



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für

Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

vom 18. Oktober 2016 (in Kraft ab 1. Januar 2017)

Berufsnummer 21812

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Berufspädagogische Grundlagen

- 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung
- 2.2 Überblick d vier Kompetenzdimensionen einer Handlungskompetenz
- 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele
- 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

3. Qualifikationsprofil

- I. Berufsbild
- II. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen
- III. Anforderungsniveau

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

- | | |
|-----------------------------|--|
| Handlungskompetenzbereich 1 | Verarbeiten von Fleisch |
| Handlungskompetenzbereich 2 | Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben |
| Handlungskompetenzbereich 3 | Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung) |
| Handlungskompetenzbereich 4 | Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf) |

5. Genehmigung und Inkrafttreten

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

Anhang 2: Begleitende Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz

Glossar

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Abkürzungsverzeichnis

| | |
|---------------|---|
| BAFU | Bundesamt für Umwelt |
| BAG | Bundesamt für Gesundheit |
| BBG | Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004 |
| BBV | Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004 |
| BiVo | Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung) |
| BU | Berufsunfall |
| EBA | Eidgenössisches Berufsattest |
| EFZ | Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis |
| EKAS | Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit |
| NBU | Nichtberufsunfall |
| OdA | Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband) |
| SBFI | Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation |
| SBBK | Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz |
| SDBB | Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung |
| SECO | Staatssekretariat für Wirtschaft |
| SGA | Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz |
| Suva | Schweiz. Unfallversicherungsanstalt |
| üK | Überbetriebliche Kurs |
| PSE | pH-Wert Fehler („ <i>pale soft exudative</i> “, bzw. „blass weich wässrig“ → zu tiefer pH-Wert) |
| DFD | pH-Wert Fehler („ <i>dark firm dry</i> “, bzw. „dunkel fest trocken“ → zu hoher pH-Wert) |
| HACCP | Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte |
| TVD | Tierverkehrsdatenbank |
| CH-TAX | Einschätzungssystem für Schlachttiere und Schlachtkörper |

1. Einleitung

Der Beruf der Fleischfachassistentin und des Fleischfachassistenten hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. In ländlichen Gegenden gibt es noch den schlachtenden, zerlegenden und verarbeitenden Fleischfachbetrieb. In vielen Gebieten ist es jedoch zu einer Spezialisierung hin zum verarbeitenden und verkaufenden Fleischfachgeschäft bzw. zum Feinkostspezialisten gekommen. So gibt es Fleischfachgeschäfte, die von der Schlachtung bis zum verkaufsfertigen Fleischerzeugnis alles selber machen, und wiederum Fachgeschäfte, die den Schlachtprozess den Grossschlachthöfen überlassen und nur noch Tierhälften, -viertel und Teilstücke kaufen und zu Endprodukten veredeln. Die ehemals schwere körperliche Arbeit wird durch viele kraftsparende Maschinen, Geräte und Vorrichtungen erleichtert. Grossen Einfluss auf die Entwicklung der Branche hat auch der Wandel der Konsum- bzw. Verbrauchsgewohnheiten, insbesondere beim Geflügelfleisch. Die Ausweitung des Caterings als wichtiges Standbein für die Existenzsicherung des Metzgereifachgeschäfts veränderte den Beruf und sein Berufsfeld tiefgreifend. So sind über 90 % der Fachgeschäfte im Catering tätig. Daneben sind die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent auf dem Gebiet der Hygiene und des Umweltschutzes Fachspezialisten, die sich der Verantwortung bewusst sind, die sie für die Gesundheit der Kunden und Mitarbeiter sowie für den Schutz der Umwelt tragen.

Diesen Entwicklungen trägt der Bildungsplan Rechnung. Entsprechend enthält das Berufsbild zwei Schwerpunkte:

1. Produktion und Verarbeitung
2. Vorbereitung und Verkauf

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für die Fleischfachassistentin und den Fleischfachassistenten mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für die Fleischfachassistentin und den Fleischfachassistenten EBA

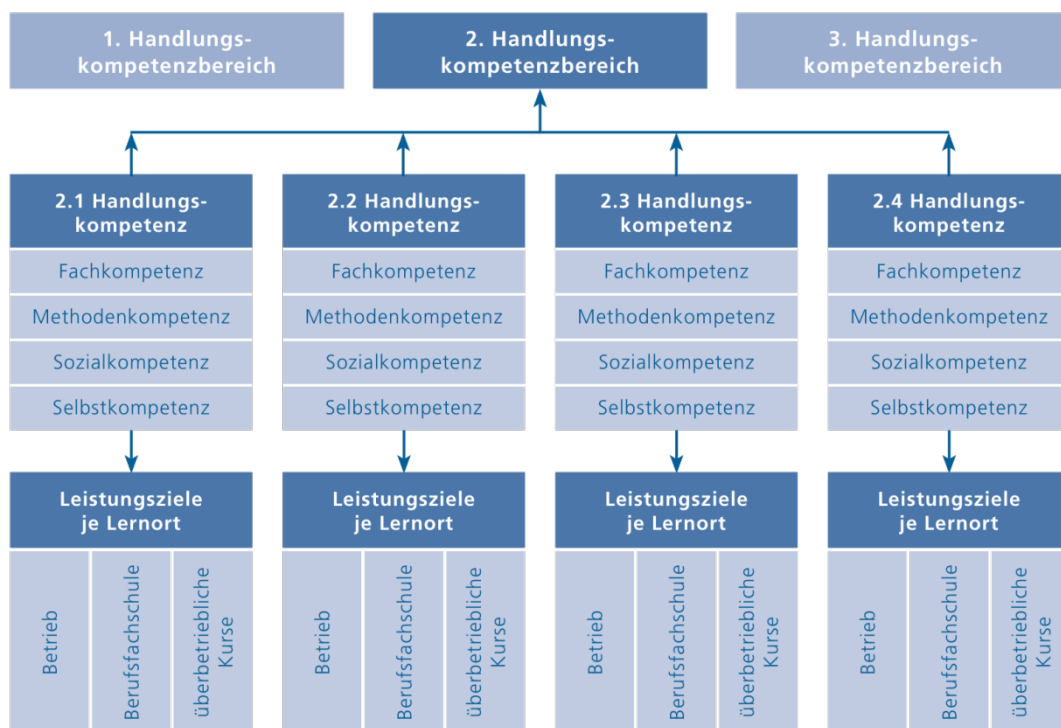
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung Schema der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent umfasst 4 **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Verarbeiten von Fleisch

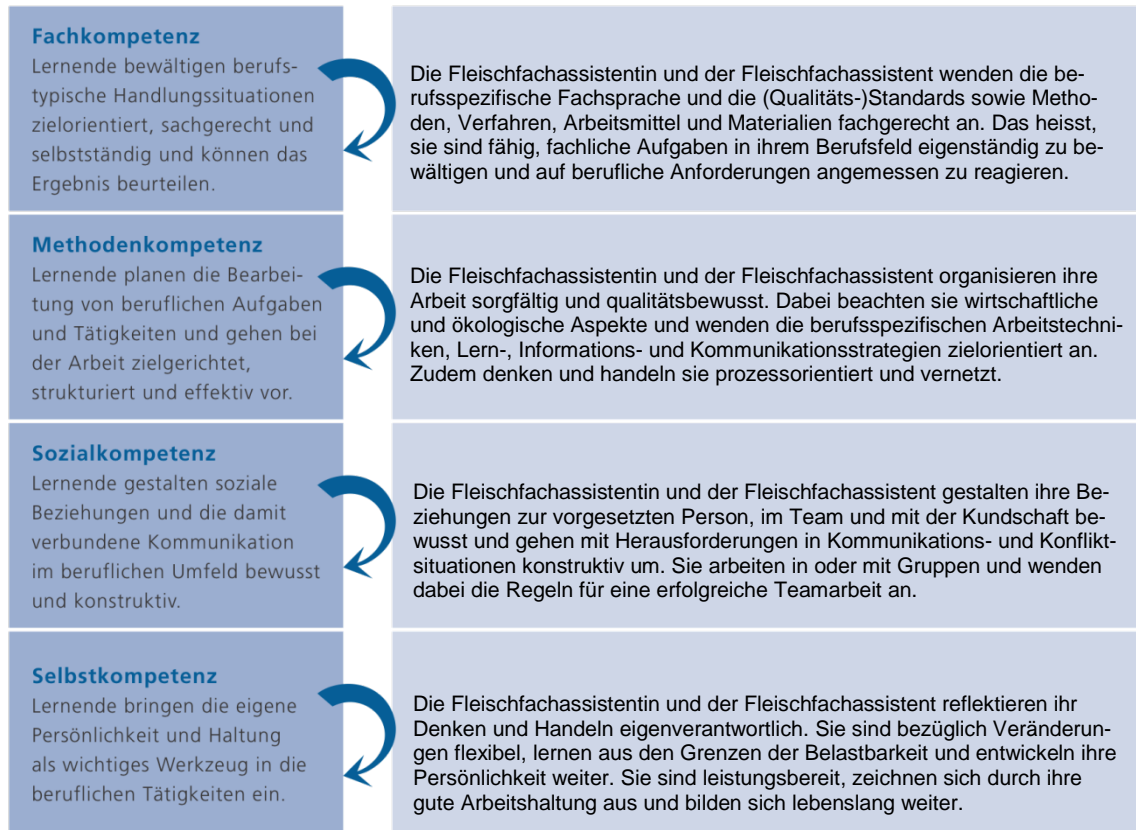
Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich Verarbeiten von Fleisch 5 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden den Handlungskompetenzen zugeordnet.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

