



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung für

Fleischfachfrau / Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

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

Berufsnummer	21808
	21809 Gewinnung
	21810 Verarbeitung
	21811 Feinkost und Veredelung

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Berufspädagogische Grundlagen

- 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung
- 2.2 Überblick der 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 Gewinnen von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)
- Handlungskompetenzbereich 4 Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)
- Handlungskompetenzbereich 5 Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)

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 Fleischfachleute 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 Fleischfachleute 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 drei Fachrichtungen:

1. Gewinnung
2. Verarbeitung
3. Feinkost und Veredelung

Als Basis werden allen Fachrichtungen die Grundkompetenzen Verarbeiten von Fleisch und Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben vermittelt.

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für die Fleischfachfrau und den Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die Handlungskompetenzen, die von den Lernenden bis zum Abschluss der Ausbildung zu erwerben sind. 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 Fleischfachfrau und den Fleischfachmann EFZ

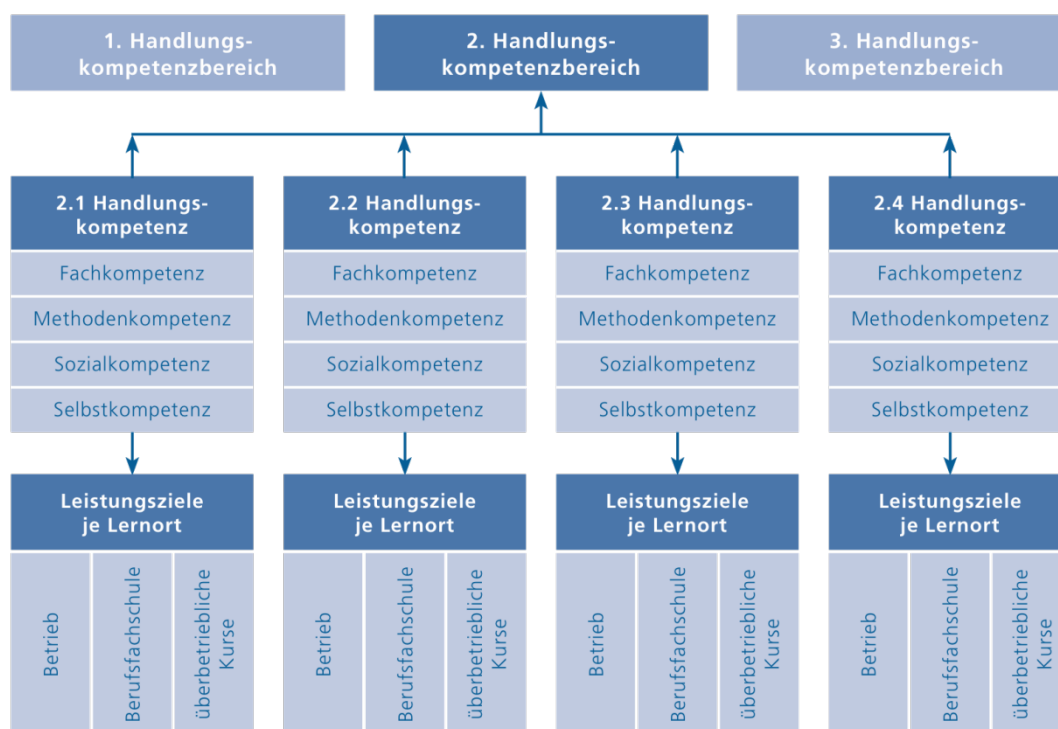
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Fleischfachfrau / Fleischfachmann. 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 der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



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

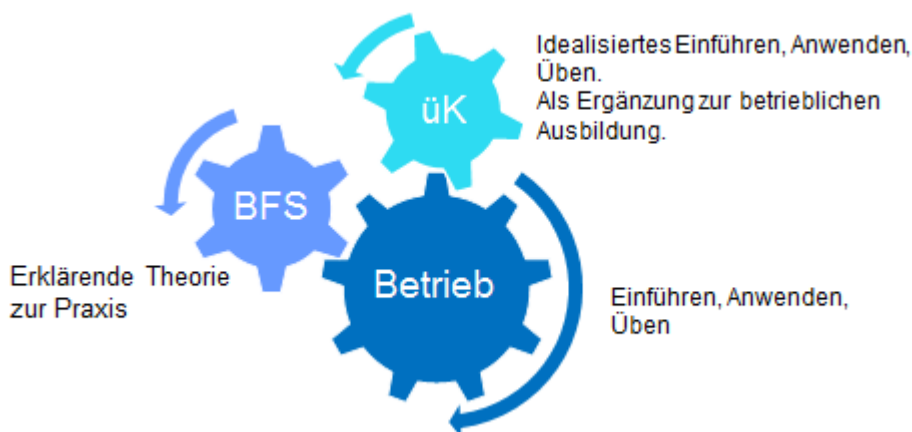
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

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 Fleischfachfrau und der Fleischfachmann auf Stufe EFZ beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

Sie verarbeiten Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

Dazu planen und organisieren sie die entsprechenden Arbeitsabläufe.

Sie bearbeiten das Rohmaterial Fleisch und produzieren 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.

Fleischfachleute der Fachrichtung Gewinnung 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.

Fleischfachleute der Fachrichtung Verarbeitung stellen Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste, Pökelerzeugnisse, küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse wie auch Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen her.

Fleischfachleute der Fachrichtung Feinkost und Veredelung stellen 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 Kundenaufträge.

Die wichtigsten Handlungskompetenzen

Die Bildungsziele sind in fünf Handlungskompetenzbereiche gegliedert:

1. Verarbeiten von Fleisch
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
3. Gewinnen von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)
4. Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)
5. Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)

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

Fleischfachleute 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	6
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 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 Gewinnen von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Vieh einkaufen und beurteilen	3.3 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	3.4 Nebenprodukte und Innereien bearbeiten		
4 Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen	4.3 Küchen- und pflanzenfertige Erzeugnisse herstellen	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen		
5 Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)	5.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	5.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	5.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	5.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten		

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 Fleischfachleute.

