

ThILLM Heinrich-Heine-Allee 2-4 99438 Bad Berka	Veranstaltungskatalog	TIS-Online 28.04.2015
---	------------------------------	--------------------------

Titel

Thema:	Fachfortbildung für Lehrer in der Berufsausbildung Fleischer/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei
Veranstaltungsnummer:	166405301

Inhalt/Beschreibung

Beschreibung und didaktische Gestaltung:	<p>Im Rahmen der Herstellung regionaler Spezialitäten wird immer mehr die Einhaltung kurzer Transportwege und die Transparenz der Herkunft unserer Produkte in den Fokus der Öffentlichkeit gestellt. Hierbei kommen die Nischenprodukte, wie Lamm, Ziege und andere kaum noch in den Ausbildungsinhalten zur Geltung. Um dieser Entwicklung entgegen zu wirken, macht es sich erforderlich, den Bildungsvorlauf zu schaffen und überregionale Akzente zu setzen. Hierbei bilden ernährungsphysiologische Grundlagen in der Trendentwicklung eine wesentliche Rolle. Die Zeitschrift "Fleischmarketing" zeigt hierfür die Bezüge zur fächerübergreifenden Ausbildung im Imbiss- und Cateringbereich deutlich auf und gibt Beispiele für wirtschaftliche Aspekte in der Bereitschaft der Kunden, Qualität zu bezahlen. In der Veranstaltung werden neue prüfungsrelevante Qualitätsstandards besprochen. Prüfung von Fleischwaren und regionalen Spezialitäten;</p> <p>Beschreibung des wesentlichen Inhaltes:</p> <p>1.Tag : - Themenschwerpunkt 1; "Verarbeitung sonstiger Schlachttiere" unter Beachtung der zunehmenden Anforderungen an Lebensmittel die den Bedürfnissen anderer Kulturkreise gerecht werden (insbes. "Halal")</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerlegung und Verarbeitung Lamm und Ziege - Neue Regularien im Zusammenhang mit der am 17.12. 2014 in Kraft getretenen neuen Lebensmittelinformationsverordnung <p>2. Tag : - Themenschwerpunkt 2; "Herstellung besonderer Fleisch- und Wurstspezialitäten und Möglichkeiten zur besseren Vermarktung"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herstellung von Feinkostsalaten und regionalen Spezialitäten - Besichtigung und sensorische Prüfung von Erzeugnissen eines Betriebes der Region - Beratung zu Schlussfolgerungen für die inhaltliche Gestaltung entsprechender Unterrichts- und Prüfungsformate
Schwerpunkte/Rubrik:	Wettbewerbe

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- bbS/Ern.u.Hausw./Ern./Fleischer,Fachverk.Fleischwaren
Schularten:	- Berufsbildende Schule
Veranstaltungsart:	Einzelveranstaltung
Gültigkeitsbereich:	landesweit

ThILLM Heinrich-Heine-Allee 2-4 99438 Bad Berka	Veranstaltungskatalog	TIS-Online 28.04.2015
---	------------------------------	--------------------------

Leitung:	Frank Wagenführ, Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien (Thillm); Frank Ranft, SBBZ Suhl/Zella-Mehlis; Helmut Greßler; Ernst-Benary-Schule Erfurt
Dozenten:	Dozent (Honorarstufe 3 Universitätsausbildung 35 Euro), Bad Berka

Weitere Hinweise

Hinweis für Teilnehmer/innen:	Lehrer, die im Bereich Ernährung/Hauswirtschaft, Fleischer und FV im Lebensmittelhandwerk SP Fleischerei unterrichten; Diese Veranstaltung findet entsprechend der Kooperationsvereinbarung der Landesinstitute der neuen Bundesländer statt.
--------------------------------------	---

Anbieter

Anbietername:	Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien (Thillm)
Anbieteranschrift:	Heinrich-Heine-Allee 2-4, 99438 Bad Berka
E-Mail-Adresse:	info@thillm.de
Telefon:	036458/560

Termin

Termin:	12.05.2015 09:00 Uhr bis 13.05.2015 16:00 Uhr
Dauer:	16 Zeitstunden

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort:	Berufsbildungs- und Technologiezentrum Rohr-Kloster, BTZ, Kloster 1, 98530 Rohr
---------------------------	---