| Stufen | Begriff | Beschreibung |
|--------|-------------------|---|
| K 1 | Wissen | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent geben erlerntes Wissen wieder und rufen es in einer gleichartigen Situation ab. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent benennen Fleischstücke korrekt in der Fachsprache. |
| K 2 | Verstehen | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent erklären oder beschreiben erlerntes Wissen in eigenen Worten. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent erklären den Reifungsprozess von Fleisch. |
| K 3 | Anwenden | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent wenden erlernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten den Verkaufspreis eines Produkts. |
| K 4 | Analyse | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent analysieren die Konsequenzen von mangelnder Hygiene und die daraus resultierenden Verunreinigungen von Produkten. |
| K 5 | Synthese | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren. |
| K 6 | Beurteilen | Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beurteilen die sicherheitstechnische und gesundheitsrelevante Lage von typischen beruflichen Situationen. |

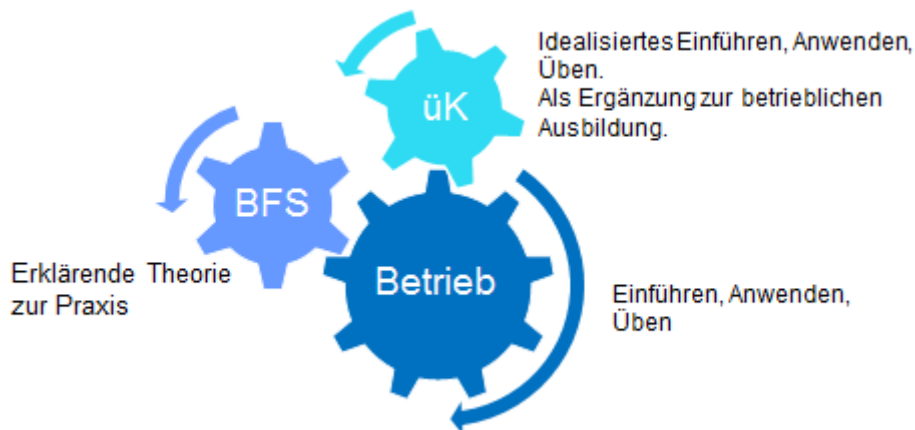
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung,

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beinhaltet das Berufsbild, das Anforderungsniveau und die Handlungskompetenzen, die eine qualifizierte Berufsperson beherrschen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Konkretisierung der Leistungsziele im vorliegenden Bildungsplan dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage sowohl für die Einordnung des Berufsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-CH) wie für die Erstellung des Diplomzusatzes oder die Gestaltung der Qualifikationsverfahren.

I. Berufsbild

Arbeitsgebiete

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent auf Stufe EBA beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

Sie verarbeiten unter Anleitung Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

Dazu planen und organisieren sie die entsprechenden Arbeitsabläufe.

Sie bearbeiten das Rohmaterial Fleisch und produzieren unter Anleitung daraus Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit den jeweiligen Produktionsmethoden.

Sie verpacken und deklarieren diese gemäss den betrieblichen und regulatorischen Vorgaben.

Sie setzen bei ihren Arbeiten die Vorschriften und Standards der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes, der Nachhaltigkeit, des Umweltschutzes und der Hygiene sowie die Vorgaben für Cleantech engagiert und korrekt um.

Fleischfachassistentinnen und -assistenten mit Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung beschaffen Schlachttierkörper, betäuben die Tiere, schlachten sie und stellen das Schlachtgewicht fest. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen Vorgaben und setzen die Grundsätze der Tierethik um. Sie bearbeiten die Nebenprodukte und die Innereien. Sie stellen Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste, Pökelerzeugnisse, küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse wie auch Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen her.

Fleischfachassistentinnen und -assistenten mit Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf stellen Fleisch, Fleischerzeugnisse und andere Lebensmittel manuell oder maschinell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie. Sie gestalten die Theke und die Verkaufsräumlichkeiten verkaufsfördernd, beraten die Kunden, verkaufen die Produkte und bearbeiten Kundenaufträge.

Die wichtigsten Handlungskompetenzen

Die Bildungsziele sind in vier Handlungskompetenzbereiche gegliedert:

1. Verarbeiten von Fleisch
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
3. Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)
4. Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)

Bedeutung des Berufs für die Gesellschaft

Das gewerbliche Fleischfachgeschäft

Die gewerblichen Fleischfachgeschäfte sind in der Regel selbständige Fachgeschäfte, die zum Teil selber schlachten, sicher aber Fleisch zu Frischfleisch und Fleischerzeugnissen verarbeiten, veredeln und verkaufen. Ein grosser Teil hat sich in den letzten Jahren zu eigentlichen Gourmet- und umfassenden Verpflegungsfachgeschäften entwickelt. So findet man in den Fachgeschäften zunehmend mehr Convenience-Produkte (= vorgefertigte Nahrungsmittel), Take-away-Produkte (= fertig zubereitete Lebensmittel zum Mitnehmen) und ganze Partyservice-Angebote (= Lieferung von einfachen fertigen Gerichten bis zu umfassenden Banketten, Belieferung von Grossanlässen).

Die industrielle Fleischunternehmung

Die industriellen Fleischunternehmen spezialisieren sich zusehends auf die Bereiche «Schlachtung» und «Verarbeitung». Moderne Schlachthöfe gewinnen Fleisch industriell und nach Arten getrennt (Schlachthöfe für Schweine, Schlachthöfe für Haartiere und Schlachthöfe im Geflügelbereich). Durch die so genannte Bandschlachtung wird in fein strukturierten Prozessen das Nutztier «industriell» geschlachtet. In angegliederten Zerlegereien oder selbständigen Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben werden die Schlachttierhälften zerlegt und verarbeitet. In der Regel werden vom Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb aus die Verkaufspunkte oder die Wiederverkäufer mit frischen oder tiefgekühlten halbfertigen oder fertigen Produkten beliefert. Industrielle Fleischunternehmen stellen nebst den Frischfleischprodukten und Fleischerzeugnissen auch Convenience-Produkte her.

Die Verkaufsstellen

Früher gab es Verkaufsstellen, auch Verkaufspunkte genannt, die ausschliesslich Frischfleisch und Fleischerzeugnisse den Konsumenten verkauften. Heute sind die Verkaufspunkte zum grossen Teil zu umfassenden Anbietern von Lebensmitteln geworden. So findet man hier nicht selten zusätzlich zu einem grossen Sortiment an Frischfleisch und Fleischerzeugnissen auch Molkereiprodukte, eine Bäckerei- und Patisserieabteilung, Kolonialwaren und eine Weinecke. Diese Verkaufsstellen werden in der Regel täglich mit frischen Produkten beliefert. Wir finden solche «alles anbietenden» Verkaufsstellen in Ballungszentren, grösseren Bahnhöfen, auf Flughäfen, bei Autobahn-Tankstellen, aber auch bei kleinen Privatgeschäften.

Fleischhandel

Der Fleischhandel wird von darauf spezialisierten Unternehmen betrieben. In der Regel hat der Fleischhandel keine eigentliche Verkaufsstelle bzw. keinen Verkaufspunkt. Der Fleischhandel ist das «Bindeglied» bzw. der «Vermittler» zwischen dem Fleischproduzenten und dem eigentlichen Verkäufer. So kauft der Fleischhandel Frischfleisch oder Fleischerzeugnisse ein, in der Regel in grossen Mengen, und verkauft diese Produkte wiederum an Wiederverkäufer und Grossabnehmer (= Engroskunden) wie Restaurants oder die Systemgastronomie (= Grosskantinen, Grossküchen). Selten pflegt das Handelsunternehmen einen artreinen Fleischhandel, meist handelt es mit verschiedenen Artikelarten und Artikelgruppen (z. B. Comestibles-Produkten, frischen und tiefgekühlten Fischen, Geflügel, Wild usw.). Ein ganz wesentlicher Bereich für den Handel ist der Import von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Berufsausübung

Fleischfachassistentinnen und -assistenten arbeiten in der Regel in einem Team. Fleischverarbeitungsbetriebe unterliegen strengen Anforderungen in Bezug auf Hygiene, Umwelt und Produkthaftpflicht. Fleisch verarbeitende Unternehmen verfügen über spezifische Maschinen und Produktionsanlagen. Für die eigenständige Betriebsführung ist es von Vorteil, eine höhere Berufsbildung zu absolvieren.

