



Schullehrplan

Fleischfachmann/-frau EFZ

Lehrplan: Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Berufsfachschule)



Ausbildungszentrum für die Schweizer
Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse

Total Lektionen 328

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	1	Begrüssung Vorstellung allgm Spielregeln Bildungsort BFS				1	Ordner 1. Schultag behandeln Passfoto für Ausweis einziehen PP - Präsentation / Meine Vorstellung Dispensationsgesuche behandeln Muster Absenzenbüchlein machen Hausordnung und Zimmerordnung Notenblatt besprechen	01:05
1	1	Material-Bestellung aufnehmen (Lehrbuch / Fachrechnen / CD) Eintrittsfragebogen ausfüllen				1	Bestellliste ausfüllen und SFF melden AB= Fragebogen Eintritt AB= Metzgerlied	00:45
1	1	Branche (Geschichte: 3 Zeitepochen der Branchen) Das Berufsbild und die 3 Bildungsstufen	1.6.2.1	Fleischfachleute sind fähig, die Struktur der Branche Fleischwirtschaft anhand von Daten und Beispielen zu beschreiben. (K2) Sie unterscheiden die verschiedenen Typen der Fleischwirtschaftsbetriebe und erklären ihre Aufgaben und Besonderheiten. (K2)	Erklären die 4 Betriebsarten der Fleischwirtschaft (Kapitel 1.3).	1	Kap. 1 / 1.1.1 - 1.1.3. lesen und markieren AB= Geschichte mit 3 Zeitepochen ergänzen	00:45
1	1	Fachrechnen Eintrittstest				1	Einführung im Fachrechnen Eintrittstest A oder B von Schule im Ordner Einführung Fachrechnen evtl. Runden behandeln / AB= ergänzen	00:45
1	2	Verbandswesen (Dachorganisation / Selbsthilfeorganisationen)				1	Fachbücher verteilen und Geldeinzug Diverse organisatorischen Sachen erldeigen Kap. 1.2 = Das Berufsbild lesen und markieren / AB= miteinander behandeln	00:50
1	2	Verbandswesen (Dachorganisation / Selbsthilfeorganisationen)	1.6.2.5	Fleischfachleute benennen die Dachorganisation der Fleischwirtschaft und beschreiben deren Selbsthilfe- Organisationen. (K2)	Erklären die beiden Berufsverbände (Sozialpartner; SFF und MPV) sowie die 5 Selbsthilfeorganisationen (VB, MT, BV, M-AHV + PK, ABZ).	1	Broschüre SFF und MPV verteilen und besprechen PP = Institutionen der Fleischwirtschaft PP= BrancheAB= Aufbau SFF und Selbsthilfeorganisationen	00:50

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	2	Betriebsorganisationen (Organigramm / Betriebe / Abläufe)	1.6.4.1	Fleischfachleute beschreiben gängige Organigramme von Betrieben und erläutern die typischen Abläufe. (K2)	Erklären 2 verschiedene Organisationsformen, die in der Fleischwirtschaft vorkommen (Kapitel 27).	1	Kap. 27.1. - 27. 2. 8. FB Seite 707 -716 besprechen und im Buch markieren AB= Betriebsorganisation des Ausbildungsbetriebes erstellen	00:45
1	2	Persönliche Hygiene / Betriebshygiene	1.7.1.1	Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	Begriff = Hygiene Hygienelehre erklären und bearbeiten	1	Kap. 3 / FB Seite 75 AB= PP über Hygienelehre	00:45
1	2	Einführung = Runden und Grundoperationen				1	Fachrechnen 5. Lektion Runden erklären / AB = ausfüllen ----- wenn noch genügend Zeit / FR-Ordner Seite 5 - 9 besprechen und markieren	00:45
1	3	Selbstverantwortung der Lernenden (Sozial- und Methodenkompetenzen)	1.6.2.2	Fleischfachleute zeigen die Aufstiegsmöglichkeiten und Kurse der Aus- und Weiterbildung für Fleischfachleute auf. (K2)	Erklären der Berufe in der Fleischwirtschaft = Detailhandel und Fleischfachleute	0.5	Repetition Verbandsaufbau mit ArbeitsblattKap. 1.2.1 + 1.2.2 FB Seite 22 + 23 besprechen und im Buch markieren AB= Grundausbildung und Weiterbildung	00:50
1	3	Selbstverantwortung der Lernenden (Sozial- und Methodenkompetenzen)	2.4 / 3.1 / 2.1 / 2.2	Fleischfachleute zeigen die Weiterbildungsmöglichkeiten auf. (K2)	Weiterbildung / Selbstverantwortung der Lernenden und Berufsbildner	0.5	Kap. 1.2.3 + 1.2.4 FB Seite 24 + 25 besprechen und im Buch markieren	
1	3	Fleischwirtschaft (Struktur der Fleischwirtschaft)	1.6.2.3	Fleischfachleute sind in der Lage, die volkswirtschaftliche Bedeutung der Branche Fleischwirtschaft anhand von Daten und Zahlen aufzuzeigen. (K2)	Erklären Sie die Strukturen der Fleischwirtschaft / FO Kap. 1. 3.	1	Kap. 1.3. - 1.3.4. AB= Strukturen der Fleischwirtschaft/ wesentliche Merkunkte auf AB erfassen	00:45
1	3	Fleischwirtschaft (Struktur der Fleischwirtschaft)	1.6.2.3	Fleischfachleute sind in der Lage, die volkswirtschaftliche Bedeutung der Branche Fleischwirtschaft anhand von Daten und Zahlen aufzuzeigen. (K2)	Erklären Sie die Strukturen der Fleischwirtschaft / FO Kap. 1. 3. Verantwortlichkeit Lebensmittelkette	1	Kap. 1.3.5 Übersicht der Fleischwirtschaft AB= 3 Stufen der Fleischwirtschaft / wesentliche Merkunkte auf AB erfassen Seite 28= besprechen / Verantwortlichkeit in der Lebensmittelkette AB=ausfüllen	00:45
1	3	Persönliche Hygiene / Betriebshygiene	1.7.1.1	Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	Erklären Sie die 4 Bereiche der Personalhygiene	1	Kap. 3 Hygiene PA= auf Blatt= was bedeutet für dich Hygiene Lesen und markieren im Buch Seite 75 allgemeines über Hygiene PP= Hygiene mit Unterlagen	00:45
1	3	Fachrechnen / Einführung Grundoperationen				1	Runden Korrigieren ----- FR-Ordner Seite 5 - 11 besprechen und markieren und lösen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	4	Fleischbenennung (Rind: Grobzerlegung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	Schwerpunkte Rind aus Kap 16.6.3 FB/Seite 484 Schwerpunkte VV + HV RindskotelettartenGrobzerlegung und einzelne Fleischstücke kennenlernen	2	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke Plakat Proviande Schwerpunkte Rind aus Kap 16.6.3 FB/Seite 484 markieren und ergänzen mit Angaben Fachlehrer VIDEO = zerlegen Rind AB= Wichtige Punkte Rind besprechen Rindskotelettarten markierenAB= Grobzerlegung und einzelne Fleischteile Rind erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke	01:40
1	4	Betriebsorganisationen und gemachtes Betriebsorganigramm besprechenLe ndokumentation besprechen	1.6.4.1	Fleischfachleute beschreiben gängige Organigramme von Betrieben und erläutern die typischen Abläufe. (K2)	Erklären 2 verschiedene Organisationsformen, die in der Fleischwirtschaft vorkommen (Kapitel 27).	1	Kap. 27 / Seite 707 repetieren ----- Lerndokumentation besprechen / Bildungsbericht besprechen	00:45
1	4	Hygiene / Mikroorganismen	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.	1	Kap. 3 Was ist Mikrobiologie und Mikroorganismen / FB Seite 75 markieren ----- AB= Mikrobiologie / Aufbau / Typen und Formen besprechen und ergänzen FB/Seite 76 - 79 markieren	00:45
1	4	Einführung Grundoperationen			Übungsrechnungen lösen aus Rechnungsordner Seite 14-17 Kopfrechnungen	1	HA korrigieren und besprechen FR/ Seite 5 - 9 FR-Ordner Seite 14 - 17 besprechen und lösen / Rest als Hausaufgaben	00:45
1	5	Fleischbenennung (Kalb: Grobzerlegung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	Schwerpunkte Kalb aus Kap 16.6.3 FB/Seite 485 AB= Schwerpunkte Kalb Grobzerlegung und einzelne Fleischstücke kennenlernen	2	Test / Kapitel 1 Berufsbild = 20 Min.Video= Zerlegung Kalb Plakat Proviande Kap. 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke : Schwerpunkte Rind aus Kap. 16.6.3. FB/Seite 485 markieren und ergänzen mit Angaben Fachlehrer ----- -----AB= Grobzerlegung und einzelne Fleischteile Kalb erarbeiten mit Büchlein Benennung Fleischstücke	01:40

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	5	Hygiene (Arten von Mikroorganismen)	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.	1	Kap. 3 / Video 30 Minuten = Hygiene im Nahrungsmittelbetrieb und Händehygiene -AB= Erfassen der wichtigen Punkte zu Personalhygiene / Betriebshygiene / Produkthygiene	00:45
1	5	Hygiene (Arten von Mikroorganismen)	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Erfassen von Merkmalen der 5 Krankheitserreger Bakterien, Schimmelpilze, Hefen, Viren und Prionen Erklären der verschiedenen Nahrungsmittelvergifter von FB/Seite 80	1	Kap. 3 / AB= Arten von Mikroorganismen / Fachbuch Seite 77, 81, 82 erfassen der wichtigsten Angaben zu den Keimarten --evtl. (Je nach Zeit) Erklären der verschiedenen Nahrungsmittelvergifter von FB/Seite 80	00:45
1	5	Einführung Grundoperationen			Übungsrechnungen lösen aus Rechnungsordner Seite 17 Prozentrechnungen	1	HA korrigieren und besprechen FR/ Seite 14 - 17 FR-Ordner lösen Seite 17 Prozentrechnungen auf Blatt	00:45
1	6	Einführung Grundoperationen: Test			Lernkontrolle über das Thema Grundoperationen aus Fachrechnungsbuch	1	Fachrechnen Test / Grundoperationen = 30 Min. Besprechen Prozentrechnungen von Fachrechnen Seite 17	00:45
1	6	Fleischbenennung (Schwein: Grobzerlegung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	Schwerpunkte Schwein aus Kap. 16.6.3 FB/Seite 486 AB= Schwerpunkte Schwein Grobzerlegung und einzelne Fleischstücke kennen lernen	2	Video= Zerlegung Schwein Plakat Proviande/ Torso Schwein Kap. 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke : Schwerpunkte Schwein aus Kap. 16.6.3. FB/Seite 486 markieren und ergänzen mit Angaben Fachlehrer -AB= Grobzerlegung und einzelne Fleischteile Schwein erarbeiten mit Büchlein Benennung Fleischstücke	01:40
1	6	Kapitel 3 / FB/S. 80 / Lebensmittelvergifter	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Erfassen von Merkmalen der verschiedenen Lebensmittelvergifter von FB / S. 80	1	Kap. 3 / Video 37 Minuten = Viren auf Reisen AB= Erklären der verschiedenen Nahrungsmittelvergifter von FB/Seite 80	00:45
1	6	Kapitel 3 / FB/S. 82 - 83 / Gewünschte Organismen Temperatureinflüsse Temperaturtabelle Einfluss von Sauerstoff Einfluss des Säuregrades Einfluss der Feuchtigkeit	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Kapitel 3 / FB/Seite 82 - 83 / Gewünschte Organismen Temperatureinflüsse Temperaturtabelle Einfluss von Sauerstoff Einfluss des Säuregrades Einfluss der Feuchtigkeit	1	Kap. 3 FB/Seite 82 - 83 / Gewünschte Organismen erklären aus FB Temperatureinflüsse erklären aus FB Temperaturtabelle / AB = Lebensmittelthermometer Einfluss von Sauerstoff erklären aus FB Einfluss des Säuregrades erklären aus FB Einfluss der Feuchtigkeit erklären aus FB	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	7	Fleischbenennung (Lamm / Pferd)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	Schwerpunkte Lamm und Pferd aus Kap. 16.6.3 FB/Seite 487 + 488Grobzerlegung und einzelne Fleischstücke kennen lernen	2	Video= Zerlegung Lamm Plakat Proviande Kap. 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke : Schwerpunkte Lamm und Pferd aus Kap. 16.6.3. FB/Seite 487+488 markieren und ergänzen mit Angaben Fachlehrer ----- -----AB= Grobzerlegung und einzelne Fleischteile Lamm + Pferd erarbeiten mit Büchlein Benennung Fleischstücke	01:40
1	7	Hygiene (Reduktion der Entwicklung =Hürdenlauf) Lebensmittelverderb Ursachen des Verderbs	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Reduktion der Entwicklung = Hürdenlauf der MO Lebensmittelverderb und Ursachen FB/Seite 84 - 86	1	Kap. 3 Hürdenlauf erklären Seite 84 AB=Ursachen des Verderbs FB/Seite 84-86	00:45
1	7	Arten des Verderbs: Physikalischer Enzymatischer Chemischer Mikrobiologischer Schädlinge	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Lebensmittelverderb und Ursachen FB/Seite 86	1	Kap. 3 Verderbisarten aus FB Seite 86 erklären und markieren	00:45
1	7	Vieheinkauf (Begriffe) Abkürzungen Merkmale Gewichtsveränderung	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Begriffe des Vieheinkaufs kennen lernen und anwenden Gwichtsveränderungen ableiten	1	Fachrechnen Erklären der Begriffe und Merkmale aus FR / Seite 20 - 24 Gewichtsveränderungsschema erklären und ausfüllen	00:45
1	8	Begriffe (Begriffskatalog Fachbuch / Fleischbegriffe)	1.1.6.2	Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Namen schreiben sie korrekt. (K3)	Anwendung von 20 einheimischen und 10 fremdländischen Begriffen gem. Lehrbuch Kapitel 34 (K3).	2	Kap 34 / Seite 931 - 933 AB= Begriffe und Bedeutung Fleisch erarbeiten und erklären Rechtschreibung der Begriffe	01:40
1	8	Persönliche Hygiene: Test Hygiene und Mikroorganismen	1.7.1.1	Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	Erklären die 4 Bereiche der Personalhygiene.	1	Kap. 3 / Test Hygiene und Mikroorganismen FB/Seiten 75 - 83 = Zeit 30 Minuten -- ----- Mikroorganismen in der Metzgerei FB/Seite 87 erklären und markieren	00:45
1	8	Hygiene (Mikroorganismen in der Metzgerei und GHP)	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.	1	Kap. 3 Begriffe Kontaminationen behandeln = FB Seite 87 erklären und markieren GHP = FB Seite 88 erklären und markieren AB= besprechen und ergänzen mit Fachbuch	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	8	Vieheinkauf 2.6.1. + 2.6.2. = Einkauf auf LG 2.6.3. = Einkauf auf SG	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Vieheinkauf 2.6.1. + 2.6.2. = Einkauf auf LG 2.6.3. = Einkauf auf SG	1	Vieheinkauf 2.6.1. + 2.6.2. Ermittlung des zahlbaren Gewichtes beim Handel auf LG 2.6.3. Ermittlung des zahlbaren Gewichtes beim Handel auf SG FB = Seite 24 - 26 besprechen, erklären und lösen auf Arbeitsblätter	00:45
1	9	Vieheinkauf (2.6.1 - 11)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Vieheinkauf 2.6.4. Ermittlung des Ankaufspreises beim Handel auf LG	1	Fachrechnen Kurztest 15 Minuten Fachausdrücke/Abkürzungen ----- ----- Vieheinkauf 2.6.4.Ermittlung des Ankaufspreises beim Handel auf LG FB = Seite 27 besprechen, erklären und lösen auf Arbeitsblätter	00:45
1	9	Kap. 2 SGA Grundsätze (Schutz und Persönliche Sicherheit)	1.8.1.1	Fleischfachleute sind in der Lage die Elemente der guten Herstellungspraxis bzw. der guten Verfahrenspraxis aufzuzählen. (K1)	Erklären die 6 Elemente der GHP und zeigen die 4 wesentlichen Elemente der Verfahrenspraxis auf.	1	Kap. 2 / 2.1. Unfallschutz FB / Seite 31 besprechen und markieren 2.1.1. Schutzbekleidung FB / Seite 32 + 33 besprechen und markieren AB/ erarbeiten und ergänzen	00:50
1	9	Kap. 3 / Reinigung und Desinfektion	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Kenntnisse über Reinigung und Desinfektion vertiefen. Reinigungspläne erstellen und anwenden. (K3) Reinigungsplan vom Betrieb erörtern und analysieren (K6)	1	Kap. 3 / AB= Allgemeines über Reinigung und Desinfektion FB/ Seiten 89 - 91 erklären und markieren HA= Reinigungsplan im Betrieb ausfüllen Hat Betrieb ein Reinigungsplan / Evtl. einordnen	00:45
1	9	Begriffe aus Fachbuch Fleischgerichte / Rohpökelwaren / Kochpökelwaren	1.1.6.2	Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Namen schreiben sie korrekt. (K3)	Anwendung von 20 einheimischen und 10 fremdländischen Begriffen gem. Lehrbuch Kapitel 34 (K3).	2	Kap 34 / Seite 934 - 936 AB= Begriffe und Bedeutung Fleischgerichte / Kochpökelwaren/ Rohpökelwaren erarbeiten und erklären Rechtschreibung der Begriffe / AB ergänzen	01:30
1	10	Fleischbenennung: Test	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	Alle Schwerpunkte von: Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Pferd Benennung der Fleischstücke der verschiedenen Tierarten und Grobzerlegung aller Tiere	1	Test Kapitel 16 Grobzerlegungen = 30 Minuten / anschliessend besprechen	00:45
1	10	Hygiene (Säuren und Laugen)	1.7.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. (K6) Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	Fleischfachleute kennen die Eigenschaften von Säuren und Laugen. Sie kennen die Auswirkungen und deren Folgen bei der Anwendung.	1	Kap. 3 AB= Säuren und Laugen erarbeiten FB/ Seiten 92 - 94 erklären und markieren	00:50