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

Fleischfachleute planen und organisieren ihre Arbeiten effizient und gemäss betrieblichen Vorgaben

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.1		Betriebliche Organisationsformen erklären Fleischfachleute erklären die betrieblichen Organisationsformen: - Formen der Aufbauorganisation - Anforderungen an die Ablauforganisation und Instrumente (K2)	
1.1.2	Aufgaben gemäss Stellenbeschreibung übernehmen Fleischfachleute 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>Arbeiten planen und organisieren</p> <p>Fleischfachleute interpretieren die Bedarfs- und Produktionsplanung.</p> <p>Sie setzen diese in ihrer täglichen Arbeit mit den folgenden Schritten um:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohmaterialien und Zutaten bereitstellen bzw. beschaffen - Arbeiten zuteilen - Eigene Arbeiten organisieren - Betriebsmittel, Maschinen und Anlagen organisieren <p>(K4)</p>	<p>Bedarfs und Produktionsplanung erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die Ziele und die Grundsätze der Bedarfs- und Produktionsplanung.</p> <p>Sie erklären die Einflussfaktoren auf die Planung (wie Wetter, Feiertage, Saison). (K2)</p>	
1.1.4	<p>Arbeitszeit erfassen</p> <p>Fleischfachleute erfassen ihre persönliche Arbeitszeit und tragen sie gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt ein.</p> <p>(K3)</p>	<p>Arbeitszeit berechnen</p> <p>Fleischfachleute berechnen ihre tägliche Arbeitszeit korrekt mit und ohne technische Hilfsmittel.</p> <p>(K3)</p>	
1.1.5	<p>Lager bewirtschaften</p> <p>Fleischfachleute 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. (K3)</p>	<p>Lagerbewirtschaftung erklären</p> <p>Fleischfachleuten beschreiben die folgenden Grundsätze der Lagerbewirtschaftung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene - First-In / First-Out - Haltbarkeiten - Sollbestände - Bestellwesen - Warenflusstrennung - Rückverfolgbarkeit - Qualitätskontrolle und -sicherung - Energie- und Ressourceneffizienz (K2) 	

Handlungskompetenz 1.2: Fleisch bearbeiten

Die Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>Schlachttierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ taxieren die Schlachttierkörperanteile gemäss CH-TAX korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p>	<p>Schlachttierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachleute taxieren die Schlachttierkörperanteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p>	<p>Schlachttierkörper taxieren</p> <p>Fleischfachleute taxieren die Schlachttierkörperanteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)</p>
1.2.4	<p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ beinen ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers effizient und sauber aus. (K3)</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ können die ausgebeinten Teilstücke unterscheiden sowie korrekt benennen und verarbeiten. (K3)</p>	<p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und benennen die einzelnen Teil-, Edelstücke und Nebenprodukte korrekt. Sie berechnen die jeweilige Fleischausbeute. (K3)</p>	<p>Fleisch ausbeinen</p> <p>Fleischfachleute beinen drei der folgenden Fleischstücke effizient und sauber aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück - Brust <p>(K3)</p>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.5	<p>Engros- und Grobdressur ausführen und lagern</p> <p>Fleischfachleute führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie verpacken, beschriften und lagern die Fleischstücke ihrer optimalen Reifung entsprechend. (K3)</p>	<p>Fleischstücke benennen und Reifung erklären</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Verwendung der einzelnen Teil- und Edelstücke sowie der genuss-tauglichen Nebenprodukte.</p> <p>Fleischfachleute erklären die verschiedenen Pha-sen des Reifeprozesses. (K2)</p>	<p>Engros- und Grobdressur ausführen und lagern</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute bestimmen für die Fleischab-schnitte die betriebsspezifische Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entspre-chenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)</p>	<p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Fleischfachleute bestimmen für die Fleischab-schnitte die Standardisierung. (K3)</p>	<p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Fleischfachleute bestimmen für die Fleischab-schnitte die Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entspre-chenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)</p>
1.2.7	<p>Feindressur durchführen</p> <p>Fleischfachleute führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben o-der Kundenanforderungen durch.</p> <p>Sie richten die Fleischstücke gemäss Verwen-dungszweck ladenfertig bzw. kundenspezifisch her.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Schnittarten ein. (K3)</p>	<p>Fleischstücke benennen</p> <p>Fleischfachleute nennen die Verwendungszwe-cke der Fleischstücke in der der korrekten Fach-sprache und schreiben sie korrekt. (K1)</p>	<p>Feindressur durchführen</p> <p>Fleischfachleute führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben o-der Kundenanforderungen durch. (K3)</p>
1.2.8	<p>Qualitätsabweichungen erkennen</p> <p>Fleischfachleute erkennen Qualitätsabweichun-gen von Fleisch anhand der qualitätsrelevanten Parameter wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad <p>Bei Abweichungen informieren sie den Vorge-setzten und führen das Fleisch der entsprechen- den Weiterverarbeitung zu. (K5)</p>	<p>Qualitätsabweichungen erkennen</p> <p>Fleischfachleute erklären die folgenden Qualitäts-parameter 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 Weiterver-wendung von Fleisch mit Qualitätsabweichungen. (K2)</p>	<p>Fleischqualität bestimmen</p> <p>Fleischfachleute 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

Fleischfachleute 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>Fleischfachleute der Fachrichtung „Gewinnung“ 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>Sie beurteilen die Qualität der Produkte. (K6)</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ 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>Sie beurteilen die Qualität der Produkte. (K6)</p>	<p>Herstellung von Wurstwaren beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die traditionellen und regionalen Wurstsorten und erklären ihre Verarbeitungsmethoden, den Herstellungsablauf und die benötigten Zutaten</p> <p>Sie berechnen Rezepturen anhand von Beispielen. (K3)</p>	<p>Wurstwaren herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)</p>
1.3.2	<p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Eigenschaften, Wirkungen und Dosierung der Gewürze und Zusatzstoffe.</p> <p>Sie nennen die gesetzlichen Höchstmengen der Zusatzstoffe. (K2)</p>	<p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>
1.3.3	<p>Wurstwaren weiterverarbeiten</p> <p>Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend. (K3)</p>	<p>Temperaturführung begründen</p> <p>Fleischfachleute beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren.</p> <p>Sie berechnen die dabei entstehenden Verluste. (K5)</p>	

Handlungskompetenz 1.4: Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten

Fleischfachleute be- und verarbeiten Pökelerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.1	<p>Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ 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>Sie beurteilen die Qualität der Produkte. (K6)</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ verarbeiten aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben für den Verkauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte. (K6)</p>	<p>Be- und Verarbeitung von Pökelerzeugnissen beschreiben und berechnen</p> <p>Fleischfachleute 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>Pökelerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute 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>
1.4.2	<p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>	<p>Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben</p> <p>Fleischfachleute 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. (K2)</p>	<p>Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten</p> <p>Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)</p>
1.4.3	<p>Pökelerzeugnisse weiterverarbeiten</p> <p>Fleischfachleute bearbeiten die Waren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend. (K3)</p>	<p>Temperaturführung begründen</p> <p>Fleischfachleute beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Pökelerzeugnissen. (K5)</p>	

Handlungskompetenz 1.5: Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen

Fleischfachleute 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
1.5.1		<p>Ernährungsphysiologische Grundsätze erklären</p> <p>Fleischfachleute 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 Zutaten 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>	
1.5.2	<p>Produkte und Fleisch garen</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute beschreiben mindestens 6 Garmethoden und zeigen ihre Einsatzmöglichkeiten auf. Fleischfachleute beschreiben die Wirkung der Erhitzung auf die Lebensmittel, die Lebensmittelsicherheit und -stabilität.</p> <p>(K2)</p>	<p>Produkte und Fleisch garen</p> <p>Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 6 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)</p>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.3	<p>Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung.</p> <p>(K3)</p>
1.5.4	<p>Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen</p> <p>Fleischfachleute wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme.</p> <p>(K3)</p>	<p>Pasteurisation bzw. Sterilisation beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben den Prozess der Pasteurisation bzw. Sterilisation und seine Auswirkung auf die Haltbarkeit.</p> <p>(K2)</p>	<p>Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen</p> <p>Fleischfachleute wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme.</p> <p>(K3)</p>