II. Übersicht der Handlungskompetenzen

| Handlungskompetenzbereiche | Handlungskompetenzen | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 Verarbeiten von Fleisch | 1.1 Arbeiten planen und organisieren | 1.2 Fleisch bearbeiten | 1.3 Brät und Wurstwaren herstellen | 1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen | 1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren |
| 2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben | 2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen | 2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen | 2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen | 2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen | 2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen |
| 3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung) | 3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten | 3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen | 3.3 Pökelerzeugnisse herstellen | 3.4 Küchen- und pflanzenfertige Erzeugnisse herstellen | 3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen |
| 4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf) | 4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren | 4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren | 4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten | 4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten | |

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei den Handlungskompetenzbereichen 3 oder 4 mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Sowohl in der Schule als auch in den überbetrieblichen Kursen werden alle beruflichen Handlungskompetenzen ausgebildet.

III. Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 4 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die Handlungskompetenzen, gruppiert in Handlungskompetenzbereichen, und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich 1: Verarbeiten von Fleisch

Das Verarbeiten von Fleisch ist die wichtigste Grundlagenkompetenz der Fleischfachassistentin und des Fleischfachassistenten.

Sie verarbeiten unter Anleitung Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

Dazu planen und organisieren sie die entsprechenden Arbeitsabläufe.

Sie bearbeiten das Rohmaterial Fleisch und produzieren unter Anleitung daraus Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit den jeweiligen Produktionsmethoden.

Sie verpacken und deklarieren diese gemäss den betrieblichen und regulatorischen Vorgaben.

Handlungskompetenz 1.1: Arbeiten planen und organisieren

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent planen und organisieren ihre Arbeiten effizient und gemäss betrieblichen Vorgaben.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---------------------------------------|
| 1.1.1 | | Betriebliche Organisationsformen erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die betrieblichen Organisationsformen: - Formen der Aufbauorganisation - Anforderungen an die Ablauforganisation und Instrumente (K2) | |
| 1.1.2 | Aufgaben gemäss Stellenbeschreibung übernehmen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben für ihren Betrieb die Stellen, ihre Aufgaben und ihre Verantwortung. Sie erklären ihre Stellenbeschreibung, übernehmen ihre Aufgaben pflichtbewusst und halten sich an die Vorgaben. (K3) | | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|---------------------------------------|
| 1.1.3 | <p>Arbeitszeit erfassen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erfassen ihre persönliche Arbeitszeit und tragen sie gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt ein.</p> <p>(K3)</p> | <p>Arbeitszeit berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen ihre tägliche Arbeitszeit korrekt mit und ohne technische Hilfsmittel.</p> <p>(K3)</p> | |
| 1.1.4 | <p>Lager bewirtschaften</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bewirtschaften die Warenlager gemäss rechtlichen und betrieblichen Vorgaben sowie Standards der Energie- und Ressourceneffizienz.</p> <p>Sie nehmen Waren und Produkte an, lagern sie gemäss Vorgaben ein und stellen die Warenflusstrennung und die Rückverfolgbarkeit sicher.</p> <p>Sie überprüfen die Qualität und leiten bei Qualitätsproblemen geeignete Massnahmen ein.</p> <p>(K3)</p> | <p>Lagerbewirtschaftung erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die folgenden Grundsätze der Lagerbewirtschaftung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene - First-In / First-Out - Haltbarkeiten - Grundkenntnis Lagerbestände - Bestellwesen - Warenflusstrennung - Rückverfolgbarkeit - Qualitätskontrolle und -sicherung - Energie- und Ressourceneffizienz <p>(K2)</p> | |

Handlungskompetenz 1.2: Fleisch bearbeiten

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beinen Fleischstücke allenfalls sauber und gemäss ihrem Verwendungszweck aus. Sie dressieren die Fleischsorten gemäss den betrieblichen Vorgaben und Aufträgen und bezeichnen sie mit den korrekten Fachbegriffen.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|--|
| 1.2.1 | | <p>Anatomie der Tierkörper beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben den Bau und die Funktion der Tierkörper des Rindes, Kalbes, Schweins, Schafs, Pferdes sowie des Geflügels.</p> <p>Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktionen. (K2)</p> | |
| 1.2.2 | | <p>Rohstoff und Produkt Fleisch beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben den Rohstoff und das Produkt Fleisch unter den folgenden Aspekten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rechtlich - ernährungsphysiologisch - chemisch <p>(K2)</p> | |
| 1.2.3 | <p>Schlachtierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Produktion und Verarbeitung“ taxieren die Schlachtierkörperteile gemäss CH-TAX korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Vorbereitung und Verkauf“ berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p> | <p>Schlachtierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent taxieren die Schlachtierkörperteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p> <p>(K3)</p> | <p>Schlachtierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent taxieren die Schlachtierkörperteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|---|
| 1.2.4 | <p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Produktion und Verarbeitung“ bein en ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers effizient und sauber aus.</p> <p>(K3)</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Vorbereitung und Verkauf“ könn en die ausgebeinten Teilstücke unterscheiden sowie korrekt benennen und verarbeiten.</p> <p>(K3)</p> | <p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Schlachttierkörper und benennen die einzelnen Teil-, Edelstücke und Nebenprodukte korrekt. Sie berechnen die jeweilige Fleischausbeute.</p> <p>(K3)</p> | <p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bein en drei der folgenden Fleischstücke effizient und sauber aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück - Brust <p>(K3)</p> |
| 1.2.5 | <p>Engros- und Grobdressur ausführen und lagern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie verpacken, beschriften und lagern die Fleischstücke ihrer optimalen Reifung entsprechend.</p> <p>(K3)</p> | <p>Fleischstücke benennen und Reifung erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Verwendung der einzelnen Teil- und Edelstücke sowie der genusstauglichen Nebenprodukte.</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die verschiedenen Phasen des Reifeprozesses. (K2)</p> | <p>Engros- und Grobdressur ausführen und lagern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie benennen die Teilstücke und zeigen deren Verwendungszweck auf. (K3)</p> |
| 1.2.6 | <p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen für die Fleischabschnitte die betriebs-spezifische Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu.</p> <p>(K3)</p> | <p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung.</p> <p>(K3)</p> | <p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|--|
| 1.2.7 | <p>Feindressur durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch.</p> <p>Sie richten die Fleischstücke gemäss Verwendungszweck ladenfertig bzw. kundenspezifisch her.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Schnittarten ein.</p> <p>(K3)</p> | <p>Fleischstücke benennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die Verwendungszwecke der Fleischstücke in der der korrekten Fachsprache und schreiben sie korrekt.</p> <p>(K1)</p> | <p>Feindressur durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch.</p> <p>(K3)</p> |
| 1.2.8 | <p>Qualitätsabweichungen kennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennen Qualitätsabweichungen von Fleisch anhand der qualitätsrelevanten Parameter wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad <p>Bei Abweichungen informieren sie den Vorgesetzten.</p> <p>(K4)</p> | <p>Qualitätsabweichungen erkennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die folgenden Qualitätsparameter von Fleisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad <p>Sie zeigen die Konsequenzen von schlechter Fleischqualität auf und erklären die Weiterverwendung von Fleisch mit Qualitätsabweichungen.</p> <p>(K2)</p> | <p>Fleischqualität bestimmen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen die Fleischqualität anhand der folgenden Parameter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad <p>(K2)</p> |

Handlungskompetenz 1.3: Brät und Wurstwaren herstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Prozessparameter wie beispielsweise die Temperaturführung.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|--|
| 1.3.1 | <p>Brät und Wurstwaren herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunktes „Produktion und Verarbeitung“ stellen aus den folgenden Fleischerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste, Terrinen oder Pâté en croûte <p>(K3)</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunktes „Vorbereitung und Verkauf“ stellen ein grobes Brät für:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hamburger - Hackbraten - Regionale Spezialitäten her <p>Alternativ produzieren sie eine Terrine oder Pâté en croûte gemäss betrieblichen Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Herstellung von Wurstwaren beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die traditionellen und regionalen Wurstsorten und erklären ihre Verarbeitungsmethoden, den Herstellungsablauf und die benötigten Zutaten.</p> <p>Sie berechnen Rezepturen anhand von Beispielen.</p> <p>(K3)</p> | <p>Wurstwaren herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|--|
| 1.3.2 | Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3) | Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Eigenschaften, Wirkungen und Dosierung der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2) | Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3) |
| 1.3.3 | Wurstwaren weiterverarbeiten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.). (K3) | Temperaturführung begründen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent überwachen und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren. Sie berechnen die dabei entstehenden Verluste. (K3) | |