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	10	Hygienemassnahmen (Schädlingsprävention)	1.7.2.2	Fleischfachleute sind fähig, geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern auf Grund mangelhafter Hygiene aufzuzeigen. (K2)	Fleischfachleute kennen die Schwerpunkte der Schädlingsprävention wie: Schädlingsarten / Verhütung/ Bekämpfung / Überwachung und Kontrolle	1	Kap. 3 FB/ Seiten 95 - 97 erklären und markieren AB= Schädlingspräventionerarbeiten Schwerpunkte der Schädlingsprävention: Schädlingsarten / Verhütung/ Bekämpfung / Überwachung und Kontrolle	00:45
1	10	Maschinenpark (Kennen / Kosten)	1.9.1.1	Fleischfachleute beschreiben den Maschinenpark eines Betriebes im Metzgereigewerbe und kennen die ungefähren Anschaffungskosten. (K2)	Erklären 10 Maschinen, die in der Fleischwirtschaft im Einsatz stehen und beschreiben deren Verwendungszweck, Eigenschaften, Gefahren und ungefähre Anschaffungskosten.	1	Kap. 2 FB/ Seiten 36 - 47 lesen und markieren AB = Maschinenpark ergänzen mit Verwendung / Eigenschaften / Gefahren und Kosten der Maschinen	00:45
1	10	Vieheinkauf (2.6.5 + 2.6.6.)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Fachrechnen Vieheinkauf 2.6.5. Berechnung des gewährleisteten SG in Kilo 2.6.6. Berechnung der SA in % aufgrund des LG und SG	1	Fachrechnen Vieheinkauf 2.6.5. Berechnung des gewährleisteten SG in Kilo 2.6.6. Berechnung der SA in % aufgrund des LG und SG FB = Seite 28 + 29 besprechen, erklären und lösen auf Arbeitsblätter	00:45
1	11	Vieheinkauf Test Berechnungen Rechnungsordner 2.6.1 - 2.6.6.	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Berechnungen Rechnungsordner 2.6.1 - 2.6.6. selbständig ausrechnen	1	Vieheinkauf Test Berechnungen Rechnungsordner 2.6.1 - 2.6.6.	00:45
1	11	SGA Grundsätze (Schutz und Persönliche Sicherheit)	1.8.1.1	Fleischfachleute erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld. (K2)	Wenden die persönlichen und betrieblichen Schutzausrüstungen konsequent an. Insbesondere beim Schlachten / Zerlegen / Wursterei / Laden und Traiteur	1	Kap. 2 AB = SGA im Betrieb / Umsetzung des SGA-Konzeptes welches am Qualifikationsverfahren geprüft wird. Instruktion und besprechen der verschiedenen Anwendungspunkte.	00:50
1	11	Si-Konzept (Betriebliches Sicherheitskonzept)	1.8.1.2	Fleischfachleute beschreiben die Ziele und Grundsätze eines betrieblichen Sicherheitskonzeptes. (K2)	Erklärt die 4 Pflichten des Arbeitnehmers im Rahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes sowie die 6 Pflichten des Arbeitgebers.	1	Kap. 2 PP = Sicherheitspyramide ABZ AB Kap. 2/04= SGA im Betrieb mit Pflichten Arbeitnehmer und Arbeitgeber / FB Seite 71	00:45
1	11	Begriffe aus Fachbuch: Küchenfertige Artikel / Pfannen und Ofenfertige Artikel / Tischfertige Artikel	1.1.6.2	Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Namen schreiben sie korrekt. (K3)	Fleischfachleute kennen einheimische und fremdländische küchenfertige, pfannenfertige, ofenfertige und tischfertige Artikel gemäss Fachbuch Kap. 34	2	Kap 34 / Seite 934 - 936 AB= Begriffe und Bedeutung küchenfertige, pfannenfertige, ofenfertige und tischfertige Artikel erarbeiten und erklären und beherrschen deren Rechtschreibung	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	12	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation / Erfahrungsaustausch			Fleischfachleute erarbeiten selbständig ihre Lerndokumentation. Darin halten Sie ihre Leistung in Schule und Betrieb fest. Lerndokumentation muss zur Einsicht dem Ausbilder vorgelegt werden.	1	Kontrolle der Lerndokumentationen der Lernenden / Vergleich machen mit den Lernzielen (Leistungszielnummer) von Schule und persönlicher Dokumentation/ Input geben wie vorgehen / Erfahrungsaustausch unter den Lernenden / mit Ausbilder besprechen	00:50
1	12	Fleischerzeugnisse (Beschreiben die Herstellung küchenfertige und pfannenfertige Artikel)	1.1.4.1	Fleischfachleute beschreiben die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen. (K2)	Fleischerzeugnisse = Beschreiben die Herstellung: küchenfertige Produkte pfannenfertige Produkte, die in den Betrieben hergestellt werden.	2	AB = Lernende erarbeiten in der Gruppen je 10 Produkte von: küchenfertige Produkte pfannenfertige Produkte	01:30
1	12	Si techn. Lagebeurteilung (Anwenden der Sicherheitsvorschriften bei den betriebsinternen Maschinen)	1.8.1.3	Fleischfachleute sind fähig, für typische berufliche Situationen eine sicherheitstechnische und gesundheitsrelevante Lagebeurteilung vorzunehmen. (K3)	Wendet alle Schutzmassnahmen der Geräte, Apparate und Maschinen an, mit denen im entsprechenden Arbeitsprozess gearbeitet wird (Kapitel 2 - je nach betrieblicher Einrichtung).	1	Kap. 2 PP = Maschinenkunde zum ausfüllen und ergänzen mit den Lernenden. / Arbeitsblätter dazu / Im Fachbuch nachlesen und markieren. ----- Besprechen der 5 Plakate vom ABZ zum SGA = 1. Gehörschutz 2. Arbeiten mit dem Messer 3. Umgang mit Reinigungsmitteln 4. Schutz ausbeineln und zerlegen 5. Umgang mit Aufschnittmaschine	00:45
1	12	Vieheinkauf (2.6.7 + 2.6.8.)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Fachrechnen Vieheinkauf 2.6.5. Berechnung des gewährleisteten SG in Kilo 2.6.6. Berechnung der SA in % aufgrund des LG und SG	1	Fachrechnen Vieheinkauf 2.6.7. Berechnung des Preises je kg SG aufgrund des Preises je kg LG und der SA in % 2.6.8. Berechnung des Preises je kg LG aufgrund des Preises je kg SG und der SA in % FB = Seite 30 + 31 besprechen, erklären und lösen auf Arbeitsblätter	00:45
1	13	Test Reinigung / Desinfektion / Säuren und Laugen / Schädlinge Kurztest : Rechtschreibung 1	1.7.1.1	Fleischfachleute kennen die Grundsätze über Reinigung und Desinfektion. Beherrschen das fachmännische umgehen mit Säuren und Laugen. Kennen die Grundsätze der Schädlingsprävention.	Test mit 10 Fragen zu: Reinigung / Desinfektion / Säuren und Laugen / Schädlinge	1	Kap. 3 / Test Reinigung / Desinfektion / Säuren und Laugen / Schädlinge FB/Seiten 84 - 97 = Zeit 30 Minuten ----- Kap. 34 / Kurztest Rechtschreibung / 15 Wörter FB= Seiten 937-939	00:50
1	13	Fleischerzeugnisse (Beschreiben die Herstellung ofenfertige und tischfertige Artikel)	1.1.4.1	Fleischfachleute beschreiben die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen. (K2)	Beschreiben die Herstellung von ofenfertigen Produkten und tischfertigen Produkten, die in den Betrieben hergestellt werden.	2	AB = Lernende erarbeiten in der Gruppen je 10 Produkte von: ofenfertige Produkte tischfertige Produkte	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	13	Umweltschutz im Betrieb / Verminderung von Abfällen	1.10.1.1	Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	Zählen je 5 Beispiele für die Vermeidung von Abfällen und für die Senkung des Ressourcenbedarfs auf.	1	Kap. 4 / Lernende erfassen je 5 Möglichkeiten zur Verminderung zu den Ressourcensorten: Energie / Wasser / Reinigung + Desinfektion / Verpackung / Abfälle	00:45
1	13	Vieheinkauf (2.6.9 - 2.6.11.)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Vieheinkauf 2.6.9. Berechnung der SA in % anhand des LG und des SG in kg. 2.6.10. Berechnung des SG akalt anhand des SG warm und des AKV 2.6.11. Berechnung des Preises je kg SGk anhand des SGW und AKV FB = Seite 32 + 33 besprechen, erklären und lösen auf Arbeitsblätter	00:45
1	14	Kurztest: Rechtschreibung 2	1.7.2.2	Fleischfachleute sind fähig die Begriffe und Fachausdrücke von Kap. 34 zu kennen und wenden die richtige Schreibweise an.	Fleischfachleute schreiben 15 Begriffe und Fleischerzeugnisse aus Kap. 34	0.5	Kap. 34 / Kurztest Rechtschreibung / 15 Wörter FB= Seiten 937-939	00:50
1	14	Lebensmittelgesetz / Anhand des Hürdenlaufes kann das Wachstum der Mikroorganismen teils reduziert werden.	1.7.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).	1.5	Kap. 3. 1 Seite 84 und Kap. 17.10 Seite 525 + 527 / AB = Erfassung der möglichen Richtwerte und Suche nach relevanten Möglichkeiten bei verschiedenen Konservierungsarten, um das Wachstum der Mikroorganismen einzudämmen	00:45
1	14	Ressourcen / Umweltschutz (Energieverbrauch / Wasser / Abwasser)	1.10.2.1	Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	Zeigen den sparsamen Umgang mit den 3 Ressourcenarten und mit 12 Ressourcensorten auf.	1	Kap. 4 / FB Seite 101: Markieren der 3 Ressourcensorten und der verschiedenen Ressourcensorten -----AB = 01 A, Ressourcen, dazu ausfüllen und ergänzen	00:45
1	14	Sparpotentiale im Arb.Bereich (Verpackung / Abfall / Lärm / Reinigung)	1.10.2.2	Fleischfachleute sind fähig, den verschwenderischen Umgang von Ressourcen anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf (K6)	Fleischfachleute kennen die Möglichkeiten zur Reduktion des Entsorgungsbedarfs und sind informiert über das Entsorgungskonzept des Betriebes.	1	Kap. 4 / FB Seite 102 - 106: Reduktion des Entsorgungsbedarfs -----AB = 03, Entsorgungskonzept ergänzen. Lernende erstellen ein Entsorgungskonzept, dass auf den Ausbildungsbetrieb zugeschnitten ist. Was wird wo entsorgt?	00:45
1	14	Vieheinkauf / Übungsrechnungen zu den Positionen 2.6.1. - 2.6.11. aus dem Rechnungsordner	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf / Übungsrechnungen aus dem Rechnungsordner Seite 34 / Nummer 2.7.1. - 2.7. 10.	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	15	Test Kap 34 Begriffe und Kurztest Rechtschreibung 3	1.1.6.2	Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Namen schreiben sie korrekt. (K3)	Anwendung von 20 einheimischen und 10 fremdländischen Begriffen gem. Lehrbuch Kapitel 34 (K3).	1	Kap. 34 Test Begriffe / Kurztest Rechtschreibung / 15 Wörter FB= Seiten 937-939	00:50
1	15	Gesetzliche Vorgaben (Fleisch nach Gesetz / chem. Zusammensetzung und Nährwert)	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss der VLtH (K2) Chemische Zusammensetzung von Fleisch	2	Kap. 16 AB = 10 A, Fleisch / Blatt ausfüllen über Definition von Fleisch / Fleischzubereitung / Fleischerzeugnisse ----- chemische Zusammensetzung von Fleisch und Nährwert	01:30
1	15	Einfluss der Kühlung auf Fleisch Haltbarmachungsverfahren für Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Einfluss der Kühlung und anderen Haltbarmachungsverfahren auf Fleisch gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2.1 (K3).	1	Kap. 17 / FB Seite 491 markieren und besprechen ----- --AB = 11 A, Einfluss der Kühlung erarbeiten	00:45
1	15	Vieheinkauf / Übungsrechnungen zu den Positionen 2.6.1. - 2.6.11. aus dem Rechnungsordner	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf / Übungsrechnungen aus dem Rechnungsordner Seite 35 / Nummer 2.8.1. - 2.8.4.	00:45
1	16	Vieheinkauf Test über Rechnungen zu 2.6.1 - 2.6.11.	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf Test Rechnungen zum Vieheinkauf von 2.6.1 - 2.6.11.	00:45
1	16	Kap 34 Kurztest Rechtschreibung 5 Besprechung der Semesternoten mit den Lernenden			Kurztest Rechtschreibung / 15 Wörter FB= Seiten 937-939	1	Kurztest Rechtschreibung 5 / 15 Wörter FB= Seiten 937-939 Besprechung der Semesternoten mit den Lernenden	00:45
1	16	Anatomie (Zellaufbau und Zelltod)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL kennen die Zellfunktion / Zellaufbau / Zellform und Zelltod.	1	Kap. 9 / FB Seite 211 besprechen und markieren ----- AB = 01 A Die Zellen bearbeiten und ergänzen mit den nötigen Angaben.	00:50
1	16	Anatomie (Knochen/Skelett = passiver Bewegungsapparat)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Zusammensetzung der Knochen / Knochenarten / Skelett / Knochenverbindungen / Zähne / Zahnwechsel und Horn	2	Kap. 9 / FB Seite 211 - 215 besprechen und markieren ----- AB = 02 Merkmale zum passiven Bewegungsapparat erklären AB=03 A Skelettarten bearbeiten und ergänzen mit den nötigen Angaben. AB=04 Zahnwechselzeiten ergänzen mit den nötigen Angaben.	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	17	Anatomie (Muskeln = aktiver Bewegungsapparat)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: aktiver Bewegungsapparat = Muskelaufbau / Muskelbewegung / Muskelarten / Arbeitsweise der Muskeln / Veränderung der Muskeln nach dem Schlachten	2	Kap. 9 / FB Seiten 216 - 219 AB = 05 A, aktiver Bewegungsapparat erarbeiten / Markieren und besprechen der Unterlagen im Fachbuch	01:30
1	17	Anatomie (Blutkreislaufsystem)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Blutkreislaufsystem = Blutkreisläufe / Herz / Bestandteile im Blut / Blutgefässe	1	Kap. 9 / FB Seiten 220 - 223 AB = 06 A, Blutkreislaufsystem erarbeiten / Markieren und besprechen der Unterlagen im Fachbuch AB = 07 A, Blutkreisläufe erarbeiten mit Fachbuch	00:50
1	17	Anatomie (Lymphsystem und Abwehrsystem)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Lymphsystem = Weg der Lymphe / Abwehrsystem und deren Organe / Abwehrmechanismen	1	Kap. 9 / FB Seiten 223 - 225 AB = 08 A, Lymphsystem erarbeiten / Markieren und besprechen der Unterlagen im Fachbuch	00:45
1	17	Vieheinkauf / Übungsrechnungen zu den Positionen 2.6.1. - 2.6.11. aus dem Rechnungsordner	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf / Übungsrechnungen aus dem Rechnungsordner Seite 35 / Nummer 2.8.5. - 2.8.8.	00:45
1	18	Test Kap. 9 Anatomie über Zellen / Knochen / Skelet / Muskeln Fachbuch Seiten 211 - 219	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	Prüfen und vertiefen der Kenntnisse über aktiver und passiver Bewegungsapparat	1	Test Kap. 9 Anatomie über Zellen / Knochen / Skelet / Muskeln Fachbuch Seiten 211 - 219	00:45
1	18	Anatomie (Atmung)		Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Atmungsarten / Aufbau der Atmung und deren Organe Atmungsvorgang / Die Lunge	1	Kap. 9 / FB Seiten 226 - 228 AB = 09 Atmung behandeln und ergänzen mit Fachbuch	00:45
1	18	Anatomie (Verdauung)		Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Aufgaben der Verdauung / Organe der Verdauung / Der Darm / Funktion der Leber und Bauchspeicheldrüse	1	Kap. 9 / FB Seiten 228 - 233 AB = 10 Verdauung behandeln und ergänzen mit Fachbuch AB = 11 Leber und Bauchspeicheldrüse behandeln und ergänzen mit Fachbuch	00:50
1	18	Anatomie (Verdauung)		Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Aufgaben der Verdauung / Organe der Verdauung / Der Darm / Funktion der Leber und Bauchspeicheldrüse	0.5	Kap. 9 / FB Seiten 228 - 233 AB = 10 Verdauung behandeln und ergänzen mit Fachbuch AB = 11 Leber und Bauchspeicheldrüse behandeln und ergänzen mit Fachbuch	00:25