Handlungskompetenz 1.6: Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Fleischfachleute verpacken Fleisch und Fleischzubereitungen sowie 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
1.6.1		Fleisch und Erzeugnisse beschreiben Fleischfachleute beschreiben Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse des Nebensortimentes (Geflügel, Wild, Exoten, Kaninchen, Fisch-, Krusten-, Schalen- und Weichtiere) sowie deren Verwendung. (K2)	
1.6.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute 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 Fleischfachleute erläutern die Beschaffenheit, die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren. Sie beschreiben die Vorschriften, Grundsätze und Massnahmen zur Ressourceneffizienz sowie zur Haltbarkeit von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K2)	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3)
1.6.3	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren Fleischfachleute 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 Fleischfachleute 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 Fleischfachleute kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den Vorgaben und rechtlichen Vorschriften. (K3)
1.6.4	Labels und Markenfleischprogramme erklären Fleischfachleute erklären die Ziele und den Nutzen der betrieblichen Labels und Markenfleischprogramme. Sie beachten bei der Verarbeitung die Warentrennung und erklären die Eigenschaften dieser Programme. (K3)	Labels erklären Fleischfachleute beschreiben die Ziele und den Nutzen der wichtigsten branchenüblichen Labels. (K2)	
1.6.5	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage praktischer Beispiele 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.

Fleischfachleute 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

Fleischfachleute 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		<p>Branche und Fleischbetriebe erklären</p> <p>Fleischfachleute zeigen die Struktur der Branche sowie relevante statistische Werte der Fleischwirtschaft auf.</p> <p>Sie unterscheiden die verschiedenen Typen der Fleischwirtschaftsbetriebe und erklären ihre Aufgaben und Besonderheiten. Sie ordnen ihren Betrieb in der Branche ein.</p> <p>Sie beschreiben die Herausforderungen der Branche in den Bereichen korrekte Deklaration, Tierwohl u.a. (K2)</p>	
2.1.2		<p>Aufstiegsmöglichkeiten erklären</p> <p>Fleischfachleute zeigen die Aufstiegsmöglichkeiten und Kurse der Aus- und Weiterbildung für Fleischfachleute auf. (K2)</p>	
2.1.3		<p>Fleischwirtschaftsbranche erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die vor- und nachgelagerten Stufen der Fleischwirtschaftsbranche. (K2)</p>	
2.1.4	<p>Technologie im Lehrbetrieb unterscheiden</p> <p>Fleischfachleute unterscheiden den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung ihres Lehrbetriebs, von vergleichbaren Betrieben (Beispielsweise Art und Alter der Maschinen und Anlagen). (K4)</p>	<p>Entwicklungen beurteilen</p> <p>Fleischfachleute erläutern die aktuellen Entwicklungen in den Bereichen Technik, Soziales und Ökologie in der Fleischwirtschaft und können Trends bestimmen. (K6)</p>	

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.1.5		Schweizer Fleisch-Fachverband beschreiben Fleischfachleute beschreiben die Ziele, die Organe und Tätigkeiten des Schweizer Fleisch-Fachverbandes sowie die angeschlossenen Verbandsinstitutionen. (K2)	
2.1.6		Lohnabrechnung beschreiben Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	
2.1.7		Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: <ul style="list-style-type: none"> • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)

Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen

Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.2.1	<p>Persönliche Hygiene anwenden</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)</p>
2.2.2	<p>Hygienekontrollen umsetzen</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich und setzen sie konsequent um. (K3)</p>	<p>Hygienekontrollen aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erläutern die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)</p>	
2.2.3	<p>Selbstkontrolle durchführen und Checklisten anwenden</p> <p>Fleischfachleute zeigen die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setzen die geeigneten Massnahmen um.</p> <p>Sie führen die Kontrollblätter und Checklisten (Reinigungskontrolle, Temperaturkontrolle etc.) des betrieblichen Hygienekonzepts korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab. (K3)</p>	<p>Checklisten erläutern</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Ziele von Checklisten und zeigen auf, wie sie im Betrieb eingesetzt werden können.</p> <p>Dabei beachten sie, dass Kontrollblätter und Checklisten (Reinigungskontrolle, Temperaturkontrolle etc.) fehlerfrei ausgefüllt werden und können typische Fehler und ihre Konsequenzen aufzeigen. (K2)</p>	
2.2.4	<p>Hygienische Situation beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in ihrem Arbeitsprozess.</p> <p>Sie leiten aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern ab. Sie setzen sie in ihrem Arbeitsfeld gemäss Vorgaben proaktiv um. (K6)</p>	<p>Hygienische Situation beurteilen</p> <p>Fleischfachleute schätzen Auswirkungen von Hygieneproblemen anhand von typischen Situationen ab.</p> <p>Sie nehmen eine einfache Risikoabschätzung zu den entsprechenden Arbeitsprozessen vor und zeigen auf, wie die Hygieneprobleme reduziert werden können. (K4)</p>	
2.2.5	<p>Gute Herstellungspraxis anwenden</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute nennen die Elemente der guten Herstellungspraxis bzw. der guten Verfahrenspraxis. (K1)</p>	<p>Gute Herstellungspraxis anwenden</p> <p>Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)</p>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.2.6		Hygieneprobleme und ihre Folgen erklären Fleischfachleute zeigen die Auswirkungen von ungenügender bzw. mangelnder persönlicher und betrieblicher Hygiene auf und erklären mögliche Folgen. (K2)	
2.2.7		Massnahmen bei mangelnder Hygiene aufzeigen Fleischfachleute zeigen geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern auf Grund mangelhafter Hygiene auf. (K2)	
2.2.8	Vorgaben des HACCP-Konzepts umsetzen Fleischfachleute setzen die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzepts gemäss Vorgaben um. (K3)	Grundsätze eines HACCP-Konzepts nennen Fleischfachleute erläutern die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzepts. (K2)	Elemente der Branchenlösung nennen Fleischfachleute nennen die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten sowie diejenigen der Branchenlösung. (K1)
2.2.9	Hygienische Rahmenbedingungen interpretieren und anwenden Fleischfachleute interpretieren im betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen und leiten Konsequenzen für ihre Arbeit ab. (K5)		
2.2.10	Gesetzliche Vorgaben umsetzen Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung auf, begründen sie und setzen sie um. (K3)	Gesetzliche Vorgaben erklären Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorgaben der einschlägigen Lebensmittelgesetzgebung und erklären ihren korrekte Anwendung. (K2)	
2.2.11	Behörden unterstützen Fleischfachleute setzen alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	Aufgaben der Behörden nennen Fleischfachleute beschreiben die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Hygiene- und Lebensmittelkontrolle. (K2)	
2.2.12	Lebensmittelsicherheit und Normierungen erklären Fleischfachleute erläutern die wichtigsten Elemente der aktuellen Normierungen/Zertifizierungen und der Standards des Lehrbetriebs. (K2)	Lebensmittelsicherheit und Normierungen erklären Fleischfachleute erklären die wichtigsten Elemente der gesetzlichen Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sowie aktueller Normierungen/Zertifizierungen.(K2)	