Handlungskompetenz 1.4: Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent garen Fleisch und stellen Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse her. Dabei beachten sie die ernährungsphysiologischen Grundsätze sowie die konservierende Wirkung der Erhitzungsprozesse

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|------------------------|--|---------------------------------------|
| 1.4.1 | | <p>Ernährungsphysiologische Grundsätze erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären den Wert ausgewählter Nahrungsmittel anhand von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebrauchs- und Nährwert - Genusswert - Gesundheitswert <p>Sie beschreiben den Aufbau und die Funktionen der folgenden Inhaltsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eiweisse - Fette - Kohlenhydrate - Vitamine - Nahrungsfasern - Mineralstoffe und Spurenelemente <p>Sie beschreiben die Wirkungen von Zutat und Zusatzstoffen auf die Qualität der Produkte und auf die Gesundheit.</p> <p>Sie erklären die gängigen lebensmittelbedingten Erkrankungen und den Unterschied zwischen einer Intoleranz und einer Allergie.</p> <p>(K2)</p> | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---|
| 1.4.2 | <p>Produkte und Fleisch garen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 4 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre.</p> <p>(K3)</p> | <p>Garmethoden beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben mindestens 4 und zeigen ihre Einsatzmöglichkeiten auf. Sie beschreiben die Wirkung der Erhitzung auf die Lebensmittel, die Lebensmittelsicherheit und -stabilität.</p> <p>(K2)</p> | <p>Produkte und Fleisch garen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 4 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre.</p> <p>(K3)</p> |
| 1.4.3 | <p>Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her.</p> <p>(K3)</p> | <p>Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen.</p> <p>Sie nehmen die folgenden Berechnungen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verlustberechnungen -Rezepturen -Verkaufspreis <p>(K2)</p> | <p>Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung.</p> <p>(K3)</p> |
| 1.4.4 | <p>Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären den Vorgang einer Pasteurisation. (K3)</p> | <p>Pasteurisation bzw. Sterilisation beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben den Prozess der Pasteurisation bzw. Sterilisation und seine Auswirkung auf die Haltbarkeit. (K2)</p> | <p>Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme. (K3)</p> |

Handlungskompetenz 1.5: Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben mit den geeigneten Verpackungsarten und -verfahren. Sie deklarieren die Verpackungen mit Etiketten und berechnen Verkaufspreise.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---|
| 1.5.1 | | Fleisch und Erzeugnisse beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse sowie deren Verwendung. (K2) | |
| 1.5.2 | Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht. Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche. (K3) | Verpackungsarten und Verfahren erläutern Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren. (K2) | Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3) |
| 1.5.3 | Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben, rechtlichen Vorschriften und Kundenwünschen. Damit stellen sie die Information, Kennzeichnung, Transparenz und Rückverfolgbarkeit sicher. (K3) | Kennzeichnung und Deklaration von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären das Ziel und die Funktionen einer korrekten Kennzeichnung und Deklaration. Sie erläutern den Nutzen und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit für Konsumenten und Produzenten. (K2) | Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den Vorgaben und rechtlichen Vorschriften. (K3) |
| 1.5.4 | Verkaufspreise berechnen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3) | Verkaufspreise berechnen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3) | Verkaufspreise berechnen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3) |

Handlungskompetenzbereich 2: Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben

Das Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben ist für Mitarbeitende, Kunden wie auch für die Umwelt und die Gesellschaft von zentraler Bedeutung.

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent denken und handeln in Bezug auf die Branchenentwicklung, in Bezug auf die Bereiche Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und in Bezug auf die Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen. Sie halten die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben und Standards bewusst und gezielt ein.

Handlungskompetenz 2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent zeigen Trends, Aus-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten in der Branche auf und beurteilen mögliche Entwicklungen.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|------------------------|---|---------------------------------------|
| 2.1.1 | | Aufstiegsmöglichkeiten erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Aufstiegsmöglichkeiten und Kurse der Aus- und Weiterbildung für die Fleischfachassistentin / den Fleischfachassistenten auf. (K2) | |
| 2.1.2 | | Fleischwirtschaftsbranche erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die vor- und nachgelagerten Stufen der Fleischwirtschaftsbranche. (K2) | |
| 2.1.3 | | Schweizer Fleisch-Fachverband beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben je 3 Ziele, Organe und Tätigkeiten des Schweizer Fleisch-Fachverbands sowie drei der angeschlossenen Verbandsinstitutionen. (K2) | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|--|
| 2.1.4 | | Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2) | Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2) |
| 2.1.5 | Technologie im Lehrbetrieb unterscheiden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent unterscheiden den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung ihres Lehrbetriebs, von vergleichbaren Betrieben (Beispielsweise Art und Alter der Maschinen und Anlagen). (K4) | | |

Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen nach Vorgaben die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|---|
| 2.2.1 | <p>Persönliche Hygiene anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an.</p> <p>Dabei zeigen sie die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene an ihrem Arbeitsplatz auf. (K3)</p> | <p>Persönliche Hygiene aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen zur persönlichen Hygiene anhand von typischen Beispielen auf.</p> <p>Sie zeigen dabei die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene auf. (K2)</p> | <p>Persönliche Hygiene anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)</p> |
| 2.2.2 | <p>Selbstkontrolle durchführen und Checklisten anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setzen die geeigneten Massnahmen um.</p> <p>Sie führen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzepts (Reinigungskontrolle, Temperaturkontrolle etc.) korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab. (K3)</p> | <p>Checklisten erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Ziele von Checklisten und zeigen auf, wie sie im Betrieb eingesetzt werden können.</p> <p>Dabei beachten sie, dass Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei ausgefüllt werden und können typische Fehler und ihre Konsequenzen aufzeigen. (K2)</p> | |
| 2.2.3 | <p>Gute Herstellungspraxis anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setzen die Vorgaben der Verfahrenspraxis um. (K3)</p> | <p>Elemente guter Herstellungspraxis nennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die Elemente der guten Herstellungspraxis bzw. der guten Verfahrenspraxis. (K1)</p> | <p>Gute Herstellungspraxis anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkt-hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)</p> |
| 2.2.4 | | <p>Hygieneprobleme und ihre Folgen erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Auswirkungen von ungenügender bzw. mangelnder persönlicher und betrieblicher Hygiene auf und erklären mögliche Folgen. (K2)</p> | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|--|
| 2.2.5 | | Massnahmen bei mangelnder Hygiene aufzeigen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern auf Grund mangelhafter Hygiene auf. (K2) | |
| 2.2.6 | Vorgaben des HACCP-Konzepts umsetzen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzepts gemäss Vorgaben um. (K3) | Grundsätze eines HACCP-Konzepts nennen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzepts. (K2) | Elemente der Branchenlösung nennen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten sowie diejenigen der Branchenlösung. (K1) |
| 2.2.7 | Hygienische Rahmenbedingungen interpretieren und anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verhalten sich gemäss den Grundsätzen des betrieblichen Hygienekonzeptes und berücksichtigen die entsprechenden Rahmenbedingungen. (K3) | | |
| 2.2.8 | Behörden unterstützen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3) | Aufgaben der Behörden nennen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Hygiene- und Lebensmittelkontrolle. (K2) | |

Handlungskompetenz 2.3: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|---|
| 2.3.1 | <p>Grundsätze der Arbeitssicherheit anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an.</p> <p>(K3)</p> | <p>Grundsätze der Arbeitssicherheit nennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld.</p> <p>(K2)</p> | <p>Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Fleischwirtschaft Nr. 17) <p>und wenden diese gemäss Vorgaben an.</p> <p>(K3)</p> |
| 2.3.2 | | <p>Auswirkungen mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz und zeigen die Konsequenzen auf.</p> <p>(K2)</p> | <p>Auswirkungen mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz und zeigen die Konsequenzen auf.</p> <p>(K2)</p> |
| 2.3.3 | | <p>Massnahmen bei mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (BU und NBU).</p> <p>(K2)</p> | <p>Massnahmen bei mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (BU und NBU).</p> <p>(K2)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---|
| 2.3.4 | Massnahmen der SGA umsetzen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können. (K3) | | Massnahmen der SGA umsetzen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können. (K3) |
| 2.3.5 | Checklisten ausfüllen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent füllen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzkonzepts korrekt und pflichtbewusst aus. (K3) | Checklisten ausfüllen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent füllen die Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei aus. (K3) | |
| 2.3.6 | | Kontrolltätigkeiten erläutern Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern den Nutzen und Zweck der einzelnen Kontrolltätigkeiten für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz anhand von praktischen Beispielen. (K2) | |
| 2.3.7 | | Gesetzliche Vorgaben aufzeigen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2) | Gesetzliche Vorgaben aufzeigen und anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3) |
| 2.3.8 | Vorschriften einhalten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent gestalten ihre Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3) | Rechte und Pflichten nennen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die Rechte und Pflichten in Bezug auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (siehe Anhang 2). (K1) | |