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
1	18	Anatomie (Harn- und Geschlechtsapparat) Anatomie (Haut / Euter / Milz) Anatomie (Nervensystem und Gehirn)	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	FFL haben Kenntnisse über: Harnapparat / Geschlechtsapparate / Haut / Euter / Milz / Nervensystem	0.5	Kap. 9 Einzelarbeit Zeit 4 Wochen / Fachbuch Seiten 233 - 242 / Schwerpunkte erfassen auf Arbeitsblatt über diese verschiedenen Themen.	00:20
1	18	Vieheinkauf (2.7)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf / Übungsrechnungen aus Arbeitsblatt	00:45
1	19	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation und Ausbildungsbericht			Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation 1. Semester / Austeilen der Lerndoku 2. Semester / Auf Ausbildungsbericht aufmerksam machen (Pflicht Ausbilder)	0.5	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation 1. Semester / Abgabe der Lerndoku und Bildungsbericht 2. Semester / Auf Ausbildungsbericht aufmerksam machen (Pflicht Ausbilder)	00:25
1	19	Tierkrankheiten (Merkmale "gesund" / "krank")	1.1.1.7	Fleischfachleute erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die aktuell wichtigsten Tierkrankheiten. (K2)	Unterscheiden der Merkmale nach Gesund- und Krankheit durch die Sinnesorgane Auge, Hand und Ohr.	1.5	Kap. 9 Tierkrankheiten / AB 13, Gesund - Krank besprechen AB = 14 A, Infektionskrankheiten behandeln und ausfüllen PP=Blauzungenkrankheit behandeln	01:10
1	19	Tierkrankheiten (Infektions- & Invasionskrankheiten)	1.1.1.7	Fleischfachleute erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die aktuell wichtigsten Tierkrankheiten. (K2)	Beschreiben von 6 der 11 Infektionskrankheiten gem. Fachbuch 19.14.9 und der 5 Invasionskrankheiten gem. Fachbuch 9.14.10. Unterscheiden von Seuchen und Epidemien sowie erläutern der Mängel bei den Tieren gem. Fachbuch 9.14.11.	1	Kap. 9 Tierkrankheiten DVD= Blauzungenkrankheit zeigen AB = 15 A, Invasionskrankheiten behandeln / Markieren im Fachbuch über Invasionskrankheiten	00:45
1	19	PAUSE					PAUSE	00:25
1	19	Tierkrankheiten (Infektions- & Invasionskrankheiten)				1	Lektionenplanung siehe oben	00:45
1	19	Vieheinkauf (2.7)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Vieheinkauf / Übungsrechnungen aus Arbeitsblatt	00:45
2	1	Tierkrankheiten (Transportschäden)	1.1.1.8	Fleischfachleute sind fähig, die Auswirkungen von Krankheiten auf die Genusstauglichkeit von Fleisch abzuleiten und mögliche Ansteckungsgefahren für den Menschen aufzuzeigen. (K2)	Erklären der 6 wichtigsten von 10 Ansteckungsgefahren auf den Menschen, die von kranken Tieren ausgehen.	1	Kap. 9 / FB Seite 253 + 254 / AB 16A = Schwerpunkte zu Tierkrankheiten / Tiertransport / Übertragung auf den Menschen und Seuchen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	1	Rückverfolgbarkeit: Warenflusstrennung / Herkunftsländer Fleisch	1.1.8.1	Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit und der Warenflusstrennung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. (K2)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten aus dem Bereich Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Garantieren bei der Produktion, Verarbeitung bzw. Veredelung mind. 3 Eckwerte/Daten. Erfassen mind. 3 Eckwerte/Daten bei der Warenabgabe bzw. Lieferung an den Engros-Kunden.	1	Kap. 26 / Rückverfolgbarkeit / FB Seiten 685 - 687 Eckwerte und Eckdaten der Rückverfolgbarkeit erfassen bei: Wareneingang / Verarbeitung und Veredelung und Engroswarenlieferung. Unterlagen dazu: Lieferscheine von diversen Lieferanten / Rechnungsmuster eines Betriebes für Warenabgabe	00:45
2	1	Rückverfolgbarkeit Hilfs-, Betriebsstoffe	1.1.8.2	Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit von Hilfs- und Betriebsstoffen und zeigen deren fachgerechten Einsatz auf. (K2)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten ab dem Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit der Hilfs- und Betriebsstoffe zu gewährleisten.	1	Kap. 26 / Rückverfolgbarkeit / FB Seiten 685 - 687 Eckwerte und Eckdaten der Rückverfolgbarkeit erfassen bei: Hilfsstoffen und Betriebsstoffen Unterlagen dazu: Etikette eines Lieferanten von Rohstoffen und Hilfsmitteln	00:45
2	1	Tierische Nebenprodukte Begriffe und Bedeutung von TNP / Umschreibung der Begriffe und Ausdrücke	1.1.9.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Abfälle und die Entsorgungskanäle. (K2)	Entsorgen der Abfälle, Knochen, Fett, Häute und Felle, Innereien etc. gemäss den gesetzlichen Vorgaben und dem Kapitel Nebenprodukte im Lehrmittel. Trennen der Abfälle in die drei Kategorien.	1	Kap 15 / Tierische Nebenprodukte / FB Seite 431 Kap 15, AB, 01 = Bedeutung und Begriffe Erklären von Begriffen und Bedeutungen im Zusammenhang mit tierischen Nebenprodukten	00:45
2	1	Vieheinkauf (2.7)	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Abschlusstest Vieheinkauf / ganzes Kapitel	00:45
2	2	Fleischteilbenennung (Feinzerlegung Rind)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 11 A ((HV) und 12 A (VV) = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Rind erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Rind zeigen	00:45
2	2	Fleischteilbenennung (Verwendung der Teilstücke Rind - Rechtschreibung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 11 A ((HV) und 12 A (VV) = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Rind erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Rind zeigen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	2	Labels (Richtlinien / Gegenüberstellung)	1.1.2.4	Fleischfachleute beschreiben Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch ausgewählter anderer Labels. (K2)	Beschreiben (K2) des Labels "Bio" und zwei weiteren wesentlichen Labels. Erklären des Unterschiedes zw. Ursprungsbezeichnung und geographischer Angabe.	1	Kap. 26.6 Labels / FB Seiten 699+700 AB 03 A, Labels = Lernende erarbeiten anhand von Unterlagen (Bio-Suisse und IP-Suisse die wichtigsten Schwerpunkte und Gegensätze zu den einzelnen Labels	00:45
2	2	Labels (Sozial-, Umwelt-, Regionallabel)	1.1.2.4	Fleischfachleute beschreiben Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch ausgewählter anderer Labels. (K2)	Beschreiben (K2) des Labels "Bio" und zwei weiteren wesentlichen Labels. Erklären des Unterschiedes zw. Ursprungsbezeichnung und geographischer Angabe.	1	Kap. 26.5 GUB+GGA / FB Seiten 695-698 AB 04, GUB+GGA = Lernende erarbeiten mit dem Fachbuch die wichtigsten Schwerpunkte und Gegensätze zu den Schutzinstrumenten der einzelnen Produkten. Abgabe einer Zusammenfassung von mir Kap 26 / Nr. 04, GOB-GGA	00:45
2	2	Fleischverkauf Kapitel 3	1.6.5.1	Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 37 + 38 / Nr. 3.1 / 3.2 / 3.3 / 3.4	00:45
2	3	Anatomie: Test	1.1.1.6	Fleischfachleute sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe und erklären ihre Funktion. (K2)	- Rindergattung - Schwein - Schaf	1	Test Kap. 9 Anatomie / Atmung / Verdauung / Blutkreislaufsystem	00:45
2	3	Fleischteilbenennung (Feinzerlegung Kalb)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 13 A Kalb = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Kalb erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Kalb zeigen	00:45
2	3	Fleischteilbenennung (Verwendung der Teilstücke Kalb - Rechtschreibung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	siehe oben	1	siehe oben	00:45
2	3	Nebenprodukte Kap. 15.3 (Überblick über die Palette der Nebenprodukte)	1.1.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtabfälle und konsequent anwenden (K3). Erklären (K3) des Verarbeitungsablauf der Schlachtabfälle gem. Schema im Lehrbuch (Kapitel 15).	1	Kap. 15. 3. Palette der Nebenprodukte / FB Seite 437 - 442 / Arbeitsunterlage Kap. 15 Nr. 02 Palette Nebenprodukte	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	3	Nebenprodukte Kap. 15.4 (Verarbeitung im Betrieb)	1.1.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtanfälle und konsequentes anwenden (K3). Erklären (K3) des Verarbeitungsablauf der Schlachtabfälle gem. Schema im Lehrbuch (Kapitel 15).	1	Kap. 15.4 / FB Seite 442 + 443 erklären und markieren im Fachbuch Nebenprodukte erklären die im Betrieb verarbeitet werden.	00:45
2	4	Fleischteilbenennung (Feinzerlegung Schwein)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 14 A Schwein = Feinzerlegung und Verwendung der einzellenen Fleischteile Schwein erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Schwein zeigen	00:45
2	4	Fleischteilbenennung (Verwendung der Teilstücke Schwein - Rechtschreibung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	siehe oben	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 14 A Schwein = Feinzerlegung und Verwendung der einzellenen Fleischteile Schwein erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Schwein zeigen	00:45
2	4	Nebenprodukte (Ausserhalb des Betriebes)	1.1.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtanfälle und konsequentes anwenden (K3). Erklären (K3) des Verarbeitungsablauf der Schlachtabfälle gem. Schema im Lehrbuch (Kapitel 15).	1	Kap. 15.Nebenprodukte Bearbeitung ausserhalb Metzgerei FB/Seiten 444 - 453 besprechen und im Fachbuch markieren Spezeille Arbeitsuntelagen und Zusammenfassungen zu: Kap. 15.3 Fett , AB 03 / Kap. 15.5.2 = Haut und Fell, AB 04 / Kap. 15.5.1. Därme, AB 05 behandeln / Kap. 15.6 FB Seite 453 CENTRAVO markieren	00:45
2	4	Nebenprodukte (Entsorgung tierischer Nebenprodukte)	1.1.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	siehe oben	1	Kap. 15.2 / FB Seiten 432 - 437 / AB= 06 und 07, Verwertung und Entsorgungskategorien der Nebenprodukte Kanton St.Gallen / Entsorgung im Extraktionswerk Bazenhaid	00:45
2	4	Fleischverkauf Kapitel 3	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 39 - 41 / Nr. 3.5.1. bis 3.5.4	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	5	Fleischteilbenennung (Feinzerlegung Lamm - Rechtschreibung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 15 A Lamm = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Lamm erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Lamm zeigen	00:45
2	5	Fleischteilbenennung (Gewichtsanteile einzelner Stücke)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	siehe oben	1	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 15 A Lamm = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Lamm erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke / Plakat Proviande Zerlegung und Verwertung Lamm zeigen	00:45
2	5	Mangelnder Gesundheitschutz / guter Gesundheitsschutz	1.8.2.1	Fleischfachleute sind in der Lage, die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz zu erläutern und die Konsequenzen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die durchschnittliche Unfallhäufigkeit der Mitarbeiter/-innen in der Fleischwirtschaft (Kapitel 2.1).	1	Kap. 2 / FB Seite 31 Unfallschutz erklären und markieren PP vom ABZ= Sicherheit und Unfallschutz am Arbeitsplatz	00:45
2	5	Mangelnder Gesundheitschutz (Auswirkungen / NBU)				1	Kap. 2 / AB = 05 A, guter Gesundheitschutz und 06 A mangelnder Gesundheitsschutz erarbeiten mit Fachbuch Seiten 54 - 59 / Konsequenzen Nichtbetriebsunfall	00:45
2	5	Fleischverkauf Kapitel 3	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Übungsrechnungen Fleischausbeute Seite 39 bis 41	00:45
2	6	Nebenprodukte: Test	1.1.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtanfälle und konsequent anwenden (K3). Erklären (K3) des	1	Test über Kap. 15 Tierische Nebenprodukte	00:45
2	6	Massnahmen Gesundheitschutz (Brand- und Explosionsschutz)	1.8.2.2	Fleischfachleute sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.	1	Kap. 2 / 2.3.1. Brandschutz / 2.3.2. Explosionsschutz erklären und im FB Seite 60 erklären und markieren / AB = 07 A erarbeiten als Gruppenarbeit	00:45
2	6	Massnahmen Gesundheitschutz (Erste Hilfe)	1.8.2.2	Fleischfachleute sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.	1	Kap. 2 / 2.4.1 und 2.4.2. Erste Hilfe FB / Seiten 61 - 66 erklären und markieren / AB = 08 A erarbeiten als Zusammenfassung / Video = 3 x Unfall zeigen 45 Minuten	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	6	Massnahmen Gesundheitschutz (Arbeitsgestaltung / Ergonomie)	1.8.2.2	Fleischfachleute sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.	1	Kap. 2 / 2.4.3 Massnahmen bei Unfällen FB/Seiten 66 - 69 erklären und markieren 2.4.4 gesetzliche Pflichten und Konzept SGA FB/Seiten 69 - 72 erklären und markieren	00:45
2	6	Fleischverkauf Kapitel 3	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	TEST 2/2009 = Fachrechnen Fleischverkauf Fleischausbeute Seite 39 bis 41	00:45
2	7	Test Kap 16 Fleischbenennung und Verwendung				0.5	Test Kap 16 Fleischbenennung und Verwendung / Büchlein Benennung der Fleischstücke und Arbeitsunterlagen aus Unterricht	00:25
2	7	Fleischteilbenennung Test (Teilstücke mit Rechtschreibung)	1.1.1.1	Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).	0.5	Kapitel 16 und Büchlein Benennung der Fleischstücke AB 16 A Pferd = Feinzerlegung und Verwendung der einzelnen Fleischteile Pferd erarbeiten mit Büchlein Benennung der Fleischstücke /	00:25
2	7	Konservierungsarten (Salzgewinnung)	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 + 20 / Einstieg mit Video Salz von Rheinsalinen 30 Min. 17.6 - 17.6.3. / FB = Seite 507 Salzen erklären und markieren. / AB= 02 A, Salzen ergänzen mit FB	00:40
2	7	Konservierungsarten (Hürdenkonzept)	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17.10 Hürdenlauf speziell beim salzen / FB= Seite 527 erklären und markieren	00:45
2	7	Konservierungsarten (Salzungsarten)	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17.7.6. Pökelfverfahren / FB= Seiten 511 - 515 erklären und markieren / AB=03 A, Pökelfverfahren ergänzen	00:45
2	7	Fleischverkauf Kapitel 3	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 42 + 43 Lagerverlust / Nr. 3.6. - 3.6.3.	00:45
2	8	SGA	1.8.2.2	Fleischfachleute sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.	1	Test Kap 2 Gesundheitsschutz (FB = 31 - 33) Brandschutz / Explosionsschutz / Erste Hilfe (FB = 60-69)	00:45
2	8	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Herstellung / Salzungsart) Herstellung Lake erklären FB= Seite 515 / 17.7. FB= Seite 508 + 509 Pökeln erklären und markieren / AB = 04 A, ergänzen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	8	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Umrötung Nitrat) Umrötungsprozess Nitrat - Nitrit erklären FB= Seite 510	00:45
2	8	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Umrötung Nitrat) Kap. 17.7.3. - 17.7.5. FB= Seiten 510 + 511 erklären und markieren Video Salz, auf die Dosis kommt es an= 35 Minuten	00:45
2	8	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 44 / schriftliche Aufgaben 3.6.7 - 3.6.14. lösen	00:45
2	9	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 + 20 (Salzungsfehler) Fehler Pökeln Kap.17.7.6 FB= Seite 513 Fehler Rohpökelwaren Kap. 20.5.4 FB= Seite 577 Fehler Kochpökelwaren Kap. 20.6.6 FB= Seite 584 AB= 01, Salzungsfehler	00:45
2	9	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20 (Allgemeines und Rohstoffe / Begriffe und Verarbeitungseigenschaften) Kap. 20.1. - 20.3.3 / FB = Seiten 571 - 572 erklären und markieren AB= 02, Allgemeines + Begriffe	00:45
2	9	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20 (Farbbildung + Verarbeitungseigenschaften) Kap. 20.3.4. + 20.4. / FB = Seiten 572 - 573 erklären und markieren AB= 03 A, Verarbeitungseigenschaften ergänzen	00:45
2	9	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20 (Rohpökel-Produktepalette + Rohpökel-Arbeitsschema) Kap. 20.5. - 20.5.3. FB = Seiten 574 - 578 erklären und markieren AB= 04 Bündnerfleisch + AB= 05 A, Rohpökelerzeugnisse ergänzen und besprechen	00:45
2	9	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen 1. Teil = Repetition Fleischverkauf Seite 44 / schriftliche Aufgaben 3.6.7 - 3.6.13. 2. Teil = Fleischverkauf Seite 46 Verkaufspreisberechnungen unter Angabe des Geldbetrages lösen / 3.7.1 - 3.7.13. lösen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	10	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelfleischwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelfleischwaren - Kochpökelfleischwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20. Kochpökelfleisch-Arbeitschema von Lakepökelfleischung FB=Seite 578 und Schnellpökelfleischung FB= Seite 580 erklären. Kap. 20.6. FB= Seiten 578 - 580 erklären und markieren 20.6.1. AB= 06A, Produktepalette der Kochpökelfleischwaren ergänzen.	00:45
2	10	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelfleischwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelfleischwaren - Kochpökelfleischwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20.6.2 Kochen von Kochpökelfleischwaren erklären und markieren FB = 581. 20.6.3 - 20.6.5. Kocharten + Arbeitschemas erklären und markieren / FB = 582 + 583.	00:45
2	10	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Kühlen) PP 07, über Kältetechnik zeigen und erklären Kap. 17.2.1. + 17.2.2. FB= Seiten 491 - 493 erklären und markieren	00:45
2	10	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Kühlmaschine) Kap. 17.2.3 FB= 494+495 Kühlmaschine erklären und markieren / AB=06 A ergänzen	00:45
2	10	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 47 Verkaufspreisberechnungen unter Angabe der Kilogrammpreises lösen / 3.7. 14. - 3.7.19. lösen	00:45
2	11	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 Test Salzen und Pökeln FB= 507 - 515	00:45
2	11	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Kühltemperaturen) 17.2.4. + 17.2.5. FB= Seiten 495-497 AB= 05, A Kühlen ergänzen und behandeln	00:45
2	11	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Gefrieren) Kap. 17.3. Gefrieren FB= Seiten 497 - 499 erklären und markieren AB, = 07, Gefrieren besprechen und markieren	00:45
2	11	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelfleischwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Gefrier-Lagerzeiten) Kap. 17.3.3- 17.3.5. FB= Seiten 499 - 501 / Gefrierverfahren / Gefrierlagerung / Gefrierlagerzeiten und Auftauen erklären und markieren	00:45
2	11	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Fleischverkauf Seite 48 Verkaufspreisberechnungen unter Angabe des Geldbetrages lösen / 3.8. - 3.8.7. lösen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	12	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Hitze) Kap. 17.4. - 17.4.5. Ziele und Wirkung der Hitzebehandlung FB= Seiten 501 - 503 erklären und markieren AB, 08 besprechen	00:45
2	12	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Konservenherstellung) Kap. 17.5. FB= Seiten 504 - 506 Konservenherstellung erklären und markieren AB= 09 A, Konservenherstellung ergänzen	00:45
2	12	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Räuchern) Kap. 17.8. - 17-8.7. FB= Seiten 518 - 524 erklären und markieren AB= 10 A, Räuchern ergänzen	00:45
2	12	Konservierungsarten	1.1.5.2	Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelwaren. (K2)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.	1	Kap. 17 (Trocknen) Kap. 17.9 - 17.9.4. FB= Seiten 525 + 526 erklären und markieren AB= 11 A, Trocknen ergänzen	00:45
2	12	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 3 Fleischverkauf TEST Kapitel 3.5. - 3. 7. Seiten 39 - 47	00:45
2	13	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	2	Kap. 16 (Fleischfarbe) Kap. 16.1.3. FB= Seiten 462+463 Fleischfarben erklären und markieren / Kap. 16.1.4. FB= 463 - 465 Aufbau des Muskels erklären und markieren / AB=17A, Fleischfarbe ergänzen	01:30
2	13	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Fett) Kap. 16.2. Das Fett / Fettarten FB=Seiten 465 + 466 erklären und markieren AB= 18 A, Das Fett ergänzen	00:45
2	13	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Fleischreifung) Kap. 16.3. Begriff Fleischreifung FB= Seite 467 + 468 besprechen und markieren Kap. 16.3.1 Vorgänge beim lebenden Muskel erklären und markieren AB= 19 A, Fleischreifung ergänzen	00:45
2	13	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen / Fremde Währungen FB= Seite 49 - 51 lösen / 3.9.1. - 3.9.16.	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	14	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	2	Kap. 16 (Fleischreifung) Kap. 16.3.2. Muskelveränderung nach dem Schlachten FB= Seiten 469 - 474 erklären und markieren AB = 20 A, Veränderung nach dem schlachten ergänzen in EA /PA	01:30
2	14	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Reifeprozess / Lagerzeiten) Kap. 16.3.2. FB=Seite 476 - 478 erklären und markieren AB = 21 A, Fleischreifung und Haltbarkeit ergänzen in EA /PA	00:45
2	14	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 Veränderung nach dem Lagern AB= 22 = Veränderung nach dem lagern besprechen ----- (idealer pH-Wert) Grafik von Seite 476 besprechen und markieren AB= 23 Schwerpunkte zum pH-Wert besprechen	00:45
2	14	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen 5. Lektion Fleischverkauf Übungsaufgaben FB= Seite 52 lösen / 3.9.17. - 3.9.27. Hausaufgaben = Seite 53 Nr, 3.9.32. - 3.9.39. auf Blatt machen	00:45
2	15	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Q-Abweichungen PSE + DFD) FB/Seiten 475 + 476 erklären und markieren AB= 24 A, PSE + DFD / 25 A; erarbeiten in PA und miteinander ergänzen und besprechen AB= 26 pH-wert in Fleisch besprechen und markieren	00:45
2	15	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Qualität) Kap. 16.4. Fleischqualität FB=Seiten 479 - 481 erklären und markieren	00:45
2	15	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 (Verwertung) Kap. 16.5. Verwertung des Fleisches FB=Seiten 481 + 482 erklären und markieren	00:45
2	15	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16. (Bankfleisch) 16.6. Bankfleisch / 16.1. Begriff Bankfleisch / 16.2. Zerlegen und Ausbeinen FB= 482 + 483 erklären und markieren Kap. 16.5. Verwertung des Fleisches FB=Seiten 481 + 482 erklären und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	15	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen 5. Lektion Fleischverkauf Mischrechnungen FB= Seite 54 lösen / 3.10. - 3.10.11. Kontrolle und Benotung der Hausaufgaben = Seite 53 Nr, 3.9.32. - 3.9.39. auf Blatt machen	00:45
2	16	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 3 TEST Fremde Währungen und Mischrechnungen	00:45
2	16	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Video Mythos Fleisch	00:45
2	16	Semesterzeugnis				2	Notenbesprechung	01:30
2	16	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen 5. Lektion Fleischverkauf Übungsaufgaben FB= Seite 55 Nr. 3.10.7 - 3.10. 11 und Seite 56 Nummer 3.11.1. - 3.11.17. lösen	00:45
2	17	Pökelfleisch-Erzeugnisse	1.1.5.1	Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelfleischwaren auf. (K2)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelfleischwaren - Kochpökelfleischwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe	1	Kap. 20: Test ganzes Kapitel 20 / Pökelfleischerzeugnisse	00:45
2	17	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation und Ausbildungsbericht				2	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation 1. Semester / Abgabe der Lerndoku und Bildungsbericht 2. Semester / Auf Ausbildungsbericht aufmerksam machen (Pflicht Ausbildner)	01:30
2	17	Gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 16 Gesetzliche Bestimmungen AB= 28 Definition Schinken besprechen und markieren AB=29 VLtH besprechen und markieren bis und mit Artikel 7	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
2	17	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen 5. Lektion Fleischverkauf Übungsaufgaben FB= Seite 55 Nr. 3.10.7 - 3.10. 11 und Seite 56 Nummer 3.11.1. - 3.11.17. lösen	00:45
2	18	Klassenanlass			Förderung der Teamfähigkeit und Sozialkompetenzen	2	Anlass organisiert durch Lernende: Arbrustschiesesen im Stand wattwil mit Instruktion und Schiesswettbewerb mit Rangierung	01:30
2	18	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation und Ausbildungsbericht				2	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation 1. Semester / Abgabe der Lerndoku und Bildungsbericht 2. Semester / Auf Ausbildungsbericht aufmerksam machen (Pflicht Ausbildner)	01:30
2	18	Repetition Fachrechnen / Betriebswirtschaft / -organisation				1	Fachrechnen 5. Lektion Fleischverkauf Übungsaufgaben FB= Seite 55 Nr. 3.10.7 - 3.10. 11 und Seite 56 Nummer 3.11.1. - 3.11.17. lösen Wenn noch genügend Zeit vorhanden: Fachrechnen (bezogen auf das aktuelle Semester)	00:45
3	1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation 2. Semester / Abgabe der Lerndoku und Bildungsbericht 3. Semester / Auf Ausbildungsbericht aufmerksam machen (Pflicht Ausbildner)	00:45
3	1	Gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der gesetzlichen Vorschriften der VLtH und aufzeigen der Konsequenzen bei Nichteinhaltung der Vorschriften	1	Kap. 16 Gesetzliche Bestimmungen AB=29 VLtH besprechen und markieren bis und mit Artikel 7 Unterlagen sind in Ordner 4 von Semester 2	00:45
3	1	Gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der gesetzlichen Vorschriften der VLtH und aufzeigen der Konsequenzen bei Nichteinhaltung der Vorschriften	1	Kap. 16 Gesetzliche Bestimmungen AB=29 VLtH besprechen und markieren bis und mit Artikel 7 Unterlagen sind in Ordner 4 von Semester 2	00:45
3	1	PAUSE					PAUSE	00:15
3	1	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	2	Fachrechnen Kapitel 3 Repetition ganzes Kapitel von Rechnungsblatt aus Ordner	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	2	Verkaufsfertige Packungen	1.7.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).	1	Lebensmittelgesetzgebung Kap 26, AB =05, A: Struktur Lebensmittelrecht erarbeiten und eintragen	00:45
3	2	Verkaufsfertige Packungen	1.7.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).	1	Kap. 26.3 / FB= Seiten 690 + 691 Deklaration von Lebensmitteln lesen und markieren und Ergänzungen besprechen	00:45
3	2	Verkaufsfertige Packungen	1.1.4.3	Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Packungen auf. Sie legen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verfahrensweisen dar. (K2)	Darlegen von je 2 Vor- und Nachteilen und die 4 gesetzlichen Vorgaben aufzählen(K1).	2	Kap. 26.3 / Etikettbeschriftung PP= Übersicht aller Deklarationsvorschriften eintragen und besprechen AB=06A ergänzen	01:30
3	2	00:00	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 59 Nr. 4.1 + 4.2 Begriffe erklären und markieren Seite 60+61, Verlustrechnungen erklären und ausfüllen	00:45
3	3	Verkaufsfertige Packungen	1.6.2.4	Fleischfachleute sind fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe der Fleischwirtschaft zu erklären. (K2) Fleischfachleute sind fähig, die aktuelle Entwicklung in den Bereichen Technik, Soziales und Ökologie in der Fleischwirtschaft zu beschreiben und Trends zu bestimmen. (K4)	Erklären 10 wesentliche Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Wursterei) und erklären die unterschiedlichen Veredelungsstufen im Rahmen der Convenienceprodukte (Kapitel Convenience).	1	(Technologie) Kap. 21.5.2 / FB= Seite 598 Eigenschaften der Verpackungsmaterialien AB=01 ausfüllen 21.5.3 Einflussfaktoren / 21.5.5 Abpackbedingungen / 21.5.6 Schutzgase im Fachbuch Seiten 599+600 markieren	00:45
3	3	Verkaufsfertige Packungen	1.6.2.4	Fleischfachleute sind fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe der Fleischwirtschaft zu erklären. (K2) Fleischfachleute sind fähig, die aktuelle Entwicklung in den Bereichen Technik, Soziales und Ökologie in der Fleischwirtschaft zu beschreiben und Trends zu bestimmen. (K4)	Erklären 10 wesentliche Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Wursterei) und erklären die unterschiedlichen Veredelungsstufen im Rahmen der Convenienceprodukte (Kapitel Convenience).	1	Kap. 21.6. / FB= Seite 600 Folienarten und 21.7 Verpackung im Verkauf FB= 601 markieren AB= 02 ausfüllen Video Schutz und Schein = Verpackung zeigen NZZ Format / 36 Minuten	00:45
3	3	Fleischverkauf	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	TEST / Fachrechnen ganzes Kapitel 3	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min	
3	4	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Test Kap. 16 Fleisch / Seiten 457-483	00:45	00:00
3	4	Produktepräsentation	1.1.7.1	Fleischfachleute erläutern die Produktvielfalt und das Erscheinungsbild typischer Metzgereien. (K2)	Analysieren und umsetzen von je 5 verschiedenen Kundenwünschen aus den Bereichen - Engros-Kunde - Stamm-Kunde - Lauf-Kunde	1	30.2 Die Verkaufsformen FB/ Seite 809+810 besprechen und markieren. AB= 01, Verkaufsformen ausfüllen 30.3 Grossraumgeschäfte FB/ Seite 811 besprechen und markieren. AB= 02, Ladenarten besprechen und markieren	00:45	
3	4	Produktepräsentation	1.1.7.1	Fleischfachleute erläutern die Produktvielfalt und das Erscheinungsbild typischer Metzgereien. (K2)	Analysieren und umsetzen von je 5 verschiedenen Kundenwünschen aus den Bereichen - Engros-Kunde - Stamm-Kunde - Lauf-Kunde	1	30.4 Das Sortiment FB/ Seite 812 besprechen und markieren. 30.4.1 Das Verkaufssortiment eines Fachgeschäftes FB/ Seiten 812-815 / AB= 03, Verkaufssortiment besprechen und markieren	00:45	
3	4	Produktepräsentation	1.1.7.1	Fleischfachleute erläutern die Produktvielfalt und das Erscheinungsbild typischer Metzgereien. (K2)	Analysieren und umsetzen von je 5 verschiedenen Kundenwünschen aus den Bereichen - Engros-Kunde - Stamm-Kunde - Lauf-Kunde	1	(Verkaufsförderung) 30.5 Der Laden + 30.6 Verkaufsbuffet FB/ Seiten 815+816 markieren und besprechen. / Plattenarten AB= 04 besprechen und markieren	00:45	
3	4	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 62, 4.4. Salzerei erklären und markieren Seite 62, 4.4.1. + 4.4.10. Berechnung der Spritzmenge erklären und lösen Seite 63, 4.4.2. + 4.4.20. Berechnung der Salzmenge erklären und lösen	00:45	
3	5	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgespräches. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	30.6 Warenplatzierung FB/Seiten 820 - 824 / mit AB= 05, besprechen und markieren	00:45	
3	5	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgespräches. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	30.7 Kunden FB/Seiten 824-828 besprechen und markieren / AB= 06 A besprechen und ergänzen	00:45	
3	5	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgespräches. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	30.8 Verkaufsablauf FB/Seiten 829 - 832 besprechen und markieren	00:45	