Handlungskompetenz 2.3: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen

Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz 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>Fleischfachleute wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)</p>	<p>Grundsätze der Arbeitssicherheit nennen</p> <p>Fleischfachleute erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld. (K2)</p>	<p>Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskotter) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) <p>und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)</p>
2.3.2	<p>Grundsätze der Arbeitssicherheit aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute zeigen einem neuen Mitarbeiter die Ziele, Grundsätze und Massnahmen des Sicherheitskonzepts auf. (K2)</p>	<p>Grundsätze der Arbeitssicherheit beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Ziele und Grundsätze eines betrieblichen Sicherheitskonzepts. (K2)</p>	
2.3.3	<p>Grundsätze der SGA beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in ihrem Arbeitsprozess.</p> <p>Bei besonderen Vorkommnissen informieren sie ihren Vorgesetzten. (K6)</p>	<p>SGA beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen typische berufliche Situationen bezüglich einer sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Gefahr. (K4)</p>	
2.3.4	<p>Auswirkungen und Massnahmen mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute begründen die Auswirkungen und Massnahmen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz (BU und NBU) anhand von typischen Beispielen. (K5)</p>	<p>Auswirkungen und Massnahmen mangelhafter SGA aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Auswirkungen und erklären Massnahmen bei mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz (BU und NBU) und zeigen die Konsequenzen auf. (K2)</p>	
2.3.5	<p>Massnahmen der SGA umsetzen</p> <p>Fleischfachleute setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können. (K3)</p>		

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.3.6	SGA interpretieren Fleischfachleute interpretieren im betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen und bestimmen die Konsequenzen für ihre Arbeit. (K5)	Rahmenbedingungen der SGA beschreiben Fleischfachleute beschreiben die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Sicherheitskonzepts. (K2)	Gefahren von Geräten und Verarbeitungsmaschinen nennen und Sicherheitsmassnahmen nennen Fleischfachleute nennen die Gefahren bei Geräten und Verarbeitungsmaschinen. Sie zeigen auf, unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Schutzausrüstungsgegenständen sie mit Geräten und Verarbeitungsmaschinen arbeiten müssen. (K2)
2.3.7	Checklisten ausfüllen Fleischfachleute füllen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzkonzepts korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Checklisten ausfüllen Fleischfachleute füllen die Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei aus. (K3)	
2.3.8		Kontrolltätigkeiten erläutern Fleischfachleute erläutern den Nutzen und Zweck der einzelnen Kontrolltätigkeiten für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz anhand von praktischen Beispielen. (K2)	
2.3.9		Gesetzliche Vorgaben aufzeigen Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz (siehe Anhang 2). (K2)	Gesetzliche Vorgaben aufzeigen und anwenden Fleischfachleute wenden die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)
2.3.10	Vorschriften einhalten Fleischfachleute gestalten ihre Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	Rechte und Pflichten nennen Fleischfachleute nennen die Rechte und Pflichten in Bezug auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K1)	

Handlungskompetenz 2.4: Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen

Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz 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>Fleischfachleute 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. (K3)</p>	<p>Verwertungs- und Entsorgungskanäle beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Abfälle und Ausschussprodukte sowie die Verwertungs- und Entsorgungskanäle. (K2)</p>	<p>Entsorgungskanäle und Weiterverarbeitungswegen nennen</p> <p>Fleischfachleute nennen und nutzen die korrekten Entsorgungs- und Weiterverarbeitungswege. (K1)</p>
2.4.2	<p>Grundsätze korrekt anwenden</p> <p>Fleischfachleute wenden die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)</p>	<p>Massnahmen aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)</p>	<p>Grundsätze anwenden</p> <p>Fleischfachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)</p>
2.4.3	<p>Situation beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in ihren Arbeitsprozessen regelmässig.</p> <p>Sie leiten aus dieser Analyse die geeigneten Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)</p>	<p>Probleme analysieren</p> <p>Fleischfachleute analysieren und beurteilen Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen.</p> <p>Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Anwendung auf. (K6)</p>	

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

Fleischfachleute 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	Lagerung aufzeigen Fleischfachleute zeigen Energieeffizienzmassnahmen in der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen auf. (K3)	Lagerung erklären Fleischfachleute erklären die fachgerechte, energie- und ressourceneffiziente Lagerung, Reifung und Verpackung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Lagerung erklären Fleischfachleute beschreiben Energieeffizienzmassnahmen bei der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen. (K2)
2.5.2	Gewichtsverluste berechnen Fleischfachleute begrenzen die Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen. (K3)	Gewichtsverluste berechnen Fleischfachleute berechnen Gewichtsverluste von Waren und zeigen Ursachen sowie Folgen von Qualitätseinbussen auf. (K3)	
2.5.3	Aufbau und Funktion von Maschinen nennen Fleischfachleute zeigen den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lernen Mitarbeiter in diesem Bereich an. (K3)	Maschinenpark sowie dessen Kosten beschreiben Fleischfachleute beschreiben den Maschinenpark eines Betriebs im Metzgereigewerbe und nennen die ungefähren Anschaffungskosten. (K2)	Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben Fleischfachleute beschreiben einen energieeffizienten Maschinenpark anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels. (K2)
2.5.4	Maschinen einsetzen Fleischfachleute setzen die Maschinen in ihrem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)		
2.5.5	Gebrauchsanweisungen einsetzen Fleischfachleute lesen Gebrauchsanweisungen und setzen die Vorschriften genau um. (K3)		Funktion erklären Fleischfachleute erklären anhand von Modellen die Funktion der Maschinen. (K2)
2.5.6	Unterhaltsarbeiten durchführen Fleischfachleute führen kleine Unterhaltsarbeiten (Messerwechsel, Fetten etc.) an Maschinen selbstständig durch. (K3)		
2.5.7	Werterhaltung sicherstellen Fleischfachleute erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setzen diese im Arbeitsbereich um. (K3)		

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.5.8	Checklisten anwenden Fleischfachleute wenden die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und interpretieren diese gemäss Funktion. (K4)		
2.5.9	Massnahmen ergreifen Fleischfachleute ergreifen bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen oder alarmieren den Vorgesetzten. (K3)		

Handlungskompetenzbereich 3: Gewinnen von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)

Für die Fleischfachleute der Fachrichtung Gewinnung stellt das Gewinnen von Fleisch eine breit und spezifisch ausgebildete Kompetenz dar. Sie beschaffen Schlachtkörper, 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.