Handlungskompetenz 2.4: Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|--|
| 2.4.1 | <p>Abfälle korrekt bewirtschaften</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent vermeiden und vermindern Abfälle.</p> <p>Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle führen sie den entsprechenden Verwertungs- und Entsorgungskanälen zu. Dabei halten sie sich an die betrieblichen Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Verwertungs- und Entsorgungskanäle beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die verschiedenen Abfälle und Ausschussprodukte sowie die Verwertungs- und Entsorgungskanäle.</p> <p>(K2)</p> | <p>Entsorgungskanäle und Weiterverarbeitungswegen nennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen und nutzen die korrekten Entsorgungs- und Weiterverarbeitungswege.</p> <p>(K1)</p> |
| 2.4.2 | <p>Grundsätze korrekt anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an.</p> <p>(K3)</p> | <p>Massnahmen aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf.</p> <p>(K2)</p> | <p>Grundsätze anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um.</p> <p>(K3)</p> |
| 2.4.3 | <p>Probleme abschätzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent schätzen die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in ihren Arbeitsprozessen regelmässig ab.</p> <p>(K3)</p> | <p>Probleme abschätzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent schätzen Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen ab.</p> <p>(K3)</p> | |

Handlungskompetenz 2.5: Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen die Werterhaltung von Rohmaterialien, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|---|
| 2.5.1 | <p>Lagerung erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen Energieeffizienzmassnahmen in der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen auf.</p> <p>(K3)</p> | <p>Lagerung erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die fachgerechte, energie- und ressourceneffiziente Lagerung, Reifung und Verpackung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf.</p> <p>(K2)</p> | <p>Lagerung erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben Energieeffizienzmassnahmen bei der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen.</p> <p>(K2)</p> |
| 2.5.2 | <p>Gewichtsverluste berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent begrenzen die Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gewichtsverluste berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen Gewichtsverluste von Waren und zeigen Ursachen sowie Folgen von Qualitätseinbussen auf.</p> <p>(K3)</p> | |
| 2.5.3 | <p>Aufbau und Funktion von Maschinen nennen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lernen Mitarbeiter in diesem Bereich an.</p> <p>(K3)</p> | <p>Maschinenpark sowie dessen Kosten beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben den Maschinenpark eines Betriebs im Metzgereigewerbe und nennen die ungefähren Anschaffungskosten.</p> <p>(K2)</p> | <p>Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben einen energieeffizienten Maschinenpark anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels.</p> <p>(K2)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---------------------------------|---------------------------------------|
| 2.5.4 | <p>Maschinen einsetzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Maschinen in ihrem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein.</p> <p>(K3)</p> | | |
| 2.5.5 | <p>Unterhaltsarbeiten durchführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch.</p> <p>(K3)</p> | | |
| 2.5.6 | <p>Werterhaltung sicherstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setzen diese im Arbeitsbereich um.</p> <p>(K3)</p> | | |
| 2.5.7 | <p>Checklisten anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und interpretieren diese gemäss Funktion.</p> <p>(K4)</p> | | |
| 2.5.8 | <p>Massnahmen ergreifen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent ergreifen bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen oder alarmieren den Vorgesetzten.</p> <p>(K3)</p> | | |

Handlungskompetenzbereich 3: Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)

Für die Fleischfachassistentin und den Fleischfachassistenten des Schwerpunkts Produktion und Verarbeitung stellt dies eine breit und spezifisch ausgebildete Kompetenz dar.

Sie betäuben die Tiere, schlachten sie und stellen das Schlachtgewicht fest. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen Vorgaben und setzen die Grundsätze der Tierethik um.

Sie stellen Pökelerzeugnisse, küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse wie auch Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen her.

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei diesem Handlungskompetenzbereich mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Sowohl in der Schule als auch in den überbetrieblichen Kursen werden alle beruflichen Handlungskompetenzen ausgebildet.

Handlungskompetenz 3.1: Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent setzen die gesetzlichen Vorgaben bei der Gewinnung von Fleisch um und halten alle Vorgaben ein.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|---------------------------------------|
| 3.1.1 | <p>Tierschutzvorgaben einhalten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent halten die Vorgaben des Tierschutzes ab Eingang der Nutztiere bis zu deren Betäubung ein.</p> <p>Damit stellen sie eine stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere sicher.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gesetzliche Vorgaben erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere.</p> <p>(K2)</p> | |
| 3.1.2 | <p>Gesetzliche Vorgaben beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die gesetzlichen Vorschriften für das Betreiben einer Schlachtstelle um.</p> <p>(K3)</p> | <p>Schnittstellen zu Behörden beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Schnittstellen zwischen den veterinärdienstlichen Tätigkeiten und der Lebensmittelkontrolle.</p> <p>(K2)</p> | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|---------------------------------------|
| 3.1.3 | <p>Vorgehen der Fleischkontrolle aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Ziele und das Vorgehen bei der Fleischkontrolle auf und übernehmen die vom Veterinär übertragenen Aufgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gesetzliche Basis der Fleischkontrolle erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Wichtigkeit der Fleischkontrolle und deren gesetzliche Basis.</p> <p>(K2)</p> | |
| 3.1.4 | <p>Schlachthygiene korrekt umsetzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Schlachthygiene und setzen die vorgeschriebenen Massnahmen konsequent um.</p> <p>(K3)</p> | <p>Elemente des Qualitätssystems aufzeigen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern das betriebseigene Qualitätskontrollsystem und zeigen dessen Anwendung im Betrieb auf.</p> <p>(K2)</p> | |

Handlungskompetenz 3.2: Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent entladen und betäuben die Tiere, schlachten sie und stellen das Schlachtgewicht fest.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|---|
| 3.2.1 | <p>Entladung von Tiertransportern organisieren</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent organisieren das Entladen der Transportfahrzeuge und die Beschickung der Wartebuchten selbständig.</p> <p>(K3)</p> | <p>Auswirkungen von unsachgemässen Transporten erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Auswirkungen von unsachgemässen Transporten auf die Fleischqualität und deren Auswirkungen.</p> <p>(K2)</p> | |
| 3.2.2 | <p>Tiere betäuben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent betäuben die Nutztiere schonend und schnell nach den neusten Erkenntnissen des Tierschutzes, dazu Absolvieren Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Ausbildungskurse.</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen eine stressfreie Betäubung sicher.</p> <p>(K3)</p> | <p>Verschiedene Betäubungsarten erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf.</p> <p>(K2)</p> | <p>Verschiedene Betäubungsarten beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten anhand von praktischen Beispielen.</p> <p>(K2)</p> |
| 3.2.3 | <p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Bedeutung der gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und wenden diese korrekt und pflichtbewusst an.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und führen Berechnungen anhand von Beispielen durch.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen am praktischen Beispiel an.</p> <p>(K3)</p> |
| 3.2.4 | <p>Taxationsvorschriften anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Taxationsvorschriften für die Schlachttierkörper nach Vorgaben an.</p> <p>(K3)</p> | <p>Qualitätseinstufung erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die regulatorischen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und der Schweineklassifizierung und zeigen die entsprechenden Grundlagen auf. (K2)</p> | <p>Qualitätseinstufung anwenden</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und der Schweineklassifizierung an.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|--|
| 3.2.5 | <p>Nebenprodukte dem optimalen Verwertungskanal zuführen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Schlachtnebenprodukte und Innereien dem bestmöglichen Verwendungskanal zu.</p> <p>(K3)</p> | <p>Nebenprodukte erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Teile von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sigel - Innereien - übrigen Nebenprodukten <p>(K2)</p> | <p>Optimale Verwertung von tierischen Nebenprodukten beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben Verwertungsmöglichkeiten von essbaren Nebenprodukten anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels.</p> <p>(K3)</p> |
| 3.2.6 | <p>Entsorgungskanäle beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die vorgeschriebenen Entsorgungskanäle und entsorgen Nebenprodukte korrekt nach Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Grundlagen zur Bearbeitung von Nebenprodukten beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die gesetzlichen Grundlagen für die Bearbeitung von Schlachtnebenprodukten und die Entsorgung von Schlachtabfällen anhand von Beispielen.</p> <p>(K2)</p> | |