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	5	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgesprächs. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	30.9.4 Ladengestaltung FB/Seiten 839-841 lesen und markieren Video zum Verkauf "In voller Aktion (Raps) zeigen"	00:45
3	5	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 63, 4.4.3. + 4.4.30./31.. Berechnung Salzanteil erklären und lösen Seite 64, 4.4.4. Nachsalzung erklären und lösen Seite 65, Übungsaufgaben lösen Nr. 4.4.50. - 4.4.61 lösen	00:45
3	6	Verkaufsfertige Packungen				1	Test Kap. 21.5 Verpackung Seiten 597 - 602 / 26.3 Deklaration Seiten 690-695 / EAN Seiten 698+699	00:45
3	6	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgesprächs. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	30.9.2 Bestellannahme FB/Seite 838 AB=08 besprechen und markieren 30.9.3 Reklamation und Umtausch FB/Seiten 838+839 markieren und besprechen Video Verkauf/Reklamation "Sonst noch was"	00:45
3	6	Verkaufsfertige Verpackungen	1.1.4.3	Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Packungen auf. Sie legen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verfahrensweisen dar. (K2)	Darlegen von je 2 Vor- und Nachteilen und die 4 gesetzlichen Vorgaben aufzählen(K1).	1	Kapitel 28 Verpackungstechnologie FB/Seiten 737 - 760 besprechen und markieren AB=01, Allgemeines + AB=2, Vakuumverpacken erklären und markieren	00:45
3	6	Verkaufsfertige Verpackungen	1.1.4.3	Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Packungen auf. Sie legen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verfahrensweisen dar. (K2)	Darlegen von je 2 Vor- und Nachteilen und die 4 gesetzlichen Vorgaben aufzählen(K1).	1	Fortsetzung von oben	00:45
3	6	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 65, Übungsaufgaben lösen Nr. 4.4.50. - 4.4.61 lösen	00:45
3	7	Gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	2	Kap. 30 / Gesetzte im Ververkauf und Verpackung Behandeln folgender Gesetzte: Verordnung über die Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) Preisbekanntgabeverordnung Deklarationsverordnung	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	7	Qualität	1.1.2.1	Fleischfachleute interpretieren die Fleischqualität und den pH-Wert. (K4)	Erklären (K4) die Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, ernährungsphysiologisch, hygienisch, technologisch). Vergleich (K4) der Qualität [gut-weniger gut] der einzelnen Tierarten gem. Lehrbuch Kapitel 17.4.	2	Kap.7 Grundlagewissen der FFL / Kap. 7.4 Naturwissenschaftliche Vorgänge im Fleisch FB/Seiten 182 - 187 / AB=01, 02, 03 aus Fachbuch bearbeiten und ergänzen 7.4.7 pH-Wert 7.4.8 a _w -Wert 7.4.9 Eh-Wert	01:30
3	7	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Test Fachrechnen Kapitel 4 / Salzerei	00:45
3	8	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgesprächs. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.	1	Test Kap. 30 Der Verkauf FB/Seiten 808 - 841	00:45
3	8	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 22 Die Wursterei / Einstieg AB=01 Geschichte der Wurst lesen und markieren	00:45
3	8	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 22.1 Allgemeines zur Wursterei im FB/ Seite 605 lesen und markieren Kap. 22.2 + 22.2.1.- 22.2.9 Maschinen und Geräte im FB/Seiten 605-610 lesen und markieren AB = 02 A besprechen und ergänzen	00:45
3	8	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 22.3.1 Verarbeitungsfleisch im FB/Seiten 610+611 besprechen und markieren AB=03 A, Verarbeitungsfleisch ergänzen	00:45
3	8	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 65, Übungsaufgaben lösen Nr. 4.4.57. - 4.4.61 lösen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	9	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	2	22.4 Wurstfleischstandartisierung FB/Seiten 611-614 besprechen und markieren AB=04 besprechen und markieren	01:30
3	9	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	22.4. 1 Die chemische Analyse FB/Seite 611+612 besprechen und markieren 22.4.2 Die Rezeptoptimierung FB/Seiten 614-616 besprechen und markieren	00:45
3	9	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Video / Mytos Fleisch zeigen / Dauer 37 Min. Bezugquelle: NZZ Format	00:45
3	9	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 FR/Seiten 66+67 4.5. Räucherei behandeln Aufgaben erklären und lösen 4.6. Trocknerei und 4.7. Traiteur behandeln Aufgaben erklären und lösen	00:45
3	10	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	2	Kap. 23.1 Brühwursttechnologie allgemeines Kap. 23.2.Rohstoffauswahl und Behandlung FB/ 619-622 lesen und markieren AB= 01 A, Rohstoffauswahl und Behandlung ergänzen	01:30
3	10	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 23.3.-23.3.3 Zusätze FB/Seiten 623-625 lesen und markieren AB= 02, Rohstoffe und Zutaten besprechen und markieren	00:45
3	10	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 23. Brühwurstarten FB/Seiten 632-633 lesen und markieren AB= 03 A; Brühwurstarten ergänzen AB= 04, traditionelle Produkte besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	10	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Seite 67, 4.8 Übungsaufgaben lösen Nr. 4.8.1. - 4.8.5 Repetition von letzter Woche Räuchen / Trocknen / Traiteur	00:45
3	11	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Test Kapitel 22 Wursterei FB/ Seiten 604 - 616 + Arbeitsblätter	00:45
3	11	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Zusatzstoffe Kap. 19.1 - 19.1.9 FB/Seiten 551-553 erklären und markieren AB= 01, Zusatzstoffe Allgemeines besprechen und markieren AB=02, Zusatzstoffe besprechen	00:45
3	11	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	2	Kap. 19.2. Gattungen der Zusatzstoffe FB/554+555 erklären und markieren AB 03A, Gattungen der Zusatzstoffe, ergänzen und besprechen Kap. 19.3 besondere Zusatzstoffe, FB/Seiten 556-558 erklären und markieren AB 04, besondere Zusatzstoffe, besprechen und markieren Alle Zusatzstoffnummern FB/Seite 558 - 567 besprechen und markieren	01:30
3	11	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Kontrolle HA mit Benotung / Räuchen, Trocknen, Traiteur Fachrechnen Kapitel 4 Seite 67, 4.8 Übungsaufgaben lösen Nr. 4.8.6. - 4.8.8	00:45
3	12	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	2	Brühwursttechnologie Kap. 23.4 Zerkleinerungstechnik FB/Seite 626 23.5. Brätverfahren FB/Seiten 627-630, besprechen und markieren AB= 05 A, Brätverfahren ergänzen AB= 06, Hinweise Brätherstellung besprechen und markieren	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	12	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Brühwursttechnologie Kap. 23.6 - 23.11 FB/Seiten 631-639 erklären und markieren ausser Kap. 23.10, Fehler und Ursachen (nächste Lektion)	00:45
3	12	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Brühwursttechnologie Kap. 23.10, Fehler und Ursachen FB/Seiten 634-636 erklären und markieren AB= 07 A, gute Wurst und Fehler der Wurst ergänzen AB= 08, Rezeptblatt erklären und falls gewünscht = abgeben für Betrieb Wenn genügend Zeit PP von ABZ = Wursterei zeigen	00:45
3	12	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter	00:45
3	13	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Test = Rechnungen aus Fachordner	00:45
3	13	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Rohwurst Kap. 24.1. + 24.3 FB/ Seite 642 - 646 besprechen und markieren PP= Vielfalt der Rohwurst zeigen und besprechen Kap. 24.2. Rohwurstarten FB/Seite 679 + 680 besprechen AB= 01 A, Rohwurstarten erfassen	00:45
3	13	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Rohwurst Kap. 24.1. + 24.3 FB/ Seite 642 - 646 besprechen und markieren PP= Vielfalt der Rohwurst zeigen und besprechen Kap. 24.2. Rohwurstarten FB/Seite 679 + 680 besprechen AB= 01 A, Rohwurstarten erfassen	00:45
3	13	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 24.4 Rohstoffauswahl FB/Seite 647 + 648 besprechen und markieren AB= 02 A, bearbeiten und ergänzen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	13	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 24.5 Wirkung Zusätze + Zusatzstoffe FB/Seite 649 - 651 besprechen und markieren AB= 03 A, bearbeiten und ergänzen	00:45
3	14	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 24.6. - 24.10. FB/Seite 651 - 656 besprechen und markieren. AB = 04 A, Schwerpunkte der Rohwurst besprechen und markieren	00:45
3	14	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Brätherstellung / Reifung Kap. 24.11. - 24.15 FB/Seite 657 - 662 besprechen und markieren	00:45
3	14	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Brätherstellung / Reifung Kap. 24.11. - 24.15 FB/Seite 657 - 662 besprechen und markieren AB= 05 A, Rohwurstreifung ergänzen PP = Vorgänge der Rohwurstreifung zeigen	00:45
3	14	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 24.16. Rohwurstfehler FB/Seite 663+664 besprechen und markieren AB = 06 A, Rohwurstfehler ergänzen	00:45
3	14	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter	00:45
3	15	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Test Kap 23. Brühwursttechnologie FB/Seiten 619 - 639 + Arbeitsblätter	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	15	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 25, Kochwurst Kap. 25.1, Allgemeines FB/Seite 667 Kap. 25.3, Rohstoffe FB/Seite 668 + 669 AB= 01 A, Schwerpunkte der Kochwurst ergänzen und besprechen	00:45
3	15	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 25.4, Streichleberwurst FB/Seite 669 - 671 besprechen und markieren Kap. 25. 5. Grobe Bräte + Leberwurstfehler FB/Seiten 671 + 672 besprechen und markieren Kap. 25. 6. Blutwurst Metzgerart FB/Seite 673 besprechen und markieren AB= 02 A, bearbeiten und besprechen	00:45
3	15	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	25.7. Leberwürste Metzgerart FB/Seite 673 besprechen und markieren AB= 03 A, bearbeiten und besprechen Kap. 25. 8. Pateten und Terrinen FB/Seiten 674 besprechen und markieren AB= 04 , besprechen und markieren Kurzvideo = Stopfleber (Aufnahme aus der Sendung Kassensturz)	00:45
3	15	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter Konservierung Anhang aus FB	00:45
3	16	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Kap. 25.9. Sulz / Aspik FB/Seite 679 besprechen und markieren Kap. 25. 10. Schwartenmagen FB/Seite 678 besprechen und markieren AB=05A, Schwartenmagen ergänzen und besprechen Kap. 25.11 Kochwurstarten FB/ Seite680 besprechen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungsziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	16	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Kap 18 Gewürze Kap. 18.1 - 18.4 Allgemeines / Wirkung / Ernte / Aufbewahrung FB/Seiten 531 - 533 besprechen und markieren AB= 01 A, ergänzen und besprechen	00:45
3	16	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Kap. 18 Gewürze Kap. 18.5 - 18.6 Handelsformen und Gewürzbaum FB/ Seiten 533+534 besprechen und markieren AB= 02 A, Gewürzbaum ergänzen	00:45
3	16	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Kap. 18 Gewürze Video NZZ-Format Feinschmeckerträume Folge 2 Salz, Pfeffer und die Welt der Gewürze	00:45
3	16	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter Konservierung Anhang aus FB	00:45
3	17	Allgemeines zur Schulorganisation Notenbesprechung				2	Notenbesprechung Zielsetzungen erfassen für 4. Semester Qualitätsbefragung der Lernenden zum Unterricht /QM-System	01:30
3	17	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Kap. 18.6 FB/Seiten 534-546 Übersicht der einzelnen Gewürze besprechen und markieren AB= 03, Einzelne Gewürze besprechen und markieren AB=04, Verwendung der Gewürze besprechen	00:45
3	17	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Kap. 18 Gewürze Video NZZ-Format Safran das rote Gold	00:45
3	17	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter	00:45
3	18	Wursterei	1.1.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen	1	Test Kap 25. Rohwursttechnologie FB/Seiten 643 - 663 + Arbeitsblätter	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	18	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Kap. 21.1 / 21.2 / 21.2.1 FB/Seite 587 Naturdärme und Eigenschaften markieren und besprechen AB= 03 besprechen Kap. 21.2.2 FB/Seite 588 + 589 besprechen und markieren AB= 04 A, Naturdärme Übersicht ergänzen	00:45
3	18	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Kap. 21.1 / 21.2 / 21.2.1 FB/Seite 587 Naturdärme und Eigenschaften markieren und besprechen AB= 03 besprechen Kap. 21.2.2 FB/Seite 588 + 589 besprechen und markieren AB= 04 A, Naturdärme Übersicht ergänzen	00:45
3	18	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Kap. 21.2.3 FB/Seite 589 + 590 Naturdärme Qualität, Lagerung, Verwendung besprechen und markieren AB= 05, Naturdärme Verarbeitung besprechen	00:45
3	18	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 4 Übungsaufgaben lösen ab Zusatzblätter	00:45
3	19	Konservierung	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbußen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Test Fachrechnen Konservierung ganzes Thema	00:45
3	19	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Kap. 21.3 - 21.4 FB/Seiten 590 - 596 Kunstdärme besprechen und markieren AB= 06, Kunstdärme AB= 07 A, Kunstdärme Eigenschaften ergänzen	00:45
3	19	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Kap. 21.3 - 21.4 FB/Seiten 590 - 596 Kunstdärme besprechen und markieren AB= 06, Kunstdärme AB= 07 A, Kunstdärme Eigenschaften ergänzen	00:45
3	19	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc Geldeinzug Sportwoche BZR	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
3	19	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc Geldeinzug Sportwoche BZR	00:45
3	20	SGA	1.8.3.1	Fleischfachleute sind fähig, die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Managementsystems bzw. eines kleinbetrieblichen Sicherheitskonzeptes zu beschreiben. (K2)	Beschreiben die Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).	2	Repetition Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz Zusammenfassung erstellen auf A3 Blatt FB/Seiten 29 - 72 Zeitaufwand bis Abgabetermin 4 Wochen	01:30
3	20	SGA	1.8.3.1	Fleischfachleute sind fähig, die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Managementsystems bzw. eines kleinbetrieblichen Sicherheitskonzeptes zu beschreiben. (K2)	Beschreiben die Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).	1	Repetition Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz Zusammenfassung erstellen auf A3 Blatt FB/Seiten 29 - 72 Zeitaufwand bis Abgabetermin 4 Wochen	00:45
3	20	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Besprechen Test über Konservierung von Woche 19	00:45
3	20	SGA	1.8.3.1	Fleischfachleute sind fähig, die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Managementsystems bzw. eines kleinbetrieblichen Sicherheitskonzeptes zu beschreiben. (K2)	Beschreiben die Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).	1	Repetition Kap. 20 Pökelerzeugnisse Estramadura = Wo der beste Schinken herkommt. Video von NZZ-Format	00:45
4	1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Erstellen Notenblatt für 4. Semester und eintragen der Restnoten 3. Semester Verteilen Lerndoku 4. Semester und Bildungsbericht Vorschau Semesterplanung Vorschau Testplanung für 4. Semester	00:45
4	1	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Deklaration von Lebensmittel Kap. 26.3 AB= 09, Definition Fleisch etc. AB= 10, Sachbezeichnung AB= 11, Kennzeichnung Zwischenhandel besprechen und markieren	00:45
4	1	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Deklaration von Lebensmittel Kap. 26.3 AB= 09, Definition Fleisch etc. AB= 10, Sachbezeichnung AB= 11, Kennzeichnung Zwischenhandel besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	1	Wursterei	1.1.3.3	Fleischfachleute erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. Dabei zeigen sie deren Eigenheiten und die gesetzlichen Bestimmungen auf. (K2)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.	1	Deklaration von Lebensmittel Kap. 26.3 AB= 09, Definition Fleisch etc. AB= 10, Sachbezeichnung AB= 11, Kennzeichnung Zwischenhandel besprechen und markieren	00:45
4	1	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Einführung ins Thema Wursterei FR/Seite 69 besprechen und markieren Berechnung der Brätmenge FR/ Seite 70 besprechen und lösen	00:45
4	2	Wursterei	1.1.3.2	Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.	1	Test Kap. 18 + 19 = Gewürze und Zusatzstoffe FB/ Seiten 531 - 567	00:45
4	2	Umweltschutz	1.10.2.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinem Arbeitsprozess	Beurteilen 1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).	1	Kap. 4 Umweltschutz FB/ Seite 102 Sparpotential im Arbeitsbereich Gruppenarbeit der Lernenden auf A3-Blatt Verminderung von Ressourcen im Betrieb	00:45
4	2	Umweltschutz	1.10.2.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinem Arbeitsprozess	Beurteilen 1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).	1	Kap. 4 Umweltschutz FB/ Seite 102 Sparpotential im Arbeitsbereich Gruppenarbeit der Lernenden auf A3-Blatt Verminderung von Ressourcen im Betrieb	00:45
4	2	Umweltschutz	1.10.2.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinem Arbeitsprozess	Beurteilen 1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).	1	Kap. 4 Umweltschutz FB/ Seite 102 Sparpotential im Arbeitsbereich Gruppenarbeit der Lernenden auf A3-Blatt Verminderung von Ressourcen im Betrieb	00:45
4	2	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Berechnung der Brätmenge FR/ Seite 71 besprechen und lösen Lösen Übungsaufgaben FR/ Seite 72 / 5.3.6 - 5.3.13	00:45
4	3	Qualitätsmanagement	1.7.3.2	Fleischfachleute sind fähig, aus einem Managementsystem bzw. einem kleinbetrieblichen HACCP-Konzept die hygienetechnischen Rahmenbedingung zu bestimmen. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.	1	Kap.5 Qualitätsmanagementsysteme FB/Seiten 109 - 116 besprechen und markieren AB= 01, QMS besprechen und markieren Selbstkontrolle erläutern Info-Blatt / Gesundheitsdepartement des Kt. SG erklären	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	3	Qualitätsmanagement	1.7.3.2	Fleischfachleute sind fähig, aus einem Managementsystem bzw. einem kleinbetrieblichen HACCP-Konzept die hygienetechnischen Rahmenbedingung zu bestimmen. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.	1	Kap. 5, Qualitätsmanagementsysteme HACCP-Konzept FB/Seiten 117+118 lesen und markieren Repetition GHP FB/ Seiten 118 - 120 AB= 02 HACCP behandeln und markieren	00:45
4	3	Qualitätsmanagement	1.7.3.2	Fleischfachleute sind fähig, aus einem Managementsystem bzw. einem kleinbetrieblichen HACCP-Konzept die hygienetechnischen Rahmenbedingung zu bestimmen. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.	1	Kap.5 Qualitätsmanagementsysteme Selbstkontrollsystem erörtern anhand persönlicher Unterlagen AB= 03, 04, 05 Checklisten erklären	00:45
4	3	Qualitätsmanagement	1.7.3.2	Fleischfachleute sind fähig, aus einem Managementsystem bzw. einem kleinbetrieblichen HACCP-Konzept die hygienetechnischen Rahmenbedingung zu bestimmen. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.	1	Kap.5 Qualitätsmanagementsysteme Selbstkontrolle im Betrieb erläutern Hausaufgabe: AB= 06 a, Selbstkontrolle Betrieb mit Ausbilder besprechen und erfassen	00:45
4	3	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Berechnung der Brätmenge FR/ Seite 71 besprechen und lösen Lösen Übungsaufgaben FR/ Seite 72 / 5.3.14 - 5.3.19	00:45
4	4	Qualitätsmanagement	1.7.3.3	Fleischfachleute sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen, fehlerfrei.	1	Kap.5 Qualitätsmanagementsysteme Hausaufgabe / Selbstkontrolle Betrieb besprechen und übertragen auf neues AB= 06. Selbstkontrolle im Betrieb	00:45
4	4	Qualitätsmanagement	1.7.3.3	Fleischfachleute sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen, fehlerfrei.	1	Kap.5 Qualitätsmanagementsysteme Hausaufgabe / Selbstkontrolle Betrieb besprechen und übertragen auf neues AB= 06. Selbstkontrolle im Betrieb	00:45
4	4	Qualitätsmanagement	1.7.3.3	Fleischfachleute sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen, fehlerfrei.	1	Qualitätskontrolle QKS von ABZ erklären. Direkt über Internet aufschalten. www.abzspiez.ch QKS-Handbuch ab Internet erklären AB= 07 QKS im ABZ erklären	00:45
4	4	Lebensmittelhygiene	1.7.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).	1	Kap. 3, Lebensmittelhygiene LGV / AB= 14 besprechen und markieren	00:45
4	4	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Test Übungsaufgaben FR/ Seite 70 - 72 / 5.3.1 - 5.3.19	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	5	Lebensmittelhygiene	1.7.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).	1	Kap. 3, Lebensmittelhygiene Hygieneverordnung Kurzfassung behandeln AB= 15 HyV besprechen und markieren	00:45
4	5	SGA	1.8.4.2	Fleischfachleute kennen die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes bzw. der kantonalen Arbeitsinspektorate. (K1)	Erklären die 5 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Arbeitsinspektors im Rahmen der Arbeitssicherheit und die 3 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Gesundheitsschutzes.	1	Kap. 2, SGA Ordner SGA, Arbeitsergonomie zeigen und erklären Kontrollmassnahmen, Seite 70 Kap.2, Seite 72 (EKAS)	00:45
4	5	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	1.8.3.3	Fleischfachleute erläutern den Nutzen und Zweck der einzelnen Kontrolltätigkeiten für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz anhand von praktischen Beispielen. (K2)	Erklären den Einsatzes des Gehörschutzes beim Einsatz des Blitzes, des Helms bei Arbeiten unter der Rohrbahn, des Stichhandschuhs und der Stichschürze beim Ausbeinen und beim Zerlegen sowie des Schnittschutzhandschuhs bei der Reinigung der Aufschnittmaschine.	1	Kap. 2 SGA FB/ Seite 32 - 59 Erklären den Einsatz von verschiedenen Schutzausrüstungen im Betrieb	00:45
4	5	SGA	1.8.4.1	Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, insbesondere der eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS, zu beschreiben. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von Monotonie, Zwangshaltungen, Tragen von Lasten und repetitiven Arbeitsgängen) und 2 Elemente des Brand- bzw. Explosionsschutzes.	1	Kap. 2.1 - 2.3 Massnahmen zu Unfallschutz und Gesundheit Aufgabe: AB=10, Massnahmen zu Unfall + Gesundheit lesen und auf AB= 11A, beschreiben	00:45
4	5	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 73 + 74 Brätberechnung nach Prozenten Nr. 5.4.1 - 5.4.7.	00:45
4	6	Lebensmittelhygiene	1.7.4.2	Fleischfachleute beschreiben die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Hygiene- und Lebensmittelkontrolle. (K2)	Erklären die Aufgabengebiete und die Zuständigkeiten der 2 bzw. 3 Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette mit den 8 Kettenelementen (Kapitel 1).	2	Kap. 1/ FB Seite 28 Verantwortlichkeit von Kontrollorganen in der Lebensmittelkette. AB= 10 Verantwortlichkeit Wer kontrolliert was in eurem Betrieb? Welche kantonale Kontrollorgane waren schon im Betrieb und was wurde kontrolliert? Evtl mit Unterlagen von Ausbildungsbetrieb	01:30