Handlungskompetenz 3.1: Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten

Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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. (K3)</p>	<p>Gesetzliche Vorgaben erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere. (K2)</p>	
3.1.2	<p>Gesetzliche Vorgaben beschreiben</p> <p>Fleischfachleute setzen die gesetzlichen Vorschriften für das Betreiben einer Schlachtstelle um. (K3)</p>	<p>Schnittstellen zu Behörden beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Schnittstellen zwischen den veterinärdienstlichen Tätigkeiten und der Lebensmittelkontrolle. (K2)</p>	
3.1.3	<p>Vorgehen der Fleischkontrolle aufzeigen</p> <p>Fleischfachleute zeigen die Ziele und das Vorgehen bei der Fleischkontrolle auf und übernehmen die vom Veterinär übertragenen Aufgaben. (K3)</p>	<p>Gesetzliche Basis der Fleischkontrolle erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die Wichtigkeit der Fleischkontrolle und deren gesetzliche Basis. (K2)</p>	
3.1.4	<p>Tätigkeiten in Bezug auf die Tierverkehrsdatenbank (TVD) korrekt ausführen</p> <p>Fleischfachleute wenden die Vorschriften in Bezug auf die TVD in ihrem Tätigkeitsfeld gemäss Vorgaben an. (K3)</p>	<p>Sinn und Zweck der TVD erklären</p> <p>Fleischfachleute zeigen den Sinn und Zweck der Tierverkehrsdatenbank auf und erklären die Vorschriften. (K2)</p>	
3.1.5	<p>Arbeiten der Rückverfolgung umsetzen</p> <p>Fleischfachleute erledigen alle administrativen Arbeiten im Bereich der Rückverfolgbarkeit gemäss den betrieblichen Vorgaben.</p> <p>Dabei setzen sie alle Dokumente im Ablauf korrekt ein. (K3)</p>	<p>Formulare der TVD korrekt ausfüllen</p> <p>Fleischfachleute füllen die Formulare für die TVD korrekt aus. (K3)</p>	<p>Sinn und Zweck der TVD erklären und Formulare korrekt ausfüllen</p> <p>Fleischfachleute erklären Sinn und Zweck der Rückverfolgbarkeit und füllen die Formulare selbstständig aus. (K2)</p>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.1.6	Schlachthygiene korrekt umsetzen Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Schlachthygiene und setzen die vorgeschriebenen Massnahmen konsequent um. (K3)	Elemente des Qualitätssystems aufzeigen Fleischfachleute erläutern das betriebseigene Qualitätskontrollsystem und zeigen dessen Anwendung im Betrieb auf. (K2)	

Handlungskompetenz 3.2: Vieh einkaufen und beurteilen

Fleischfachleute beschaffen Schlachttiere gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.2.1		<p>Merkmale von gesunden und kranken Tieren beschreiben</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die aktuell wichtigsten Tierkrankheiten.</p> <p>Sie leiten die Auswirkungen von Krankheiten auf die Genusstauglichkeit von Fleisch ab und zeigen mögliche Ansteckungsgefahren für den Menschen auf. (K2)</p>	<p>Gesundheitszustand von Tieren beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen den Gesundheitszustand eines Schlachttiers. (K6)</p>
3.2.2		<p>Bezug von Schlachttieren umschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Handelsarten und Einkaufsquellen und zeigen die Vor- und Nachteile auf.</p> <p>Sie führen die aufgrund der Handelsart notwendige Berechnung durch.</p> <p>Sie beschreiben die Vorteile von kurzen Transportwegen (Regionalität). (K3)</p>	
3.2.3		<p>Rassen und Einkreuzungen beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)</p>	
3.2.4		<p>Zucht und Haltung von Tieren beschreiben</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsarten. (K2)</p>	

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.2.5	Vorgaben des Transports einhalten Fleischfachleute wenden die schonendste Transportmöglichkeit der Schlachttiere gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt und tiergerecht an. (K3)	Vorgaben des Transports aufzeigen Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Bestimmungen und Grundlagen zum Tiertransport auf und beschreiben verbotene Treibmethoden. (K2)	Vorgaben des Transports nennen Fleischfachleute nennen die gesetzlichen Vorgaben des Tierschutzes und Prinzipien der Tierethik und erklären ihre Anwendung. (K2)
3.2.6	Entladung von Tiertransportern organisieren Fleischfachleute organisieren das Entladen der Transportfahrzeuge und die Beschickung der Wartebuchten selbständig. (K3)	Auswirkungen von unsachgemässen Transporten erläutern Fleischfachleute erläutern die Auswirkungen von unsachgemässen Transporten auf die Fleischqualität und deren Auswirkungen. (K2)	

Handlungskompetenz 3.3: Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen

Fleischfachleute betäuben die Tiere, schlachten sie und stellen das Schlachtgewicht fest

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.3.1	<p>Tiere betäuben</p> <p>Fleischfachleute betäuben die Nutztiere schonend und schnell nach den neusten Erkenntnissen des Tierschutzes, dazu Absolvieren Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Ausbildungskurse.</p> <p>Fleischfachleute stellen eine stressfreie Betäubung sicher. (K3)</p>	<p>Verschiedene Betäubungsarten erläutern</p> <p>Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)</p>	<p>Verschiedene Betäubungsarten beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten anhand von praktischen Beispielen. (K2)</p>
3.3.2	<p>Schlachtart bestimmen</p> <p>Fleischfachleute bestimmen die optimalste Schlachtart für das jeweilige Schlacht tier und schlachten Tiere selbständig nach Vorgaben. (K3)</p>	<p>Anforderungen an einen Schlachtraum beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Anforderungen an den Schlachtraum und an die Einrichtungen. (K2)</p>	
3.3.3	<p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden</p> <p>Fleischfachleute erklären die Bedeutung der gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und wenden diese korrekt und pflichtbewusst an. (K3)</p>	<p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen.</p> <p>Sie berechne anhand von Beispielen diese Bestimmungen. (K3)</p>	<p>Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden</p> <p>Fleischfachleute wenden die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen am praktischen Beispiel an. (K3)</p>
3.3.4	<p>Schlachttechnik einsetzen</p> <p>Fleischfachleute setzen eine vorschriftsgemässe Schlachttechnik ein, um Verunreinigungen der Schlacht tierkörper zu vermeiden.</p> <p>Sie warten die verschiedenen Betäubungsgeräte fachgerecht (Parkdienst). (K3)</p>	<p>Konsequenzen mangelhafter Hygiene erläutern</p> <p>Fleischfachleute erklären die Konsequenzen von mangelnder Schlachthygiene und die daraus resultierenden Kontaminationen. (K4)</p>	<p>Massnahmen bei Abweichungen umsetzen</p> <p>Fleischfachleute setzen die fachgerechten Massnahmen bei Qualitätsabweichungen im Arbeitsprozess um. (K3)</p>
3.3.5	<p>Kontaminationen vermeiden</p> <p>Fleischfachleute setzen die nötigen Massnahmen zur Vermeidung der Kontamination der Schlacht tierkörper fachgerecht ein. (K3)</p>		
3.3.6	<p>Schlacht tierkörper beurteilen</p> <p>Fleischfachleute beurteilen die Schlacht tierkörper gemäss den Taxationsvorschriften. (K6)</p>	<p>Qualitätseinstufung erläutern</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute wenden die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und der Schweineklassifizierung an. (K3)</p>

