

Titel

Thema:	24. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten und Berufswettbewerb der Fleischerjugend
Veranstaltungsnummer:	216402001

Inhalt/Beschreibung

Beschreibung und didaktische Gestaltung:	24. Tag der Thüringer Wurstspezialitäten Berufswettbewerb der Auszubildenden in den Berufen Fleischer und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei; DLG - Prüfung von Wurstwaren und regionalen Spezialitäten; Erfahrungsaustausch mit Fleischermeistern und Mitgliedern des Landesinnungsverbandes des Fleischerhandwerks Thüringen e. V. und Thüringer Lehrern Beschreibung: In der Ausbildung der Fleischer und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk - Fleisch spielt die Fachkenntnis über Produkte und ihre Zusammensetzung eine immer größere Rolle. Dies trifft sowohl für die verwendeten Materialien in der Herstellung und deren Kennzeichnung, als auch für die historische Herstellung der Produkte zu. Die Vielzahl der durch die einzelnen Betriebe eingereichten Produkte zur DLG-Prüfung bietet den Lehrkräften und Auszubildenden eine überdurchschnittliche Vergleichbarkeit der Sortimente in ihrer sensorischen Zusammensetzung und den regional typischen Würzungen. Die Bewertung der Wurstproben durch unabhängige Bewertergruppen (Veterinäre, Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung, Fleischermeister, Berufsschullehrer, Kunden .) bei neutralisierten Proben erweitert in großem Umfang die Fachkompetenz der Teilnehmer und bietet die Möglichkeit für die Erarbeitung umfangreichen Bildmaterials zur individuellen Verwendung im Lernfeldunterricht. Der "Wettbewerb der Fleischerjugend" bildet einen Höhepunkt der regionalen Vergleichbarkeit des Ausbildungsstandes der Auszubildenden des Landes Thüringen. Die hier geforderte Darstellung der "eigenen Fachkenntnisse" der Auszubildenden in der Öffentlichkeit stellt diese vor enorme Herausforderungen und fördert deren Fach- und Sozialkompetenz beim "Lernen am anderen Ort". Ziele: Die Teilnehmer erwerben und vertiefen ihre Kenntnisse in Bezug auf unterschiedliche Technologien der Herstellung der Produkte, deren Beurteilung der Zusammensetzung, sowie der rechtlichen Bewertung der unterschiedlichsten Kategorien. Die eigene Fachkompetenz und Sozialkompetenz der Teilnehmer in den unterschiedlichen Bewertergruppen stellt die Herausforderung dar die Herangehensweise zu hinterfragen und ggf. den voranschreitenden technologischen und verkaufsfördernden Hintergrund neu zu beleuchten. Hinweis Hygienebekleidung ist mitzubringen
Schwerpunkte/Rubrik:	Fachfortbildung

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährung/Fleischverarbeitung
------------------------	--

ThILLM Heinrich-Heine-Allee 2-4 99438 Bad Berka	Veranstaltungskatalog	TIS-Online 02.04.2026
---	------------------------------	--------------------------

Zielgruppen:	- Lehrerinnen und Lehrer
Schularten:	- Berufsbildende Schule
Veranstaltungsart:	Einzelveranstaltung
Gültigkeitsbereich:	landesweit
Leitung:	Frank Wagenführ, Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien

Weitere Hinweise

Hinweis für Teilnehmer/innen:	Lehrer, die im Berufsfeld Ernährung/Hauswirtschaft, Bereich Fleischer und FV im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei unterrichten.
-------------------------------	--

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:	04.03.2020 07:00 bis 18:00 Uhr
Dauer:	10 Zeitstunden

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort:	Messe Erfurt AG, Gothaer Straße 34, 99094 Erfurt-Schmira
--------------------	--