3. Bereits zwei Wochen nach dem Tag der offenen Tür hat sich dieser bereits ausgezahlt. Sie konnten neue Kunden gewinnen. Vor dem Tag der offenen Türe haben Sie wöchentlich 125 Wiener Würstchen, 80 Landjäger und 40 Kalbsleberwürste verkauft. In der Woche nach dem Tag der offenen Türe haben Sie 260 Wiener Würstchen, 150 Landjäger und 90 Kalbsleberwürste verkauft. Um wie viel Prozent ist der Verkauf der jeweiligen Wurst gestiegen?



Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen

Allgemeine Hygiene im Betrieb	Personalhygiene	Produkthygiene
<ol style="list-style-type: none"> 1. Einteilung in Personal-, Betriebs- und Produkthygiene 2. Definition: Hygiene ist die Lehre von der Verhütung von Infektionskrankheiten und der Förderung und Festigung der Gesundheit. 3. Hygiene sichert die Qualität der Produkte. 4. Hygiene schützt vor Verderbnis der Produkte. 5. Werden Hygieneregeln beachtet, so können wirtschaftliche Verluste vermieden werden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mikroorganismen können über den Menschen in den Betrieb gelangen. 2. Alltagsbekleidung wird bei der Arbeit durch Arbeitskleidung ersetzt. 3. Ein gepflegtes Erscheinungsbild des Personals ist für den Kunden wichtig. 4. Kranke Menschen dürfen nicht arbeiten (Infektionsschutzgesetz). 5. Körperpflege und Hygiene der Hände sind wichtig (zum Beispiel Händewaschen nach dem Toilettengang) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ... gilt es, vom ersten bis zum letzten Produktionsschritt einzuhalten 2. ... muss beim Wareneingang geprüft werden. 3. Reine und unreine Produktionsseite schützen vor Kontamination. 4. Lagerung erfolgt bei vorgeschriebener Temperatur 5. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss eingehalten werden.

TOP 5

Die fünf wichtigsten Informationen

Betriebshygiene	Fleisch/Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	Arbeitssicherheit
<ol style="list-style-type: none"> 1. Schützt vor wirtschaftlichen Verlusten. 2. Der Arbeitsplatz ist vor, während und nach der Arbeit zu reinigen und zu desinfizieren. 3. Für alle Betriebsbereiche sollte ein Reinigungsplan vorhanden sein. 4. Basische und alkalische Reiniger werden im Wechsel eingesetzt. 5. Abfall muss fachgerecht sortiert werden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Einteilung: Roh-, Koch- und Brühwurst 2. Fleisch: Skelettmuskulatur samt Fett und Bindegewebe, ggf. Knochen 3. Wurstwaren: streich-/schnittfähige Produkte aus Fleisch und Fettgewebe, ggf. mit Innereien, Gewürzen und Zutaten 4. Fleischerzeugnisse: werden ganz oder teilweise aus Fleisch hergestellt 5. Zerlegung: DLG – grob, DFV – fein 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ziele: Unfälle und wirtschaftliche Schäden vermeiden 2. PSA: Stechschurzschürze/-handschuh, Gehörschutz, Helm usw. 3. Messer müssen scharf sein, einen rutschfesten Griff haben und sollten sicher aufbewahrt werden. 4. Analysieren der Unfallgefahren der Maschinen 5. Unfallvermeidung durch kluges Verhalten anstreben

Antworten der Fragen zur Wiederholung

1. Zubereitung von verzehrfertigen Produkten, Verkauf an der Ladentheke, Schlachten von Rindern, Zerlegen von Schlachttierkörpern, Produktion von Wurstwaren, Zubereiten von Gerichten, Partyservice
2. c
3. Personal-, Betriebs- und Produkthygiene

Hygienebereich	1. Verhaltensanweisung	2. Verhaltensanweisung
Personalhygiene	vor Arbeitsbeginn die Hände waschen	sich beim Niesen vom Produkt wegrehen
Betriebshygiene	den Arbeitsplatz regelmäßig reinigen und desinfizieren	alkalische und basische Reinigungsmittel im Wechsel benutzen
Produkthygiene	Die Kühlkette muss zwingend eingehalten werden.	Das Ausgangsmaterial sollte möglichst keimarm sein.