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

Handlungskompetenz 3.4: Nebenprodukte und Innereien bearbeiten

Fleischfachleute bearbeiten die Nebenprodukte und die Innereien.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.4.1	Nebenprodukte bearbeiten Fleischfachleute bearbeiten Innereien und Nebenprodukte korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	Verwertungsmöglichkeiten aufzeigen Fleischfachleute erläutern die Weiterverwendungsmöglichkeiten für Innereien und Nebenprodukte. (K2)	
3.4.2	Gewässerschutzgesetz einhalten Fleischfachleute führen ihre Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).	Vorschriften des Gewässerschutzes erläutern Fleischfachleute erläutern die Vorschriften und Best Practice des Gewässerschutzes (u.a. Abwasser vermeiden, vermindern, verwerten und behandeln). (K3)	

Handlungskompetenzbereich 4: Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)

Für die Fleischfachleute der Fachrichtung Verarbeitung stellt die Herstellung dieser Produkte eine breit und spezifisch ausgebildete Kompetenz dar.

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

Handlungskompetenz 4.1: Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen

Fleischfachleute stellen Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst 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
4.1.1	<p>Wurstwaren herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen aus mindestens 2 der folgenden Wurstgruppen 4 Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste inkl. Terrinen und Pâté en croûte <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte und setzen die Massnahmen der Qualitätssicherung um. (K6)</p>	<p>Starterkulturen erklären</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Funktion von Starterkulturen und zählen einzelne Arten auf. (K2)</p>	<p>Wurstwaren herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen aus mindestens 2 der folgenden Wurstgruppen 4 Produkte gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste inkl. Terrinen und Pâté en croûte <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte und setzen die Massnahmen der Qualitätssicherung um. (K6)</p>
4.1.2	<p>Rezeptur bereitstellen</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren.</p> <p>Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)</p>		<p>Rezeptur bereitstellen</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren.</p> <p>Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)</p>
4.1.3	<p>Brätverfahren anwenden</p> <p>Fleischfachleute wenden je nach Produkt das geeignete Brätverfahren (Magerbrät-, Fettbrät- und Gesamtbrätverfahren) selbständig an und erklären die wesentlichen Unterschiede. (K3)</p>	<p>Brätverfahren anwenden</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die drei klassischen Brätverfahren und erklären die wesentlichen Vor- und Nachteile. (K2)</p>	<p>Brätverfahren anwenden</p> <p>Fleischfachleute wenden je nach Produkt das geeignete Brätverfahren (Magerbrät-, Fettbrät- und Gesamtbrätverfahren) selbständig an und erklären die wesentlichen Unterschiede. (K3)</p>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.1.4	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Gewürze und Zusatzstoffe berechnen Fleischfachleute können Gewürze und Zusatzstoffe anhand von Rezepturbeispielen berechnen. (K3)	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den Vorgaben. (K3)
4.1.5	Brät füllen und Anlagen bedienen Fleischfachleute füllen selbständig Brät mittels betriebsspezifischer Anlagen ein. Sie bedienen die betriebsspezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht. (K3)	Produktionsanlagen beschreiben Fleischfachleute beschreiben den Aufbau und die Funktionen von Produktionsanlagen. (K2)	Brät füllen und Anlagen bedienen Fleischfachleute füllen selbständig Brät mittels spezifischer Anlagen ein. Sie bedienen die spezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht. (K3)
4.1.6	Phasen der Rohwurstreifung beschreiben Fleischfachleute beschreiben die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst. Sie setzen die richtigen Massnahmen und Schritte für die fachgerechte Reifung um. (K3)	Reifezustand erläutern Fleischfachleute erläutern den Reifezustand von Rohwürsten und begründen Qualitätsunterschiede. Sie führen die entsprechenden Reife-Berechnungen durch. (K3)	Phasen der Rohwurstreifung beschreiben Fleischfachleute beschreiben die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst. Sie setzen die richtigen Massnahmen und Schritte für die fachgerechte Reifung um. (K3)
4.1.7	Wurstwaren weiterverarbeiten Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.). (K3)	Wurstwaren weiterverarbeiten Fleischfachleute können die durch die Weiterverarbeitung entstehenden Verluste berechnen. (K3)	Wurstwaren weiterverarbeiten Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.). (K3)

Handlungskompetenz 4.2: Pökelerzeugnisse herstellen

Fleischfachleute be- und verarbeiten Pökelerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben und Rezepten. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.2.1	Rohmaterial bereitstellen Fleischfachleute standardisieren das Rohmaterial optimal und stellen sicher, dass das Endprodukt höchsten Ansprüchen gerecht wird. (K3)	Rohmaterial bereitstellen Fleischfachleute erklären die Standardisierung des Rohmaterials Fleisch für die Produktion von Pökelerzeugnissen. (K2)	
4.2.2	Rezeptur bereitstellen Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Pökelerzeugnissen. Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)	Salzungsarten erklären Fleischfachleute erklären die Unterschiede der verschiedenen Salzungsarten und zeigen deren Einsatz anhand von Beispielen auf. (K2)	
4.2.3	Pökelerzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen die folgenden Pökelerzeugnisse gemäss Vorgaben her und beurteilen die Qualität der Produkte: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K6)	Herstellung von Pökelerzeugnissen beschreiben und berechnen Fleischfachleute beschreiben und berechnen die folgenden Pökelerzeugnisse und erklären ihre Verarbeitungsmethoden sowie den Herstellungsablauf: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K2)	Regionale Pökelerzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen regionale Pökelerzeugnisse gemäss Vorgaben her. Sie beachten technologische und ökologische Ansätze. (K3)
4.2.4	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Wirkungsweisen von Zusatzstoffen erläutern Fleischfachleute erläutern die Wirkungsweise der verschiedenen Pökelerzeugnisse- und Pökelerzeugnis-Hilfsstoffe und zeigen wesentliche Unterschiede auf. (K2)	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und Vorgaben. (K3)
4.2.5	Bearbeitungsverfahren bestimmen Fleischfachleute wählen die richtigen Massage-, Tumbel- und Rauchprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme. (K3)	Räucherprozess beschreiben Fleischfachleute beschreiben die Grundlagen des Massage-, Tumbel- und Räucherprozesses und erläutern die Merkmale und den Einsatz unterschiedlicher Verfahren. (K2)	

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.2.6		Temperaturführung begründen Fleischfachleute beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Pökelfleisch. (K5)	
4.2.7	Fehlprodukte erkennen Fleischfachleute erkennen und erklären mögliche Fehlprodukte von Roh- und Kochpökelerzeugnissen und deren Ursachen. Bei Fehlprodukten informieren sie ihren Vorgesetzten. (K3)	Ursachen von Fehlprodukten erklären Fleischfachleute erklären Fehler in der Produktion von Roh- und Kochpökelerzeugnissen und zeigen deren Ursachen auf. (K2)	