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	6	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Einstieg in neues Thema Ernährungslehre Video Fleischlos glücklich? Herkunft: NZZ-Format	00:45
4	6	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre AB= 01A, Wissenswertes zur Ernährungslehre besprechen und ergänzen AB= 02A, Nährstoffe besprechen und ergänzen	00:45
4	6	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 74 Brätberechnung nach Prozenten Nr. 5.4.8 - 5.4.13.	00:45
4	7	Fleisch	1.1.1.4	Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).	1	Kap. 3, Lebensmittelhygiene / Rep. Fleisch-Gesetze, Test über LGV und HyV	00:45
4	7	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.1.1. - 6.1.8 / FB= Seiten 125 - 128 besprechen und markieren AB= 03 A, Ernährungswerte ergänzen und besprechen	00:45
4	7	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.2 Entwicklungsformen / FB= Seiten 132 + 133 besprechen und markieren PP= Lebensmittelpyramide ABZ	00:45
4	7	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.3. Slow-Food / FB= Seiten 133+134 besprechen und markieren Video: Slow-Food Herkunft: NZZ Format	00:45
4	7	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 75 + 76 Brätberechnung nach Prozenten Nr. 5.4.14 - 5.4.21	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	8	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.4. - 6.9 / FB= Seiten 134 - 139 besprechen und markieren AB= 04 A, Convenience-Produkte ergänzen	00:45
4	8	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.10 BIO + IP-Kost / FB= Seiten 140 besprechen und markieren AB= 05 A, BIO + IP-Kost ergänzen	00:45
4	8	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.11 Bestandteile Nahrung / FB= Seiten 141 - 144 besprechen und markieren	00:45
4	8	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.13 Eiweiss + 6.14 Kohlenhydrate / FB= Seiten 144 - 147 besprechen und markieren Video: Richtig essen, länger leben Folge 3: Wieviel Eiweiss braucht der Mensch Herkunft: NZZ Format	00:45
4	8	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 77 Brätberechnung nach Teilen Nr. 5.5.1 - 5.5.5	00:45
4	9	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kurztest = Lebensmittelpyramide Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.13 Eiweiss + 6.14 Kohlenhydrate / FB= Seiten 144 - 147 besprechen und markieren	00:45
4	9	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.15 Fette / FB= Seiten 147 - 150 besprechen und markieren AB= 06 A, Fette ergänzen aus Fachbuch	00:45
4	9	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Video: Richtig essen, länger leben Folge 3: Gute Fette, böse Fette Herkunft: NZZ Format	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	9	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.16 + 6.17 Wirkstoffe / FB= Seiten 150-156 besprechen und markieren AB= 07 Wirkstoffe ergänzen aus Fachbuch	00:45
4	9	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	0	Test Rechnen Brätberechnungen nach Prozenten FR= Seiten 73 - 76	00:45
4	10	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 78 + 79 Umrechnung der Teile in Prozent Nr. 5.6.1 - 5.6.10 auf Blatt lösen	00:45
4	10	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.18. Energie und Nährstoffbedarf FB= Seiten 156-158 besprechen und markieren AB= 08 Energiebedarf besprechen und markieren AB= 09 A Nährwertberechnung erklären AB= 10 A, Lernende lösen Zusatzaufgaben Nährwertberechnungen lösen	00:45
4	10	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.19. Stoffwechsel FB= Seiten 159-160 besprechen und markieren Kap. 6.20 Ernährungsbedingte Krankheiten FB= Seiten 161-162 besprechen und markieren AB= 11 A, Ernährungsbedingte Krankheiten ergänzen	00:45
4	10	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Kap. 6.21. Regeln gesunde Ernährung Kap. 6.22. Der Säure-Basen-Haushalt FB= Seiten 159-164 besprechen und markieren	00:45
4	10	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Kap. 6 Ernährungslehre (BMI / Ursachen falscher Ernährung) Video: Richtig essen, länger leben Folge 2: Muntermacher Vitamin + Co. Herkunft: NZZ Format	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	11	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 79 Übungsrechnungen Wursterei Nr. 5.6.11 - 5.6.17 Als Hausaufgabe machen Seite 79 + 80 / Nr. 5.6.18 - 5.6.22 auf seperates Blatt	00:45
4	11	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	4	Kap. 29 Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Praktisches Kochen im Unterricht - Ungarisches Gulasch - Geschnetzeltes an Rahmsauce - Geschnetzeltes an Currysauce Reinschrift der Arbeitsvorbereitung zur Ablage in Schnellhefter für Benotung	03:00
4	12	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Korrektur und Repetition der Hausaufgaben FB/ Seiten 81 Übungsrechnungen Wursterei Nr. 5.7.1 - 5.7.5	00:45
4	12	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	4	Kap. 29 Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Praktisches Kochen im Unterricht - Siedfleisch - Schweinsplätzli Piccata - Schweinsplätzli Jägerart Reinschrift der Arbeitsvorbereitung zur Ablage in Schnellhefter für Benotung	03:00
4	13	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	Kap. 29 Zubereitung von Fleisch Kap. 29.1. Garmethoden Allgemeines FB/ Seite 763 besprechen und markieren AB= 01, Garmethoden besprechen Video: www.slbvideo.ch /oder Pauli 29.2. Garmethoden Trockene FB/Seiten 763 - 770 besprechen und markieren dazu Videos Garmethoden Allgemein 10 Min. Backen im Ofen / 5 Minuten Braten / 13 Minuten Fritieren / 9 Minuten	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	13	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	Kap. 29.3 Garstufen FB/Seite 771 besprechen und markieren AB= 02 besprechen und markieren Kap. 29.4 Küchenfachausdrücke FB/Seite 772 besprechen und markieren AB= 03, Küchenfachausdrücke behandeln	00:45
4	13	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	29.2. Garmethoden Trockene FB/Seiten 763 - 770 besprechen und markieren dazu Videos Gratinieren / 7 Minuten Grillieren / 8 Minuten Poelieren / 7 Minuten Rösten / 5 Minuten Sautieren / 6 Minuten	00:45
4	13	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	29.2. Garmethoden Trockene FB/Seiten 763 - 770 besprechen und markieren dazu Videos Sous Vide und Niedertemperatur / 23 Minuten	00:45
4	13	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Test Rechnen Brärberechnungen nach Teilen FR= Seiten 78 - 80	00:45
4	14	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 6 Ernährungslehre Test Ernährungslehre ganzes Kapitel FB Seiten 124 - 164	00:45
4	14	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	29.2. Garmethoden Feuchte FB/Seiten 763 - 770 besprechen und markieren dazu Videos Blanchieren / 9 Minuten Dämpfen / 8 Minuten Dünsten / 12 Minuten Glasieren / 9 Minuten	00:45
4	14	Ernährungslehre	1.1.6.3	Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	Beschreiben der beiden Gruppen energie- und nicht energieliefernde Nährstoffe.	1	Kap. 29.5 Koch + Bratzeiten FB/Seite 773 besprechen und markieren AB= 04 A, besprechen und markieren Kap. 29.6 Fondue FB/Seite 774 + 775 besprechen und markieren	00:45