Handlungskompetenz 3.3: Pökelerzeugnisse herstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Pökelerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|--|
| 3.3.1 | <p>Pökelwaren be- und verarbeiten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent be- und verarbeiten aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> | <p>Be- und Verarbeitung von Pökelwaren beschreiben und berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben und berechnen den Herstellungsprozess von 5 Produkten der Roh- und Kochpökelerzeugnisse wie beispielsweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> | <p>Pökelwaren herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> |
| 3.3.2 | <p>Rezeptur bereitstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Pökelwaren. Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit.</p> <p>(K3)</p> | <p>Salzungsarten erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Unterschiede zwischen Nass- und Trockensalzung und zeigen deren Einsatz anhand von Beispielen auf.</p> <p>(K3)</p> | <p>Regionale Pökelwarenspezialitäten herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen regionale Pökelwarenspezialitäten gemäss Vorgaben her.</p> <p>Sie beachten technologische und ökologische Ansätze.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|--|
| 3.3.3 | <p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Eigenschaften, Wirkungen und Dosierung der Gewürze und Zusatzstoffe.</p> <p>Sie nennen die gesetzlichen Höchstmengen sowie die Vorgaben der wichtigsten Labels (Bio, IP u.a.) zu Zusatzstoffen.</p> <p>(K2)</p> | <p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> |
| 3.3.4 | <p>Pökelwaren weiterverarbeiten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bearbeiten die Waren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend.</p> <p>(K3)</p> | <p>Temperaturführung begründen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent überwachen und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Pökelwaren.</p> <p>(K3)</p> | |

Handlungskompetenz 3.4: Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|--|
| 3.4.1 | <p>Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 5 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschnetztes Fleisch - Ragout - Gehacktes - Plätzli / Schnitzel - Koteletts - Fleischvögel - Spiessli - Pfeffer in der Beize - Gefüllte Braten - Grillspezialitäten - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> | <p>Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise anhand von Beispielen.</p> <p>(K3)</p> | <p>Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 5 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschnetztes Fleisch - Ragout - Gehacktes - Plätzli / Schnitzel - Koteletts - Fleischvögel - Spiessli - Pfeffer in der Beize - Gefüllte Braten - Grillspezialitäten - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|---|
| 3.4.2 | <p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrios - Hamburger - Hackplätzli - Hackbraten - Cordon Bleu - Panierte Schnitzel - Gewürzte Schnitzel - Mariniertes Fleisch - Grillspezialitäten - Cevapcici - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> | <p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise anhand von Beispielen. (K3)</p> | <p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrios - Hamburger - Hackplätzli - Hackbraten - Cordon Bleu - Panierte Schnitzel - Gewürzte Schnitzel - Mariniertes Fleisch - Grillspezialitäten - Cevapcici - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> |

Handlungskompetenz 3.5: Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen gemäss den betrieblichen Vorgaben her.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|--|
| 3.5.1 | <p>Platten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf her. (K3)</p> | <p>Unterschiedliche Platten erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Besonderheiten, Unterschiede und den Einsatz der verschiedenen Plattenarten sowie die Bestückung des Kühlbuffets (Blocksystem, Buntsystem usw.). (K2)</p> | <p>Platten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten her.</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern, welche Gemüse, Früchte u.a. zu einem vollwertigen Menü als Beilagen serviert werden sollten. (K3)</p> |
| 3.5.2 | <p>Produkte verpacken</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischzerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Verpackungstechnologien und Materialien ein. (K3)</p> | <p>Gesetzliche Vorgaben erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Packungen. (K2)</p> | |

**Handlungskompetenzbereich 4: Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen
(Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)**

Für die Fleischfachassistentin und den Fleischfachassistenten des Schwerpunkts Vorbereitung und Verkauf stellt dies eine breit und spezifisch ausgebildete Kompetenz dar.

Sie stellen Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkostartikel manuell oder maschinell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.

Sie gestalten die Theke und die Verkaufsräumlichkeiten verkaufsfördernd, beraten die Kunden, verkaufen die Produkte und bearbeiten die Kundenaufträge.

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei diesem Handlungskompetenzbereich mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Sowohl in der Schule als auch in den überbetrieblichen Kursen werden alle beruflichen Handlungskompetenzen ausgebildet.

Handlungskompetenz 4.1: Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse manuell oder maschinell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|---|
| 4.1.1 | <p>Fleischfondue- und Aufschnittplatten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent gestalten Fleischfondue- und Aufschnittplatten gemäss den spezifischen Kundenwünschen ansprechend und kundengerecht.</p> <p>Dabei beachten sie themenspezifische Vorgaben bzw. saisonale Gegebenheiten.</p> <p>(K5)</p> | <p>Merkmale von Platten erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Merkmale und Besonderheiten von Fondue-, Grill-, Aufschnitt- und Tagesplatten.</p> <p>(K2)</p> | <p>Platten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Fondue-, Grill-, Aufschnitt- und Tagesplatten her und erläutern die Merkmale und Besonderheiten.</p> <p>Sie ergänzen sie mit saisonalem Gemüse, Früchten u.a. zu einem vollwertigen Menü.</p> <p>(K3)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|--|---|
| 4.1.2 | <p>Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 Artikel der folgenden Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse für den Verkauf gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischvögel - Spiessli - Brät Artikel (z.B. Adrio, Emmentalerschnitzel) - Hackfleischartikel (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> | | <p>Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 Artikel der folgenden Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse für den Verkauf gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischvögel - Spiessli - Brät Artikel (z.B. Adrio, Emmentalerschnitzel) - Hackfleischartikeln (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p> |
| 4.1.3 | <p>Verkaufspreise berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise von Fleisch und Fleischerzeugnissen.</p> <p>(K3)</p> | <p>Verkaufspreise berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise von Fleisch und Fleischerzeugnissen nach betriebsüblichen Vorgaben.</p> <p>(K3)</p> | <p>Verkaufspreise berechnen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise von Fleisch und Fleischerzeugnissen.</p> <p>(K3)</p> |

Handlungskompetenz 4.2: Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Feinkostartikel manuell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---|
| 4.2.1 | <p>Belegte und gefüllte Brote herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Brotaufstriche sowie belegte und gefüllte Brote gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht.</p> <p>(K3)</p> | <p>Belegte und gefüllte Brote herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Merkmale und Besonderheiten der verschiedenen belegten und gefüllten Brotarten sowie die verwendeten Brotsorten.</p> <p>Sie zeigen die Schritte auf, die bei der Herstellung von Brotaufstrichen sowie belegten und gefüllten Broten zu beachten sind.</p> <p>(K2)</p> | <p>Traiteurartikel herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 6 der folgenden Traiteurartikel fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Belegte Brote - Salate - Sulze - Saucen - Dips - Marinaden - Teigartikeln - Kalte Braten <p>(K3)</p> |
| 4.2.2 | <p>Sulzartikel herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Sulzartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p> | <p>Sulzartikel beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Besonderheiten der verschiedenen Sulzartikel sowie deren Rohmaterialien.</p> <p>Sie zeigen die Schritte auf, die bei der Herstellung von Sulzartikeln zu beachten sind. (K2)</p> | |
| 4.2.3 | <p>Blätterteigartikel herstellen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Blätterteig, Brotteig und Pastetenteigartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p> | <p>Blätterteigartikel beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben verschiedene Arten von Blätterteig, Brotteig und Pastetenteigartikeln.</p> <p>Sie zeigen die Schritte auf, die bei der Herstellung dieser Artikel zu beachten sind. (K2)</p> | |

Handlungskompetenz 4.3: Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent gestalten die Theke und die Verkaufsräumlichkeiten verkaufsfördernd gemäss den betrieblichen Vorgaben.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---|--|
| 4.3.1 | <p>Verkaufsplatten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für das Verkaufsbuffet her.</p> <p>Sie führen die Produkte auf Preisschildern auf und platzieren deren Preis korrekt.</p> <p>(K3)</p> | <p>Verkaufsplatten erklären</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Besonderheiten, Unterschiede und den Einsatz der verschiedenen Plattenarten.</p> <p>(K2)</p> | <p>Tagesplatten herrichten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen ihre Tagesplatten gemäss den üK-Vorgaben aus, stellen sie her und präsentieren sie.</p> <p>Sie gestalten attraktive Angebote und begründen die Gestaltung aus Kundensicht.</p> <p>(K5)</p> |
| 4.3.2 | <p>Verkaufsfördernde Massnahmen umsetzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet nach Vorgaben gezielt ein.</p> <p>(K3)</p> | <p>Grundsätze der Warenpräsentation beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die wichtigsten Grundsätze der Warenpräsentation. Sie sind in der Lage, diese an praktischen Beispielen zu erläutern.</p> <p>(K2)</p> | <p>Verkaufsfördernde Massnahmen einsetzen</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet und im Verkaufsgeschäft gezielt ein.</p> <p>(K3)</p> |

Handlungskompetenz 4.4: Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beraten die Kunden, verkaufen ihnen die gewünschten Produkte und können Kundenaufträge gemäss Vorgaben bearbeiten.