Handlungskompetenz 4.3: Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen

Fleischfachleute stellen küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben und Rezepten her.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.3.1	<p>Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 8 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschnitztes 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>Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise anhand von Beispielen.</p> <p>(K3)</p>	<p>Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 8 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschnitztes Fleisch - Ragout - Gehacktes - Plätzli / Schnitzel - Koteletts - Fleischvögel - Spiessli - Pfeffer in der Beize - Gefüllte Braten - Grillspezialitäten - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p>
4.3.2	<p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 6 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Hackplätzli - Hackbraten - Cordon Bleu - Panierte Schnitzel - Gewürzte Schnitzel - Mariniertes Fleisch - Grillspezialitäten - Cevapcici - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p>	<p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise anhand von Beispielen.</p> <p>(K3)</p>	<p>Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 6 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adrio - Hamburger - Hackplätzli - Hackbraten - Cordon Bleu - Panierte Schnitzel - Gewürzte Schnitzel - Mariniertes Fleisch - Grillspezialitäten - Cevapcici - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p>

Handlungskompetenz 4.4: Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Fleischfachleute stellen Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenwünschen her.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.4.1	Platten herrichten Fleischfachleute richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf her. (K3)	Unterschiedliche Platten erklären Fleischfachleute erklären die Besonderheiten, Unterschiede und den Einsatz der verschiedenen Plattenarten sowie die Bestückung des Kühlbuffets (insb. Blocksystem, Buntsystem). (K2)	Platten herrichten Fleischfachleute richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten her. Fleischfachleute erläutern, welche Gemüse, Früchte u.a. zu einem vollwertigen Menü als Beilagen serviert werden sollten. (K3)
4.4.2	Produkte verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben. Dabei setzen sie die geeigneten Verpackungstechnologien und Materialien ein. (K3)	Gesetzliche Vorgaben erklären Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Packungen. (K2)	
4.4.3		Vor- und Nachteile verschiedener Verpackungen erklären Fleischfachleute beschreiben die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungstechnologien. (K3)	

Handlungskompetenzbereich 5: Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)

Für die Fleischfachleute der Fachrichtung Feinkost und Veredelung 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.

Handlungskompetenz 5.1: Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren

Fleischfachleute stellen Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse manuell oder maschinell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.1.1	<p>Fleischfondue- und Aufschnittplatten herrichten</p> <p>Fleischfachleute gestalten Fleischfondue- und Aufschnittplatten gemäss den spezifischen Kundenwünschen ansprechend und kundengerecht.</p> <p>Dabei beachten sie themenspezifische Vorgaben bzw. saisonale Gegebenheiten. (K5)</p>	<p>Merkmale von Fleischfondue- und Aufschnittplatten erläutern</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Merkmale und Besonderheiten von Fondue- und Aufschnittplatten. (K2)</p>	<p>Platten herrichten</p> <p>Fleischfachleute stellen Fondue- und Aufschnittplatten her und erläutern die Merkmale und Besonderheiten.</p> <p>Sie ergänzen sie mit saisonalem Gemüse, Früchten u.a. zu einem vollwertigen Menü. (K3)</p>
5.1.2	<p>Grill- und Tagesplatten herrichten</p> <p>Fleischfachleute gestalten Grill- und Tischgrillplatten gemäss den spezifischen Kundenwünschen ansprechend und kundengerecht.</p> <p>Dabei beachten sie themenspezifische Vorgaben bzw. saisonale Gegebenheiten. (K5)</p>	<p>Merkmale von Grill- und Tagesplatten</p> <p>Fleischfachleute erläutern die Merkmale und Besonderheiten von Grill- und Tagesplatten. (K2)</p>	<p>Platten herrichten</p> <p>Fleischfachleute stellen, Grill- und Tagesplatten her und erläutern die Merkmale und Besonderheiten.</p> <p>Sie ergänzen sie mit saisonalem Gemüse, Früchten u.a. zu einem vollwertigen Menü. (K3)</p>
5.1.3	<p>Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 8 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) - Hackfleischartikeln (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten <p>(K3)</p>		<p>Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen mindestens 8 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>

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.1.4	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)

Handlungskompetenz 5.2: Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren

Fleischfachleute stellen Feinkostartikel manuell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.2.1	<p>Belegte und gefüllte Brote herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Brotaufstriche sowie belegte und gefüllte Brote gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Belegte und gefüllte Brote herstellen</p> <p>Fleischfachleute 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. (K2)</p>	<p>Traiteurartikel herstellen</p> <p>Fleischfachleute 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>
5.2.2	<p>Salate herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen 4 der folgenden Salate gemäss betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischsalate - Wurstsalate - Gemüsesalate - Rohkostsalate - Getreidesalate - Teigwarensalate - Misch- und Fruchtsalate <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Salate herstellen</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Merkmale, Besonderheiten, die Saucen und die Herstellung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischsalaten - Wurstsalaten - Gemüsesalaten - Rohkostsalaten - Getreidesalaten - Teigwarensalaten - Misch- und Fruchtsalaten <p>(K2)</p>	

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.2.3	<p>Gemüse- und Stärkegerichte herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Gemüse- und Stärkegerichte gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Gemüse- und Stärkegerichte beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben verschiedene Arten von Gemüse- und Stärkegerichten sowie deren Rohmaterialien.</p> <p>Sie zeigen die Schritte auf, die bei der Herstellung von Stärkegerichten zu beachten sind. (K2)</p>	
5.2.4	<p>Sulzartikel herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Sulzartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Sulzartikel beschreiben</p> <p>Fleischfachleute 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>	
5.2.5	<p>Teigartikel herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Blätterteig-, Brotteig- und Pastetenteigartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Teigartikel beschreiben</p> <p>Fleischfachleute 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>	
5.2.6	<p>Dips, Saucen und Marinaden herstellen</p> <p>Fleischfachleute stellen Dips, Saucen und Marinaden gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht. (K3)</p>	<p>Dips, Saucen und Marinaden beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben verschiedene Arten und den Einsatz von Dips, Saucen und Marinaden.</p> <p>Sie zeigen die Schritte auf, die bei der Herstellung dieser Artikel zu beachten sind. (K2)</p>	
5.2.7		<p>Verkaufspreise berechnen</p> <p>Fleischfachleute berechnen die Verkaufspreise von Feinkostartikeln. (K3)</p>	