Semester	Schultag	Thema	Leistungsziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	14	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	29.2. Garmethoden Feuchte FB/Seiten 763 - 770 besprechen und markieren dazu Videos Pochieren / 19 Minuten Schmoren / 16 Minuten Sieden + Kochen / 7 Minuten	00:45
4	14	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei FB/ Seiten 83 Rezeptumrechnung Nr. 5.8.1 - 5. 8.5	00:45
4	15	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc	00:45
4	15	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	4	Kap. 29 Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Praktisches Kochen im Unterricht - Schweinsbraten Schulter - Brätkügeli an weisser Sauce - Rindsleber Reinschrift der Arbeitsvorbereitung zur Ablage in Schnellhefter für Benotung	03:00
4	16					5	Exkursion Firma PACOVIS gemäss Spezialprogramm	00:45
4	17	Wursterei	1.6.1.2	Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Repetition Berechnungen von Wurstrezepten	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
4	17	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	4	Kap. 29 Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen Praktisches Kochen im Unterricht - Hackfleisch - Weisses Voressen - Braunes Voressen Reinschrift der Arbeitsvorbereitung zur Ablage in Schnellhefter für Benotung	03:00
5	1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				0.5	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc	00:20
5	1	QV-Vorbereitung praktische Prüfungen Zeittabellen				1.5	QV-Vorbereitung praktische Prüfungen Besprechen der einzelnen Prüfungsbogen von: Gewinnung Verarbeitung Veredelung Zeittabellen besprechen und abgeben!	01:10
5	1	QV-Vorbereitung praktische Prüfungen Zeittabellen				1	QV-Vorbereitung praktische Prüfungen Besprechen der einzelnen Prüfungsbogen von: Gewinnung Verarbeitung Veredelung Zeittabellen besprechen und abgeben!	00:45
5	1	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.1.6.1	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.	1	Kap. 6 (BMI / Ursachen falscher Ernährung) Video: Fett - Epidemie Herkunft: NZZ Format	00:45
5	1	Wursterei	1.6.5.2	#NV	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 5 Wursterei Test ganzes Thema	00:45
5	2	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.4	Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.	1	Kap. 29 Zubereitung Fleisch + Feinkost Test Kochkunde 1 FB/ Seiten 763 - 775 Grundzubereitungsarten etc.	00:45