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|--|--|
| 4.4.1 | <p>Produkte nach Kundenwunsch produzieren</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent produzieren Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend den Kundenbedürfnissen in effizienter Weise.</p> <p>(K3)</p> | <p>Sortiment erläutern</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Merkmale, Besonderheiten und typischen Produkte der folgenden Sortimente eines Fleischfachgeschäftes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundsortiment - Zusatzsortiment - Komplementärsortiment (andere Lebensmittel) - Nebensortiment - Spezialitäten - Zertifizierte Produkte <p>(K2)</p> | <p>Sortiment beschreiben</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die Sortimente eines Fleischfachgeschäfts und nennen ausgewählte Beispiele aus der Praxis, insbesondere zu lokalen Spezialitäten sowie Spezialitäten aus Nebenprodukten.</p> <p>Sie erläutern die Bedeutung der Erweiterung des Sortiments auf andere Lebensmittel.</p> <p>(K2)</p> |
| 4.4.2 | <p>Sich korrekt verhalten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent achten bei ihrem Umgang mit Kunden, Mitarbeitenden und Vorgesetzten auf die folgenden Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Augenkontakt - Gepflegtes Äusseres - Angenehme Umgangsformen - Einheitliche Präsentation <p>(K3)</p> | <p>Grundsätze der Kommunikation</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Grundformen und Prinzipien der Kommunikation.</p> <p>(K1)</p> | |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|--|---|---|
| 4.4.3 | <p>Verkaufen und Kunden beraten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend.</p> <p>Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Zusatzverkäufe vorschlagen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden <p>Dabei beachten sie die betriebsüblichen Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualitäts- und Systemstandards sowie das Angebot - Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen - Herkunft und Labels (Bio, IP, Demeter, fidelio, MSC, ASC u.a.) - Korrekte und richtige Bezeichnung - Qualitätsmerkmale - Zubereitung und Verarbeitung - Verpackung und Haltbarkeit - Menüplanung - saisonale Trends und Zusatzartikel. <p>Sie setzen die Instrumente der Kundenbindung gezielt ein. (K5)</p> | <p>Verkaufen und Kunden beraten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die folgenden Phasen des Verkaufsgesprächs und die spezifischen Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden <p>(K5)</p> | <p>Verkaufen und Kunden beraten</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend.</p> <p>Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Zusatzverkäufe vorschlagen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden <p>Sie beschreiben anhand von Best Practice-Beispielen innovative Lösungen in den Bereichen Labels, Spezialitäten und Komplementärprodukten.</p> <p>(K5)</p> |

| Nr. | Leistungsziele Betrieb | Leistungsziele Berufsfachschule | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|-------|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| 4.4.4 | Kunden beraten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent geben Kunden bezüglich Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung der Produkte fachgerecht Auskunft. (K3) | | |

5. Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2017 in Kraft.

Zürich, 20. September 2016

Schweizer Fleischfachverband SFF

Büttiker Rolf, Präsident SFF

Hadorn Ruedi, Direktor SFF

Dieser Bildungsplan wird durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI nach Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fleischfachassistentin EBA und Fleischfachassistent EBA vom 18. Oktober 2016 genehmigt.

Bern, 18. Oktober 2016

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

| Dokumente | Bezugsquelle |
|--|---|
| Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Fleischfachassistentin und Fleischfachassistent EBA | <i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbf.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch) Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Fleischfachassistentin und Fleischfachassistent EBA | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis) | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Lerndokumentation | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Bildungsbericht | Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Dokumentation betriebliche Grundbildung | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Lehrplan für die Berufsfachschulen | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |
| Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität | Schweizer Fleisch-Fachverband SFF www.carnasuisse.ch |

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

| Ausnahmen vom Verbot der gefährlichen Arbeiten | |
|--|--|
| 2d | Industrielles Schlachten von Tieren |
| 3a | Arbeiten, welche Jugendliche körperlich überbeanspruchen: 1) manuelle Handhabung von grossen Lasten oder häufig zu bewegende Lasten 3) länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung |
| 4a | Arbeiten in kalten (gekühlten) Räumen |
| 4b | Arbeiten mit heissen oder kalten Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitenrisiko. Unter diese fallen Arbeiten mit thermischen Gefahren durch Flüssigkeiten, Dämpfe oder tiefkalte verflüssigte Gase (z.B. flüssiger Stickstoff). |
| 4c | Arbeiten, die mit gehörgefährdendem Lärm verbunden sind (Dauerschall, Impulslärm). Unter diese fallen Lärmeinwirkungen ab einem Tages-Lärmexpositionspegel LE_x von 85 dB (A). |
| 4h | Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien (Gase) |
| 6a | a) Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze ^[1] bzw. H-Sätze ^[2] eingestuft oder gekennzeichnet sind: - R22 / H302 - R34 / H314 - R36 / H319 - R37 / H335e - R38 / H315 - R43 / H317 |
| 8a | Arbeiten mit Arbeits-/Werkgegenständen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können 1) Werkzeuge, Ausrüstungen, Maschinen 2) Technische Einrichtung und Geräte gemäss Art. 49 Absatz 2 VUV: automatische oder zentral gesteuerte Produktionseinrichtungen (Verpackungsstrassen) |
| 8b | b) Arbeiten mit bewegten Transport- oder Arbeitsmitteln 3) Ungeschützte bewegte Maschinenteile (Quetsch-, Scher-, Stoss-, Schneid-, Stich-, Einzugs- oder Fangstellen) |

^[1] Vgl. Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005 (AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

^[2] Vgl. die in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (SR 813.11) genannte Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008

| Gefährliche Arbeiten | Gefahren | Ausnahme | Ausbildungsinhalte (Präventionsgrundlagen) für die begleitenden Massnahmen | Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb | | | | | | | |
|--|---|----------|--|--|------------------|-------------------|--|--|---------------------------|--------|--------------|
| | | | | Schulung/Ausbildung der Lernenden | | | Anleitung der Lernenden | | Überwachung der Lernenden | | |
| | | | | Ausbildung im Betrieb | Unterstützung üK | Unterstützung BFS | | | Ständig | Häufig | Gelegentlich |
| Schwere Lasten | Manuelles Bewegen von grossen Lasten | 3a | LM Kapitel 2.1 Heben von Lasten LM Kapitel 2.1 Tragen von Lasten Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen Schlachten, Zerlegen, Wursterei, Pökeln, Spedition, Stolperfallen, Innerbetrieblicher Transport) e-learning (Fahrzeug be- und entladen, Fleischereimaschinen II, Messer, Beile und Haken, Rohrbahn, Sicherer Transport, Stolpern, Rutschen, Stürzen) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Arbeiten in kalten (gekühlten) Räumen | Kalte Umgebungstemperatur | 4a | LM 2.2.1 Kälteschutz Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Thema Gesundheitsschutz) Tragen von geeigneter Bekleidung und Schutzausrüstungen (Kälteschutzkleider, Kälteschutzhandschuhe, usw.) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Praktische Anwendung | | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | |
| Arbeiten mit heissen Flüssigkeiten und Dampf | Heisse Medien | 4b | LM Kapitel 2.4.3 Verbrennungen, Verbrühungen Bipla Handlungskompetenzen 2.3 LM Kapitel 2.2.1 Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen Wursterei, Pökeln, Verkauf) e-learning (Fleischereimaschinen, SAFE_AT_WORK, Sicheres Reinigen) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Arbeiten mit gefrorenem Rohmaterial | Kalte Medien (im Besonderen gefrorenes Rohmaterial) | 4b | LM Kapitel 2.2.1 Kälteschutz Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen Wursterei, Verkauf) e-learning (Fleischereimaschinen II, Hautschutz) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

| Gefährliche Arbeiten | Gefahren | Ausnahme | Ausbildungsinhalte (Präventionsgrundlagen) für die begleitenden Massnahmen | Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ³ im Betrieb | | | | | | |
|---|---|----------|---|--|------------------|-------------------|--|---------------------------|---------------------------|--------|
| | | | | Schulung/Ausbildung der Lernenden | | | Anleitung der Lernenden | | Überwachung der Lernenden | |
| | | | | Ausbildung im Betrieb | Unterstützung üK | Unterstützung BFS | | | Ständig | Häufig |
| Kuttern, Sägen, Wurstfüller füllen, Schlachtbereich | Lärmeinwirkungen ab Tages-Lärmexpositionspegel von 85 dB | 4c | LM Kapitel 2.2.2 Gehörschutz Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen Schlachten, Zerlegen, Wursterei) Sicherheitskoffer (Kapselgehörschutz, Gehörschutzpfropfen) Sicherheitsplakat e-learning (Fleischereimaschinen, Fleischereimaschinen II, SAFE_AT_WORK) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Verpacken, Garen (Gasgrill), Schlachthof | Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien (Gasbehälter) Arbeiten in der Nähe von Dämpfen (Betaübungsbucht) | 4b, 4h | LM Kapitel 2.3.2 Explosionsschutz Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen, Schlachten, Wursterei, Verkauf, Verpacken, Party-Service) e-learning (Brand- und Explosionsschutz, Fleischereimaschinen, Sicheres Reinigen) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Reinigen mit Chemikalien | Gesundheitsgefährdende chemische Agenzien | 6a | LM Kapitel 3.2 Reinigung und Desinfektion Technische Merkblätter Lieferant Putzmittel Bipla Handlungskompetenzen 2.3 (Thema Reinigung) EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept R 22/34/36/37/38/43 S 24/25/26/28/35/36/37/39/45 Sicherheitskoffer (Schutzbrille, Handcreme) e-learning (Reinigungsmittel, Sicheres Reinigen) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eid. Fähigkeitszeugnis (eid. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