Handlungskompetenz 5.3: Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten

Fleischfachleute gestalten die Theke und die Verkaufsräumlichkeiten verkaufsfördernd gemäss den betrieblichen Vorgaben.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.3.1	Verkaufsbuffet gestalten Fleischfachleute gestalten ein kundenfreundliches Verkaufsbuffet und zeigen die Besonderheiten und Vorzüge auf. (K5)	Verkaufsformen erläutern Fleischfachleute erläutern die verschiedenen Verkaufsformen. Sie beschreiben die Besonderheiten von Tages-, Aktions-, Festtags- und Schauplatten. (K2)	Verkaufsplatten herstellen Fleischfachleute stellen Platten gemäss den verschiedenen Verkaufsformen (Tages-, Aktions-, Festtags- und Schauplatten) her. (K3)
5.3.2	Verkaufsplatten herrichten Fleischfachleute richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für das Verkaufsbuffet her. Sie führen die Produkte auf Preisschildern auf und platzieren deren Preis korrekt. (K3)	Verkaufsplatten erklären Fleischfachleute erklären die Besonderheiten, Unterschiede und den Einsatz der verschiedenen Plattenarten. (K2)	Tagesplatten herrichten Fleischfachleute wählen ihre Tagesplatten gemäss den üK-Vorgaben aus, stellen sie her und präsentieren sie. Sie gestalten attraktive Angebote und begründen die Gestaltung aus Kundensicht. (K5)
5.3.3	Verkaufsfördernde Massnahmen umsetzen Fleischfachleute setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet nach Vorgaben gezielt ein. (K3)	Grundsätze der Warenpräsentation beschreiben Fleischfachleute beschreiben die wichtigsten Grundsätze der Warenpräsentation. Sie sind in der Lage, diese an praktischen Beispielen zu erläutern. (K2)	Verkaufsfördernde Massnahmen einsetzen Fleischfachleute setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet und im Verkaufsgeschäft gezielt ein. (K3)
5.3.4	Produkte präsentieren Fleischfachleute präsentieren, die Produkte in der richtigen Verkaufszone kundenfreundlich und fachgerecht. (K3)	Verkaufszonen aufzeigen Fleischfachleute zeigen die verschiedenen Verkaufszonen nach ihrer Umsatzstärke auf und erklären die Unterschiede. (K2)	
5.3.5	Dekorations- und Präsentationshilfen anwenden Fleischfachleute erklären den Einsatz der Dekorations- und Präsentationshilfen und wenden diese situations- und kundengerecht an. (K3)	Verkaufsraum gestalten Fleischfachleute zeigen die Massnahmen und Hilfsmittel zur verkaufsfördernden Gestaltung auf und erklären ihren gelungenen Einsatz und ihre Wirkung. Sie berücksichtigen dabei Aspekte der Energieeffizienz und die Haltbarkeit der Produkte. (K2)	

Handlungskompetenz 5.4: Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Fleischfachleute beraten die Kunden, verkaufen ihnen die gewünschten Produkte und können Kundenaufträge gemäss Vorgaben bearbeiten.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.4.1	<p>Produkte nach Kundenwunsch produzieren</p> <p>Fleischfachleute produzieren Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend den Kundenbedürfnissen in effizienter Weise. (K3)</p>	<p>Sortiment erläutern</p> <p>Fleischfachleute 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 (K2) 	<p>Sortiment beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Sortimente eines Fleischfachgeschäftes 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. (K2)</p>
5.4.2	<p>Sich korrekt verhalten</p> <p>Fleischfachleute 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 (K3) 	<p>Kommunikationsquadrat erklären</p> <p>Fleischfachleute erklären die Grundformen und Prinzipien der stimmigen Kommunikation anhand des Nachrichtenquadrates (Sachebene, Beziehungsebene, Selbstkundgabe, Appell).</p> <p>Sie analysieren typische Kommunikationssituationen und ordnen Botschaften nach ihrer Aussage begründet ein. (K5)</p>	
5.4.3		<p>Kommunikationsstörungen beschreiben</p> <p>Fleischfachleute beschreiben die Ursachen, Merkmale und Auswirkungen von schwierigen Kommunikationssituationen und typischen Kommunikationsstörungen.</p> <p>In entsprechenden Situationen reagieren sie angemessen. (K3)</p>	

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.4.4	<p>Verkaufen und Kunden beraten</p> <p>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>Fleischfachleute 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>
5.4.5	<p>Kunden beraten</p> <p>Fleischfachleute geben Kunden bezüglich Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung der Produkte fachgerecht Auskunft. (K3)</p>		

Nr.	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.4.6	<p>Trends berücksichtigen</p> <p>Fleischfachleute binden Kenntnisse über die Menüplanung, saisonalen Trends und Zusatzartikel in das Beratungsgespräch mit den Kunden ein.</p> <p>Damit stellen sie sicher, dass der Kaufwunsch vollständig erfüllt wird. (K3)</p>	<p>Grundsätze der Menüplanung beherrschen</p> <p>Fleischfachleute kombinieren Zutaten für die Menüplanung inkl. Beilagen passend. (K3)</p>	
5.4.7	<p>Zusatzverkäufe vorschlagen</p> <p>Fleischfachleute schlagen die entwickelten Formen an Zusatzverkäufen vor und präsentieren sie überzeugend. (K3)</p>	<p>Zusatzverkäufe erklären und entwickeln</p> <p>Fleischfachleute erklären die Arten und die Bedeutung von Zusatzverkäufen.</p> <p>Sie erklären den Einfluss von Zusatzverkäufen auf den Gewinn.</p> <p>Sie entwickeln neue Formen von Zusatzverkäufen für ihren Betrieb. (K5)</p>	
5.4.8	<p>Cateringkunden beraten</p> <p>Fleischfachleute beraten Kunden bei den folgenden Aspekten des Caterings mittels betriebsüblicher Unterlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anlässe und Angebot - Planung / Organisation - Durchführung <p>Sie arbeiten bei den betriebsspezifischen Arbeiten mit. (K3)</p>	<p>Cateringkunden beraten</p> <p>Fleischfachleute erklären für das Catering die folgenden Aspekte und Besonderheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anlässe und Angebot - Planung / Organisation - Durchführung <p>(K2)</p>	

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 Fleischfachfrau EFZ und Fleischfachmann EFZ 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 Fleischfachfrau und Fleischfachmann EFZ	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.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 Fleischfachfrau und Fleischfachmann EFZ	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 Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ 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 / H335 - 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			Überwachung der Lernenden			
				Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden		Ständig	Häufig	Gelegentlich	
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS				
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	Gelegentlich
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 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 ⁴ im Betrieb								
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden			Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS				Ständig	Häufig	Gelegentlich
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, Stechschutzhandschürze, 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 (Aufställen, 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.-3. Lj	üK4, HH-Kurs	1.-3. 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 SBFJ 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 situationspezifische 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 SBFJ vom 22. Oktober 2007 über individuelle praktische Arbeiten (IPA) im Rahmen der Abschlussprüfung im Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung (siehe <http://www.sbfj.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 schriftlich und 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 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 6 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 Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ geeignete Methoden, Anlagen, technischen 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

Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie situationsgerecht ein.

2.6 Ökologisches Handeln

Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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 Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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 und Meinungen begegnen, kann es zu Konfliktsituationen kommen. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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 Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ im Team, wenden sie Regeln für erfolgreiche Teamarbeit an.

4. Selbstkompetenzen

4.1 Reflexionsfähigkeit

Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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 Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ mitverantwortlich für die Produktionsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie treffen in ihrem Verantwortungsbereich selbständig und gewissenhaft Entscheide und handeln entsprechend.

4.3 Belastbarkeit

Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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

Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ 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. Fleischfachfrauen / Fleischfachmänner EFZ sind offen für Neuerungen, bilden sich lebenslang weiter und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.