Semester	Schultag	Thema	Leistungsziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	2	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.1	Fleischfachleute erläutern die Wichtigkeit und den Wert jedes einzelnen Fleischstückes und seine Verwendungsmöglichkeiten. (K2)	Stellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen her: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte Aus jeder Gruppe je 4 Erzeugnisse zusätzlich zur Basisausbildung.	1	Kap. 29.Zubereitung Feinkost Kap. 29.7 Verkaufsfertige Fleisch-Erzeugnisse/ FB= Seiten 775 - 777 + 785 besprechen und markieren AB= 05A, Küchen-, pfannen- tischfertige-ofenfertige Artikel ergänzen und besprechen	00:45
5	2	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.1	Fleischfachleute erläutern die Wichtigkeit und den Wert jedes einzelnen Fleischstückes und seine Verwendungsmöglichkeiten. (K2)	Stellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen her: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte Aus jeder Gruppe je 4 Erzeugnisse zusätzlich zur Basisausbildung.	1	Kap. 29.Zubereitung Feinkost Einfache Berechnungen erklären und ausführen AB= 06, Kalkulation Fleischvögel erklären und besprechen AB= 07 A, selbständiges kalkulieren eines Artikels auf Blatt Blatt 07 A, als Muster abgeben!	00:45
5	2	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.4	Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.	1	Kap. 29.Zubereitung Feinkost Kap. 29.8 Belegte Brote/ FB= Seiten 778 - 781 besprechen und markieren AB= 08A, Belegte Bröte ergänzen und besprechen	00:45
5	2	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Einführung / Begriffe Fachausdrücke FB/ Seiten 85 - 87 erklären	00:45
5	3	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.4	Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.	1	Kap. 29.Zubereitung Fleischerzeugnisse Kap. 29.9. Salate/ FB= Seiten 778 - 781 besprechen und markieren Salate kennen / Herstellung erklären verschiedene Saucen herstellen AB= 09 A, ergänzen und besprechen Hausaufgabe AB=10 A + 10 B, Herstellung Salate ergänzen mit 8 Salaten und 3 Salatsaucen	00:45
5	3	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.4	Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.	1	Kap. 29.Zubereitung Fleischerzeugnisse Kap. 29.10. Ofenfertige Erzeugnisse kennen/ FB= Seiten 785 - 797 besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	3	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.1.4	Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.	1	Kap. 29.Zubereitung Fleischerzeugnisse Kap. 29.10.Herstellung Teige Video von www.slbvideo.ch Blätterteig/ geriebener Teig / Pasteteig = 20. Min. Hefeteig / Süsser Buttermilch = 15 Min. zeigen	00:45
5	3	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.3.1	Fleischfachleute sind in der Lage, die Unterschiede der verschiedenen Fondues und Aufschnittplatten zu erläutern. (K2)	Richten 5 Fondues und 3 Aufschnittplatten her.	1	Kap. 29.Zubereitung Fleischerzeugnisse Kap.29.11. Plattenservice/ FB= Seiten 798 - 803 besprechen und markieren kalte Platten herstellen und als Theorie berechnen	00:45
5	3	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Arbeitszeitberechnungen 6.1.1 - 6.1.8 lösen FB/ Seiten 88	00:45
5	4	Zubereitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	1.5.2.3	Fleischfachleute beherrschen die Kalkulation des Gewichtsverlustes, des Verkaufspreises der verschiedenen Braten und berechnen den Arbeitsaufwand. (K3)	Wenden 3 unterschiedliche Präsentationsarten an und berechnen den Gewichtsverlust von 5 unterschiedlichen Produkten (Braten).	1	Kap. 29.Zubereitung Fleischerzeugnisse Kap. 29.12 Convencience Kap. 29.13 Traiteuer Kap. 29.14 Take-away FB= Seiten 804 - 806 besprechen und markieren AB= 12 A, Convencience etc. ergänzen	00:45
5	4	Feinkost	1.5.2.3	Fleischfachleute beherrschen die Kalkulation des Gewichtsverlustes, des Verkaufspreises der verschiedenen Braten und berechnen den Arbeitsaufwand. (K3)	Wenden 3 unterschiedliche Präsentationsarten an und berechnen den Gewichtsverlust von 5 unterschiedlichen Produkten (Braten).	1	Kap.31.Feinkost Lernende erarbeiten eine Zusammenfassung über ganzes Kapitel 311. / FB= Seiten 844 - 874 besprechen und markieren Zeitaufwand 4 Wochen Abgabetermin Woche 8	00:45
5	4	Gastronomische Dienstleistungen	1.5.6.3	Fleischfachleute sind in der Lage, Zutaten für die Menue-planung passend zu kombinieren und die geschmacklichen Eigenschaften zu beschreiben (K3)	Wenden 6 Elemente der Fragetechnik an und definieren die ausgewogene Zusammensetzung von 3 unterschiedlichen Menüs.	1	Kap. 32 Gastronomische Dienstleistungen Kap. 32.2 Menükunde FB= Seiten 876 - 884 besprechen und markieren	00:45
5	4	Gastronomische Dienstleistungen	1.5.6.4	Fleischfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Bedürfnisse der typischen Kunden aufzuzeigen. (K2)	Erklären 8 Kundentypen und erläutern je eine Massnahme, um zum Verkaufserfolg zu gelangen.	1	Kap. 32 Gastronomische Dienstleistungen Kap. 32.3 Partyservice FB= Seiten 884 - 891 besprechen und markieren und diskutieren AB=01 A / 02 / 03 / 04 besprechen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	4	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen 6.2.1 - 6.2.5 lösen FB/ Seiten 89	00:45
5	5	Nebensortiment	1.5.5.3	Fleischfachleute zeigen die Massnahmen und Hilfsmittel zur verkaufsfördernden Gestaltung auf und erklären ihren gelungenen Einsatz und ihre Wirkung. (K2)	Erklären 4 Massnahmen und deren Hilfsmittel, um die Produkte attraktiv zu präsentieren und entsprechend zu dekorieren.	1	Kap. 33. Nebensortiment / FB= Seiten 896 - 899 Kap. 33.2 Rohstoffe und Verarbeitung AB = 01 A, Rohstoffe und Verarbeitung ergänzen Kap. 33.3 Gemüsegruppen AB= 02 A, Gemüsegruppen ergänzen	00:45
5	5	Nebensortiment	1.5.5.3	Fleischfachleute zeigen die Massnahmen und Hilfsmittel zur verkaufsfördernden Gestaltung auf und erklären ihren gelungenen Einsatz und ihre Wirkung. (K2)	Erklären 4 Massnahmen und deren Hilfsmittel, um die Produkte attraktiv zu präsentieren und entsprechend zu dekorieren.	1	Kap. 33.4 - 33.11 Nebensortiment / FB= Seiten 899 - 906 besprechen und markieren Nebensortiment und Zusatzverkäufe empfehlen	00:45
5	5	Die Schlachtiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachtiergattungen Kap. 10.1 Arten / 10.2 + 3 Rassen und Bedeutung 10.4 Einteilung FB= Seiten 257 - 229 besprechen und markieren AB= 01 A, Einteilung und Rassen ergänzen	00:45
5	5	Die Schlachtiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachtiergattungen Kap. 10.2.1 Verwandte Hausrind 10.2.2 CH - Rinderrassen / FB= Seiten 259 - 265 besprechen und markieren AB= 02, Bison 03 A, CH-Rinderrassen ergänzen	00:45
5	5	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Repetition Personalkosten 6.+ 6.2. Unterlagen im Fachrechnungsordner FB/ Seiten 89	00:45