5. b
6. Schnittwunden versorgen, Hände regelmäßig mit Hautschutzsalbe eincremen, ggf. Handschuhe tragen
7. 12 °C
8. Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst
9. Brühwurst mit Einlage; grobe Brühwurst; Brühwurst, fein gekuttert; Brühwürstchen
10. Kochstreichwurst, Blutwurst, Sülzwurst
11. schnittfähige Rohwurst, streichfähige Rohwurst
12. Helm, Gehörschutz, Stechschutzhürze, Schutzhandschuh, Unterarmstulpe, Augenschutzbrille, Schutzstiefel
13. Schnittverletzung beim Nachgreifen, Gehörschäden, Quetschungen durch herunterfallenden Deckel
14. b
15. c
16. a
17. a
18. c
19. c
20. a – 4, b – 3, c – 1, d – 5, e – 2
21. a
22. Abschwartemaschine, Bandsäge

Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1

1. a)

Name der Hauptgruppe	Rohwurst	Kochwurst	Brühwurst
Namen der Untergruppen	<ul style="list-style-type: none"> - schnittfähige Rohwurst - streichfähige Rohwurst 	<ul style="list-style-type: none"> - Kochstreichwurst - Blutwurst - Sülzwurst 	<ul style="list-style-type: none"> - fein zerkleinerte Brühwurst - grobe Brühwurst mit Einlage - Brühwürstchen

b)

Name der Hauptgruppe	Rohwurst	Kochwurst	Brühwurst
Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> - Salami - Teewurst - Cervelatwurst - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Kalbsleberwurst - Schinkensülze - Zungenwurst - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Wiener Würstchen - Schinkenwurst - ...

c)

Darm	Vorteile	Nachteile	Beispiele
Naturdarm	<ul style="list-style-type: none"> - essbar, knackiger Biss - Rauchdurchlässigkeit (Geschmackswert) - rustikale Optik 	<ul style="list-style-type: none"> - aufwendige Lagerung - Haltbarkeit begrenzt - ggf. Austrocknungsverluste - weniger robust 	<ul style="list-style-type: none"> - Bratwurst - Wiener Würstchen - Kalbsleberwurst
Kunst-darm	<ul style="list-style-type: none"> - können bedruckt werden - schälbar - unbegrenzte Haltbarkeit - genaues Kaliber 	<ul style="list-style-type: none"> - nicht immer rauchdurchlässig - nicht essbar - nicht elastisch 	<ul style="list-style-type: none"> - Schinkenwurst - Bierschinken - Sülzwurst

2. a) Hauptaufgabe: Herstellen von Brät ist die Hauptaufgabe. Dabei werden Fleisch und Fett durch die rotierenden Messer fein zerkleinert, bis eine cremige Masse (das Brät) entsteht. Eine weitere Aufgabe ist das Mengensetzen: Dabei werden Gewürze, Zusätze und Zusatzstoffe dem zerkleinerten Fleisch und Fett untergemischt.
- b) Folgende Verletzungsgefahren bestehen bei der Arbeit am Kutter:
- Durch die Lautstärke des Gerätes können Gehörschäden auftreten.
 - Schnittverletzungen können beim Reinigen oder Nachgreifen in den Kutter auftreten.
 - Es kann zu Quetschungen der Hände und Arme kommen, wenn der Deckel herunterfällt.

Bildquellenverzeichnis

Fotolia.com: S. 151.1 (lapsha_maria), 146.1 (photocrew), 58.1 (Andrea Wilhelm), 64.1 (Andrey Kiselev), 39.1 (Comugnero Silvana), 26.1, 38.2 (fineart-collection), 38.1 (Jörg Beuge), 56.1 (Maurice Metzger), 57.1 (st-fotograf), 13.1 (ufotopixl10), 38.3 (yamix)

Peter Rees Fotografie, Brühl/Bildungsverlag EINS GmbH, Köln: S. 11.1, 75.1, 96.1, 106.1

Wikimedia Commons: 193 (alle)

Umschlagfoto: Fotolia.com (Robert Kneschke)