| Gefährliche Arbeiten | Gefahren | Ausnahme | Ausbildungsinhalte (Präventionsgrundlagen) für die begleitenden Massnahmen | Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁴ im Betrieb | | | | | | |
|---|--|----------|---|--|------------------|-------------------|---|---------------------------|---------------------------|------------------|
| | | | | Schulung/Ausbildung der Lernenden | | | Anleitung der Lernenden | | Überwachung der Lernenden | |
| | | | | Ausbildung im Betrieb | Unterstützung üK | Unterstützung BFS | | | Ständig | Häufig |
| Arbeiten mit Messer, Hand- und Bandsäge | Schnitt- und Stichgefahr | 2d, 8a | LM Kapitel 2.1.2 Schneidewerkzeuge und Hacken Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Themen Schlachten, Zerlegen, Verkauf) Sicherheitskoffer (Schnittschutzhandschuh, Stechschutzhandschuh, Stechschutzhürze, EKAS Messerlehre) Sicherheitsplakate e-learning (Arbeiten mit dem Messer, Aufschnittschneidemaschine, Fleischereimaschinen, Fleischereimaschinen II, Ladenmaschinen, Messer, Beile und Haken, SAFE_AT_WORK) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Arbeiten an der Hochbahn | Unkontrolliert bewegte Teile an der Hochbahn und / oder im Schlachthaus (Aufhängung) | 2d,8b | LM Kapitel 2.1.4 Innerbetrieblicher Transport Bipla Handlungskompetenzen 2.3 (Thema innerbetrieblicher Transport) EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept e-learning (Fleischereimaschinen II, Messer, Beile und Haken, Rohrbahn, Sicherer Transport) | 1.Lj | üK1 | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung | 1.Lj bis Schulung erfolgt | NeA | -- |
| Arbeiten im Schlachthaus | Unkontrolliert bewegte Tiere (Aufstellen, Betäuben) | 2d, 8b | LM Kapitel 12.6.2 Betäubung und Tötung Kursunterlagen Tierschutz- & Tierethik Bipla Handlungskompetenzen 2.3 EKAS-Branchenlösung Nr. 17 BLZ-2011-1701 oder betriebseigenes Arbeitssicherheitskonzept (Thema Schlachten) Ausbildungsverordnung Tierschutz e-learning (Sicheres Schlachten) | 1.&2.Lj | üK3, HH-Kurs | 1.&2.Lj | Demonstration und praktische Anwendung Lernkontrolle | Bis Lernkontrolle | -- | Ab Lernkontrolle |

Legende: üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule;

NeA: Nach erfolgter Ausbildung; BS: Broschüre; CL: Checkliste; FP: Faltprospekt; IS: Informationsschrift; LM: Lehrmittel; MB: Merkblatt; PSA: Persönliche Schutzausrüstung, Bipla: Bildungsplan, HH-Kurs: Vorbereitungskurs auf QV

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

Die vorliegenden begleitenden Massnahmen wurden zusammen mit dem Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ Spiez, Hans-Ruedi Reber, Verantwortlicher für die SGA-Branchenlösung, erarbeitet und treten am 1. November 2015 in Kraft.

Zürich, 25. September 2015

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Büttiker, Rolf; Präsident SFF

Hadorn, Ruedi; Direktor SFF

Diese begleitenden Massnahmen werden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 mit Zustimmung des Staatssekretariates für Wirtschaft SECO vom 1. Oktober. 2015 genehmigt.

Bern, 1. Oktober. 2015

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Glossar

(*siehe *Lexikon der Berufsbildung (2011), dritte, überarbeitete Auflage, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch*)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpertin.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen, das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFI genehmigt.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach der Wegleitung des SBFI vom 22. Oktober 2007 über individuelle praktische Arbeiten (IPA) im Rahmen der Abschlussprüfung im Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung (siehe <http://www.sbf.admin.ch/berufsbildung/01587/01595/index.html?lang=de>).

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.

Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁵.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

⁵ SR 412.10

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen der Schweiz (NQR-CH)

Der nationale Qualifikationsrahmen der Schweiz (NQR-CH) dient im Inland als Orientierungshilfe des Schweizer Berufsbildungssystems und im Ausland als Instrument für dessen Positionierung. Mit dem Ziel, das Berufsbildungssystem der Schweiz (in Verbindung mit dem EQR) national und international transparent und vergleichbar zu machen, orientiert er sich an den Kompetenzen, über die eine Person mit einem bestimmten Abschluss verfügt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA) *

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) und die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV) *

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für die Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die 4 Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts-) Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemäße Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmaßnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

2. Methodenkompetenzen (MK)

2.1 Arbeitstechniken

Zur Lösung von beruflichen Aufgaben setzen Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA geeignete Methoden, Anlagen, technische Einrichtungen und Hilfsmittel ein. Diese ermöglichen es ihnen, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten, die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Hygienevorschriften einzuhalten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert, effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sehen betriebliche Prozesse in ihren Zusammenhängen. Sie berücksichtigen vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Produkte sowie auf Mitarbeitende und den Erfolg des Unternehmens bewusst.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

In Fleischfach-Betrieben ist der Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln wichtig. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse des Betriebes und des eigenen Lernens.

2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA reflektieren ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Da Lernstile individuell verschieden sind, arbeiten sie mit effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Bereitschaft für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie situationsgerecht ein.

2.6 Ökologisches Handeln

Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sind sich der begrenzten Verfügbarkeit der natürlichen Ressourcen bewusst. Sie pflegen einen sparsamen Umgang mit Rohstoffen, Wasser und Energie und setzen Ressourcen schonende Technologien, Strategien und Arbeitstechniken ein.

2.7 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

3. Sozialkompetenzen (SK)

3.1 Kommunikationsfähigkeit

Sachliche Kommunikation ist für die kompetente Berufsausübung sehr wichtig. Darum sind Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA in beruflichen Situationen kommunikativ und wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

3.2 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag des Betriebes, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen begegnen, kann es zu Konfliktsituationen kommen. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sind sich dessen bewusst und reagieren ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.3 Teamfähigkeit

Berufliche Arbeit wird durch Einzelne und durch Teams geleistet. Teams sind in vielen Situationen leistungsfähiger als Einzelpersonen. Arbeiten Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA im Team, wenden sie Regeln für erfolgreiche Teamarbeit an.

4. Selbstkompetenzen

4.1 Reflexionsfähigkeit

Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA können das eigene Handeln hinterfragen, persönliche Lebenserfahrungen reflektieren und die Erkenntnisse in den beruflichen Alltag einbringen. Sie sind fähig, eigene und fremde Erwartungen, Werte und Normen wahrzunehmen, zu unterscheiden und damit umzugehen (Toleranz).

4.2 Eigenverantwortliches Handeln

In ihrer beruflichen Tätigkeit sind die Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA mitverantwortlich für die Produktionsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie treffen in ihrem Verantwortungsbereich selbständig und gewissenhaft Entscheide und handeln entsprechend.

4.3 Belastbarkeit

Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA können den berufsspezifischen physischen und psychischen Belastungen standhalten, sie kennen die eigenen Grenzen und holen sich Unterstützung, um belastende Situationen zu bewältigen.

4.4 Flexibilität

Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sind fähig, sich auf Veränderungen und unterschiedliche Situationen einzustellen und diese aktiv mitzugestalten.

4.5 Leistungsbereitschaft und Arbeitshaltung

Im Wettbewerb bestehen nur Betriebe mit motivierten, leistungsbereiten Angestellten. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA setzen sich für das Erreichen der betrieblichen Ziele ein. Sie entwickeln und festigen in Betrieb und Schule ihre Leistungsbereitschaft. Ihre Arbeitshaltung zeichnet sich durch Pünktlichkeit, Konzentration, Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Genauigkeit aus.

4.6 Lebenslanges Lernen

Technologischer Wandel und wechselnde Kundenbedürfnisse erfordern laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Bereitschaft, sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Fleischfachassistentinnen / Fleischfachassistenten EBA sind offen für Neuerungen, bilden sich lebenslang weiter und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.