Semester	Schultag	Thema	Leistungsziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	6	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap. 10. 3 Ausl. Rinderrassen/ FB= Seiten 265+ 266 besprechen und markieren AB= 04 A, Rinderassen Ausland ergänzen 10.2.5 Kreuzungsmethoden / FB= Seiten 271 - 273 besprechen und markieren AB= 05 besprechen und markieren	00:45
5	6	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap.10.2.6. Jungviehmast / FB= Seite 268 besprechen und markieren AB= 06A, Jungviehmast ergänzen 10.2.7 Kälbermast /FB=Seiten 269 - 271 besprechen und markieren AB= 07 A, Kälbermast ergänzen	00:45
5	6	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap.10.2.8. Mutterkuhhaltung / FB= Seiten 271 - 273 besprechen und markieren AB= 08, Mutterkuhhaltung besprechen Kap. 10.2.10 / FB= Seiten 273 - 274 besprechen und markieren 10.2.9 Ställe / 10.2.10 Markenfleisch FB/Seiten 272 - 274 besprechen und markieren	00:45
5	6	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Video zeigen: Die Kuh - Königin im Weideland Herkunft: Landwirtschaftlicher Informationsdienst 3000 Bern / www.lid.ch	00:45
5	6	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Test Personalkosten 6.1 + 6.2 FB/ Seiten 88 + 89	00:45
5	7	Feinkost	1.5.2.3	Fleischfachleute beherrschen die Kalkulation des Gewichtsverlustes, des Verkaufspreises der verschiedenen Braten und berechnen den Arbeitsaufwand. (K3)	Wenden 3 unterschiedliche Präsentationsarten an und berechnen den Gewichtsverlust von 5 unterschiedlichen Produkten (Braten).	1	Test Kap. 29 Zubereitung von Fleischerzeugnissen FB= Seiten 775 - 806	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	7	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap 10.3.1 - 10.3.5 Schweinerassen / FB= Seiten 274 - 280 besprechen und markieren AB= 09 A, Schweinerassen ergänzen 10.3.7 Zuchtziele Schweine FB/Seite 283 besprechen und markieren	00:45
5	7	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Video zeigen: Vom Borstenvieh zum Schweinespeck Herkunft: Landwirtschaftlicher Informationsdienst 3000 Bern / www.lid.ch	00:45
5	7	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap. 10.4. Ziegenrassen / FB= Seiten 289 - 292 besprechen und markieren AB= 10, Ziegenrassen besprechen Kap. 10. 5 Die Pferderassen FB/Seiten 292 - 299 besprechen und markieren AB= 11, Pferderassen besprechen Kap. 10.6 Schafzucht / FB= Seiten 299 - 320 besprechen und markieren AB= 12, Schafzucht besprechen	00:45
5	7	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen 6.3.1 - 6.3.5 lösen FB/ Seiten 90	00:45
5	8	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10 Schlachttiergattungen Kap. 10.4. Ziegenrassen Video zeigen: Meckerer, die man liebt - Ziegen Herkunft: NZZ Format	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	8	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 11.2 Mastgeflügel / FB= Seiten 323 - 329 besprechen und markieren AB=01, Mastgeflügel allgemein besprechen AB=02, Helles Mastgeflügel besprechen	00:45
5	8	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen				1	Kap. 11.2 Mastgeflügel / FB= Seiten 323 - 329 besprechen und markieren AB=03, Dunkles Mastgeflügel besprechen	00:45
5	8	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen				1	Kap. 11.3 Haarwild und Federwild/ FB= Seiten 330 - 333 besprechen und markieren AB=04, Haarwild / Federwild etc. besprechen	00:45
5	8	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen 6.3.6 - 6.310 lösen FB/ Seiten 91	00:45
5	9	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Test über Kap. 10 Die Schlachttiergattungen FB/Seiten 257 - 320	00:45
5	9	Die Schlachttiergattungen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 10.6 Schafzucht Video zeigen: Von Schäfern / Schafen + Lämmern (30 Min.) Herkunft: Landwirtschaftlicher Informationsdienst 3000 Bern / www.lid.ch	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	9	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen				1	Kap. 11.3.10 Exoten / FB= Seiten 334 besprechen und markieren AB=04, Exoten + Kaninchen besprechen und markieren Kap. 11.4 Kaninchen / FB= Seiten 337 + 338 besprechen und markieren AB=05, Kaninchen besprechen und markieren	00:45
5	9	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere				1	Kap. 12. 1. Fische / FB= Seiten 341 - 344 besprechen und markieren AB=01, Fische allgemein besprechen AB=02, Qualitätsmerkmale Fisch besprechen	00:45
5	9	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen 6.3.11 - 6.3. 13 lösen FB/ Seiten 91	00:45
5	10	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen	1.2.1.2	Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	Beschreiben und erklären von je 5 Rassen aus folgenden Gattungen: - Rind - Schwein (3 Rassen) - Ziegen - Pferd (2 Rassen) - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 11, Geflügel Als Repetition Video von www.slbvideo.ch Geflügel 1 + 2 = 50. Min. zeigen	00:45
5	10	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	1.2.1.2			1	Kap. 12. 1. Fische / FB= Seiten 344 - 355 besprechen und markieren AB=03 Fischarten besprechen	00:45
5	10	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	1.2.1.2			1	Kap.12.2 Krusten- Weichtiere und Stachelhäuter / FB= Seiten 356 - 364 besprechen und markieren AB=04, Krustentiere, Weichtiere, Stachelhäuter besprechen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	10	Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	1.2.1.2			1	Kap. 12, Schalen und Weichtiere Video von www.slvideo.ch Schalen- und Weichtiere = 45. Min. zeigen	00:45
5	10	Personalkosten Kapitel 6	1.6.5.2	Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen Übungsblätter aus Ordner lösen	00:45
5	11	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Test Personalkosten	00:45
5	11	Der Vieheinkauf	1.2.1.1	Fleischfachleute vergleichen die Handelsarten und Einkaufsquellen und zeigen die Vor- und Nachteile auf. (K2)	Erklären die 3 Bezugsquellen (Kapitel 14.9.) und die 2 Handelsarten (Kapitel 14.2).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap. 13.1 Einführung / FB= Seite 367 besprechen und markieren Kap. 13.2. Struktur Viehhandel/ FB= Seiten 367 - 368 besprechen und markieren AB=01, Handelsarten besprechen AB=02, Abzüge besprechen	00:45
5	11	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap.13.3 Kategorien / FB= Seiten 368 besprechen und markieren AB=03, Kategorien besprechen Kap.13.4. Handelsklassen / FB= Seiten 369 - 372 besprechen und markieren AB=04, Handelsklassen besprechen	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	11	Der Vieheinkauf	1.2.1.3	Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsarten. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap. 13.5 Griffe / FB= Seiten 372 - 375 besprechen und markieren AB= 05, Griffe besprechen	00:45
5	11	Der Vieheinkauf	1.2.1.3	Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsarten. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap. 13.5 Griffe / FB= Seiten 372 - 375 besprechen und markieren AB=06 Bedeutung der Griffe besprechen	00:45
5	12	Der Vieheinkauf	1.2.1.3	Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsarten. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap.13.6 Altersbestimmung / FB= Seiten 375 - 378 besprechen und markieren AB=07, Altersbestimmung besprechen AB=10, Zahnwechsel besprechen Zahntorsos zeigen und erklären	00:45
5	12	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Video zeigen / 20 Minuten Schlachtung + Qualitätsbestimmung Video von www.slbvideo.ch	00:45
5	12	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap.13.7. Qualitätseinteilung Büchlein CH-TAX und Schweineklassifizierung mit dem Zweipunkteverfahren erklären und markieren Bezugsort Proviande	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	12	Der Vieheinkauf	1.2.1.3	Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsarten. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap.13.7. Qualitätseinteilung / FB= Seiten 378 - 382 besprechen und markieren AB=08, Qualitätseinteilung besprechen	00:45
5	12	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kapitel 6 Personalkosten Lohnberechnungen lösen Übungsaufgaben Blätter aus Ordner	00:45
5	13	Geflügel, Wild, Exoten und Kaninchen				1	Test Kap. 11, Geflügel, Wild etc. Kap. 12, Fische etc. FB=Seiten 322 - 364	00:45
5	13	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap.13.8 Schematischer Ablauf FB= Seiten 382 + 383 besprechen und markieren AB=11 A, Schematischer Ablauf ergänzen Kap. 13.9, Einkaufsquellen / FB= Seite 383 besprechen und markieren AB=09, Einkaufsquellen besprechen	00:45
5	13	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Kap. 13.10. Schlachtausbeute/ FB= Seiten 384 besprechen und markieren Kap. 13.11 Einkauf allgemein / FB= Seite 385 besprechen und markieren Kap. 13. Vieheinkauf Kap. 13.12. Qualitätsbestimmung allgemein / FB= Seiten 386 + 387 besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	13	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Video: Kühe, Kälber und Kastraten Zeit = 40 Minuten Herkunft: NZZ Format	00:45
5	13	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation Kap.7.1 Gesetzliche Grundlagen Seite 95 besprechen Kap.7.2. Fachausdrücke mit Abkürzungen und Erklärungen Seite 96 besprechen	00:45
5	14	Grundlagen entlang der Produktionskette	1.2.7.1	Fleischfachleute zeigen den Sinn und Zweck der Tierverkehrsdatenbank auf und erklären die Vorschriften. (K2)	Erklären die 6 Ziele der Tierverkehrsdatenbank.	1	Kap.26. 2. TVD und Begleitdokumente Video von TVD zeigen: 1. Sicherheit / Vertrauen /Chance 2. Richtige Kennzeichnung Rind Zeit ca 30 Minuten Kennzeichnung TVD Pferde ab Internet www.agate.ch aktuell / Pferderegistrierung	00:45
5	14	Grundlagen entlang der Produktionskette	1.2.7.2	Fleischfachleute sind in der Lage, Formulare für die TVD korrekt, termingerecht und selbständig auszufüllen. (K3)	Kontrollieren bei der Eingangskontrolle die 6 Elemente der vollständigen Dokumente und erstellen die Abgangsdokumente mit den 6 Elementen korrekt.	1	Kap.26. 2. TVD und Begleitdokumente / FB= Seiten 688 - 689 besprechen und markieren Folgende Arbeitsblätter besprechen und markieren: AB= 12, TVD Allgemeines AB= 13, Gesamtübersicht TVD AB= 14, Meldeverfahren TVD AB= 14, Meldeverfahren TVD besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	14	Grundlagen entlang der Produktionskette	1.2.7.1	Fleischfachleute zeigen den Sinn und Zweck der Tierverkehrsdatenbank auf und erklären die Vorschriften. (K2)	Erklären die 6 Ziele der Tierverkehrsdatenbank.	1	Kap.26. 2. TVD und Begleitdokumente Folgende Arbeitsblätter besprechen und markieren: AB= 15, Meldung Schweine AB= Infoblatt Pferd AB= Infoblatt Schlachtbetriebe	00:45
5	14	Grundlagen entlang der Produktionskette	1.1.8.1	Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit und der Warenflusstrennung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. (K2)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten aus dem Bereich Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Garantieren bei der Produktion, Verarbeitung bzw. Veredelung mind. 3 Eckwerte/Daten. Erfassen mind. 3 Eckwerte/Daten bei der Warenabgabe bzw. Lieferung an den Engros-Kunden.	1	Kap.26. 2. TVD und Begleitdokumente Folgende Arbeitsblätter besprechen und markieren: AB= Anleitung Begleitdokument AB= Begleitdokument AB= Tierliste AB= Begleitdokument Seuchen AB= Meldung bei Erkrankungen	00:45
5	14	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation Kap.7.13. Schematische Darstellung Kalkulations-Pyramide Seite 97 - 99 besprechen AB aus FR-Ordner besprechen und marlieren	00:45
5	15	Das Schlachten	1.2.1.5	Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Bestimmungen und Grundlagen zum Tiertransport auf und beschreiben verbotene Treibmethoden. (K2)	Erklären die folgenden Bereiche des Tierschutzes (Kapitel 8.2): - praktischer Tierschutz - vorbeugender Tierschutz - gesetzlicher Tierschutz und der Schlachtviehtransporte (Kapitel 15.1.2): - Vorbereitung der Tiere - Anforderungen an den Strassentransport - Anforderungen an den Transport (Fahrzeug und Fahrer) - Transportschäden	1	Kap. 14 Schlachten AB= 01, Allgemeines zum Schlachten erklären und markieren Kap. 14.1.1 Schlachtprozess AB=02, Anlieferung besprechen und FB= Seiten 391 markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	15	Das Schlachten	1.2.1.7	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere. (K2)	Erläutern des Prozesses von der Anlieferung bis zur Betäubung mit den Eckwerten und den Platzbedürfnissen der einzelnen Schlachtierrassen (Kapitel 15.1.1): - Ausladen (Kapitel 15.4.3) 6 Eckwerte - Betreuung (Kapitel 15.4.4) 7 Eckwerte - Treiben (Kapitel 15.4.5) 11 Eckwerte	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.1.2. Transport / FB= Seiten 392 - 393 besprechen und markieren AB=03 A, Schlachtviehtransporte ergänzen Video zeigen: Ausbildungsvideo Tiertransport 25 Minuten Herkunft: IGITTS	00:45
5	15	Das Schlachten	1.2.2.1	Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)	Erklären die 2 Grundsätze nach Tierethik und Tierschutz der Betäubung (gem. Kapitel 15.4.6) und die 3 Betäubungsmethoden.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.1.3 Schlacht tieruntersuchung Kap. 14.1.4 Schlachtarten AB=05, Eigengebrauch erklären / FB= Seiten 394 Video zeigen über Tiertransport aus England und Deutschland Herkunft ? alte Privataufnahme	00:45
5	15	Das Schlachten	1.2.2.1	Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)	Erklären die 2 Grundsätze nach Tierethik und Tierschutz der Betäubung (gem. Kapitel 15.4.6) und die 3 Betäubungsmethoden.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.1.5 Teilprozesse Schlachten / FB= Seiten 394 besprechen und markieren AB=04, vor der Schlachtung besprechen und markieren	00:45
5	15	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation Repetition Kap.7.13. Schematische Darstellung Kalkulations-Pyramide Seite 97 - 99 7.5 / Kostenstellen und Kostenarten erklären 7.6 / Franken je kg Zuschlag erklären FR= Seiten 108 - 112 evtl. Test Pyramide + Anwendung	00:45
5	16	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13. Vieheinkauf Test ganzes Kap. 13 Vieheinkauf FB / Seiten 365 - 386	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	16	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc Notenbesprechung ausfüllen Eigenbewertung BWZT	00:45
5	16	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc Notenbesprechung ausfüllen Eigenbewertung BWZT	00:45
5	16	Das Schlachten	1.2.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Anforderungen an den Schlachtraum und an die Einrichtungen. (K2)	Erklären je 5 bauliche Anforderungen für die gewerblichen und für die industriellen Betriebe und erklären mind. 10 der 14 Ausstattungsrichtlinien.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.2. Schlachthanlagen 1. Schlachthanlagen / FB= Seiten 394 - 395 besprechen und markieren AB=06 A, Schlachthanlagen ergänzen	00:45
5	16	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation 7.7 Übungsaufgaben lösen Nr. 7.7.1. - 7.7.8 FR= Seite 116	00:45
5	17	Das Schlachten	1.2.5.4	Fleischfachleute erläutern die Rahmenbedingungen für ein mustergültige Schlachthygiene und können die Folgen einer Verunreinigung erklären (K2)	Erklären die 4 Probeentnahmestellen am Schlachtierkörper des Schweins bzw. des Rindes/Kalbes und erklären den Unterschied der destruktiven und der nicht-destruktiven Technik (gem. Kapitel 15.8.2).	1	Kap. 14 Schlachten Kap.14.3. Schlachtgeräte / FB= Seiten 396 besprechen und markieren Kap.14.4 Schlachttiere FB= Seiten 397 - 399 besprechen und markieren AB= 07, Schlachtbestimmungen besprechen	00:45
5	17	Das Schlachten	1.2.2.1	Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)	Erklären die 2 Grundsätze nach Tierethik und Tierschutz der Betäubung (gem. Kapitel 15.4.6) und die 3 Betäubungsmethoden.	1	Kap. 14 Schlachten Video 3 x Schlachten Herkunft unbekannt	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektion en	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	17	Das Schlachten	1.2.2.1	Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)	Erklären die 2 Grundsätze nach Tierethik und Tierschutz der Betäubung (gem. Kapitel 15.4.6) und die 3 Betäubungsmethoden.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.4.7 Betäuben + Schlachten Schweine / FB= Seiten 400 - 406 besprechen und markieren AB=08 A, Betäubungsarten ergänzen Kap.14.5. Betäuben Rind / FB= Seiten 406-412 besprechen und markieren AB=09 A, Blutenzug ergänzen Kurzausschnitte Schächten zeigen Homepage = Verein gegen Tierfabriken (Herr Kessler) www.vgt.ch	00:45
5	17	Das Schlachten	1.2.2.2	Fleischfachleute sind fähig, die Betäubungsarten zu vergleichen und deren Vor- und Nachteile aufzuzeigen. (K2)	Beschreiben der Handhabung, des Unterhaltes und der Wartung der betriebsüblichen Betäubungsarten: - Bolzenschussapparat - Elektrobetäubung - CO2-Betäubung	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.6. Betäuben Schaf/ Kap. 14.7 Betäuben Geflügel FB= Seiten 412 - 417 besprechen und markieren AB=10, Schlachtvorgänge besprechen	00:45
5	17	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation 7.7 Übungsaufgaben lösen Nr. 7.7.9. - 7.7.16 FR= Seite 116 + 117	00:45
5	18	Das Schlachten	1.2.3.1	Fleischfachleute beschreiben die gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Schlachtgewichtsfeststellung und nennen die gesetzlichen Grundlagen. (K2)	Aufzeigen der Schlachtbestimmungen gem. den 4 Kriterien (Kapitel 15.8) und aufzählen der zu entfernenden Organe bei Schlachttieren (K1).	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.8 Schlachtbestimmungen / FB= Seiten 417 - 421 besprechen und markieren AB= 11 A, Fleischkontrolle ergänzen	00:45
5	18	Das Schlachten	1.2.6.2	Fleischfachleute erklären die Wichtigkeit der Fleischkontrolle und deren gesetzliche Basis. (K2)	Erklären die 4 Haupttätigkeiten der Fleischkontrolle bzw. des Tierarztes: - Lebendviehkontrolle - Schlachttierkörperkontrolle - Schlachthygienekontrolle - Trichinen- und BSE Kontrolle	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.8.2 Fleischkontrolle / FB= Seiten 421-425 besprechen und markieren	00:45
5	18	Das Schlachten	1.2.5.5	Ich erkläre die Bedeutung einer hochstehenden Schlacht-hygiene und kann die Folge einer Verunreinigung erläutern. (K4)	Erklären die 3 wesentlichsten Auswirkungen einer ungenügenden Schlachthygiene und die 5 Kategorien der Umweltbelastung.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.8.2 Fleischkontrolle Verbesserung der Schlachthygiene / FB= Seiten 426 + 427 besprechen und markieren	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	18	Das Schlachten	1.2.5.3	Fleischfachleute erläutern die Ziele betrieblicher Checklisten und zeigen auf, wie sie im Betrieb eingesetzt werden. (K2)	Definieren 5 Kontrollpunkte im Schlachtprozess zuhanden des HACCP-Konzeptes und erfassen sie mittels Checklisten.	1	Kap. 14 Schlachten Kap. 14.8.2 Fleischkontrolle Selbstkontrolle im Schlachbetrieb / FB= Seiten 427 + 428 besprechen und markieren Unterlagen von Veterinäramt besprechen.	00:45
5	18	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen? Übungsaufgaben lösen Aufgabenblätter aus Ordner	00:45
5	19	Das Schlachten	1.2.6.1	Fleischfachleute beschreiben die Schnittstellen zwischen den veterinärdienstlichen Tätigkeiten und der Lebensmittelkontrolle. (K2)	Zählen die 4 Rahmenbedingungen für den Betrieb einer Schlachthanlage (Kapitel 15.2) und die Einsatzgebiete der 3 Vollzugsorgane gem. Grafik Ende Kapitel 1 auf: - Kantonschemiker - Kantonstierarzt - Arbeitsinspektor	1	Kap. 14 Schlachten Schlachthygienverordnung besprechen und markieren Schlachtgewichtsverordnung besprechen und markieren Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	00:45
5	19	Das Schlachten	1.2.6.2	Fleischfachleute erklären die Wichtigkeit der Fleischkontrolle und deren gesetzliche Basis. (K2)	Erklären die 4 Haupttätigkeiten der Fleischkontrolle bzw. des Tierarztes: - Lebendviehkontrolle - Schlachttierkörperkontrolle - Schlachthygienekontrolle - Trichinen- und BSE Kontrolle	1	Kap. 14 Schlachten Schlachthygienverordnung besprechen und markieren Schlachtgewichtsverordnung besprechen und markieren Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	00:45
5	19	Tierethik und Tierschutz	1.2.1.7	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere. (K2)	Erläutern des Prozesses von der Anlieferung bis zur Betäubung mit den Eckwerten und den Platzbedürfnissen der einzelnen Schlachttierrassen (Kapitel 15.1.1): - Ausladen (Kapitel 15.4.3) 6 Eckwerte - Betreuung (Kapitel 15.4.4) 7 Eckwerte - Treiben (Kapitel 15.4.5) 11 Eckwerte	1	Kap. 8. Tierethik und Tierschutz Kap. 8.1. Tierethik + Kap. 8.2. Tierschutz FB= 205 - 208 Zusammenfassung machen auf A3-Blatt	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
5	19	Tierethik und Tierschutz	1.2.1.7	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere. (K2)	Erläutern des Prozesses von der Anlieferung bis zur Betäubung mit den Eckwerten und den Platzbedürfnissen der einzelnen Schlachtierrassen (Kapitel 15.1.1): - Ausladen (Kapitel 15.4.3) 6 Eckwerte - Betreuung (Kapitel 15.4.4) 7 Eckwerte - Treiben (Kapitel 15.4.5) 11 Eckwerte	1	Kap. 8. Tierethik und Tierschutz Kap. 8.1. Tierethik + Kap. 8.2. Tierschutz FB= 205 - 208 Zusammenfassung machen auf A3-Blatt	00:45
5	19	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen? Übungsaufgaben lösen Aufgabenblätter aus Ordner	00:45
5	20	Der Vieheinkauf	1.2.3.3	Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).	1	Kap. 13 Vieheinkauf Vieheinkauf Praktisch Schuler Franz Benken gemäss Spezialprogramm	
5	20	Der Vieheinkauf	1.2.1.1	Fleischfachleute vergleichen die Handelsarten und Einkaufsquellen und zeigen die Vor- und Nachteile auf. (K2)	Erklären die 3 Bezugsquellen (Kapitel 14.9.) und die 2 Handelsarten (Kapitel 14.2).	4	Kap. 13 Vieheinkauf CH-TAX anwenden Preisliste der Proviande erläutern und anwenden	
6	1	Das Schlachten	1.2.2.3	Fleischfachleute beschreiben die Anforderungen an den Schlachtraum und an die Einrichtungen. (K2)	Erklären je 5 bauliche Anforderungen für die gewerblichen und für die industriellen Betriebe und erklären mind. 10 der 14 Ausstattungsrichtlinien.	1	Kap. 14. Schlachten Test Kapitel 14 Schlachten FB/ 391 - 428	00:45
6	1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc				1	Arbeitsstand und Kontrolle: Lerndokumentation, Lernbericht, etc Neue Lerndoku abgeben neuer Bildungsbericht für LM abgeben	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	1	QV-Vorbereitung Berufskunde	1.2.6.1			1	QV-Vorbereitung Informationen über das Vorgehen zur Repetition + QV - Vorbereitung in Berufskunde + Fachrechnen ab Woche 2 / Semester 6 gemäss Spezialprogramm Wer hat Fragen ?	00:45
6	1	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen? 7.7 Übungsaufgaben lösen Aufgabenblätter aus Ordner	00:45
6	1	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen? 7.7 Übungsaufgaben lösen Aufgabenblätter aus Ordner	00:45
6	2	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde und Fachrechnen erklären Arbeitseinteilung abgeben und besprechen. Spezialprogramm mit: Geser Elmar Firma Tipper Tie, Alpina, Gossau	03:00
6	2	Kalkulation Kapitel 7	1.6.5.3	Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	Gem. Fachrechenordner	1	Fachrechnen Kap. 7 Kalkulation Test über ganzes Kapitel Kalkulation	00:45

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min	
6	3	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	03:00	07:45
6	3	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	00:45	10:45
6	5	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125	
6	5	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125	
6	6	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125	

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	6	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	7	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	7	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	15	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	8	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	4	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	4	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	3	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	8	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	9	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	3	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	9	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	10	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	10	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	11	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	11	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	12	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	12	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	15	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.03125
6	13	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	13	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	14	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	16	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	17	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125
6	17	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repetition rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	18	QV-Vorbereitung Berufskunde				4	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repetition Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.125

Semester	Schul-tag	Thema	Leistungs-ziel Nr.	Leistungsziel	Quantifizierung des Leistungsziels	Lektionen	Hilfsmittel	Zeit hh:min
6	18	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125
6	16	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Berufskunde gemäss Spezialprogramm QV Repettion Test / Repetition Themen von letzter Woche Wer hat Fragen ?	0.03125
6	14	QV-Vorbereitung Fachrechnen				1	QV-Vorbereitung Fachrechnen gemäss Spezialprogramm QV Repettion rep. Rechnungen letzte Woche. / Fragen?	0.03125