



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Steinwiesstrasse 59
Postfach, 8032 Zürich
info@carnasuisse.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Bildungsplan

zur Verordnung über die
berufliche Grundbildung

Fleischfachfrau / Fleischfachmann

(Nr. 21806)

Inhaltsverzeichnis

A Handlungskompetenzen

- 1 Fachkompetenzen / Leitziele, Richtziele und Leistungsziele
- 2 Methodenkompetenzen
- 3 Sozial- und Selbstkompetenzen
- 4 Taxonomie der Leistungsziele

B Lektionentafel der Berufsfachschule

C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

D Qualifikationsverfahren

E Genehmigung und Inkraftsetzung

Anhang:

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung

A Handlungskompetenzen

1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Fleischfachleute, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

- 1.1 Leit-, Richt- und Leistungsziele konkretisieren die bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Fleischfachleute wichtig sind. Richtziele konkretisieren die Leitziele und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder übergeordnete Verhaltenseigenschaften. Mit den Leistungszielen wiederum werden die Richtziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen. Leit- und Richtziele gelten für alle drei Lernorte, die Leistungsziele sind spezifisch für die Berufsfachschule, den Lehrbetrieb und den überbetrieblichen Kurs ausdifferenziert.
- 1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1. Sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.
- 1.3 In der Ausbildung zum Fleischfachmann und zur Fleischfachfrau werden die folgenden Fachkompetenzen in der Form von Leit-, Richt- und Leistungsziele gefördert.

Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

<p>1.1. Leitziel Basiskompetenzen</p> <p>Die Fleischbereitstellung und die Fabrikation von Fleischerzeugnissen ist die grundlegende Kernkompetenz für Fleischfachleute.</p> <p>Fleischfachleute stellen Fleisch und Fleischerzeugnisse in der optimalen Qualität bereit und verkaufen sie. Dabei beachten sie die Eigenschaften und Besonderheiten von Fleisch, halten die gesetzlichen Vorschriften ein und beachten die betrieblichen Vorgaben. Sie arbeiten sorgsam, fachgerecht und pflichtbewusst und entwickeln eine dem Beruf entsprechende Haltung und Freude in ihrer Arbeit.</p>		
<p>1.1.1 Richtziel Fleischbearbeitung (Ausbeinen) (schulisch Tierkunde)</p> <p>Fleischfachleute sind sich bewusst, dass Fleisch für die Verarbeitung gemäss den gesetzlichen Vorgaben und den betrieblichen Richtlinien pflichtbewusst herzurichten ist.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.1.1 Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers auszubeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Fleischfachleute beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)</p>	<p>1.1.1.1 Fleischfachleute führen die notwendigen Arbeitsschritte durch, um ausgewählte Fleischstücke effizient auszubeinen. Sie wenden dabei die richtigen Techniken an. (K3)</p>
<p>1.1.1.2 Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)</p>		
<p>1.1.1.3 Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig bzw. kundenspezifisch herrichten und den Verwendungszweck der dressierten Fleischstücke erklären. (K3) (gilt nicht für Gewinner)</p>		
<p>1.1.1.4 Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)</p>	<p>1.1.1.4 Fleischfachleute beschreiben Fleisch nach gesetzlichen, chemischen und biologischen Gesichtspunkten und zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. (K2)</p>	

1.1.1.5 Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	1.1.1.5 Fleischfachleute erklären den Reifungsprozess und beschreiben die Reifezeiten des Fleisches. (K2)	
	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)	
	1.1.1.7 Fleischfachleute erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die aktuell wichtigsten Tierkrankheiten. (K2)	
	1.1.1.8 Fleischfachleute sind fähig, die Auswirkungen von Krankheiten auf die Genussfähigkeit von Fleisch abzuleiten und mögliche Ansteckungsgefahren für den Menschen aufzuzeigen. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.7 Belastbarkeit

1.1.2 Richtziel Fleisch Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der verschiedenen Fleischsorten, beurteilen deren Qualität und Nebenprodukte und bearbeiten diese optimal.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.2.1 Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	1.1.2.1 Fleischfachleute interpretieren die Fleischqualität und den pH-Wert. (K4)	1.1.2.1 Fleischfachleute analysieren die Fleischqualität und legen für unterschiedliche Fälle die Konsequenzen und Massnahmen dar. (K4)
1.1.2.2 Ich taxiere die Schlachttierkörperteile korrekt und berechne Knochenanteile. (K3)	1.1.2.2 Fleischfachleute berechnen einfache Verkaufspreise. (K3)	
1.1.2.3 Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	1.1.2.3 Fleischfachleute beschreiben die Nebenprodukte und erklären ihre fachgerechte Zubereitung. (K2)	
	1.1.2.4 Fleischfachleute beschreiben Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch ausgewählter anderer Labels. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.7 Belastbarkeit

1.1.3 Richtziel Wurstherstellung		
Fleischfachleute sind fähig, die Herstellung und Zubereitung von Wurstwaren zu erklären und diese gemäss Vorgaben selbständig herzustellen. (Herstellung gilt nicht für den Schwerpunkt Veredlung).		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.3.1 Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte gemäss Vorgaben her und beurteile die Qualität des Produktes. (K6)	1.1.3.1 Fleischfachleute beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	1.1.3.1 Fleischfachleute sind fähig, Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte unter Anleitung herzustellen. Dabei erkennen sie die Anforderungen einer guten und ökologisch sinnvollen Herstellungspraxis. (K3)
1.1.3.2 Ich verarbeite Gewürze und Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.1.3.2 Fleischfachleute erklären die Eigenschaften der Gewürze und Zusatzstoffe. (K2)	
1.1.3.3 Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte ihrer Eigenheiten und den Vorgaben entsprechend zu deklarieren, zu lagern und zu verpacken. (K3)	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)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.1.4 Richtziel Fleischzubereitung und -erzeugnisse

Fleischfachleute sind fähig, die Herstellung und Zubereitung von Fleischerzeugnissen zu erklären und diese gemäss Vorgaben selbständig herzustellen. (Herstellung gilt nicht für den Schwerpunkt Gewinnung).

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.4.1 Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse selbständig und gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	1.1.4.1 Fleischfachleute beschreiben die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen. (K2)	1.1.4.1 Fleischfachleute erläutern den Einsatz der küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnisse. (K2)
1.1.4.2 Ich errichte ein kundenfreundliches Verkaufsbuffet und zeige die Besonderheiten und Vorzüge auf. (K3)	1.1.4.2 Fleischfachleute erläutern die Verkaufsformen und beschreiben die Besonderheiten von Tages-, Aktions- und Schauplatten. (K2)	
	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)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.7 Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.7 Belastbarkeit

1.1.5 Richtziel Pökelerzeugnisse

Fleischfachleute sind fähig, die Zubereitung und Herstellung von Pökelerzeugnissen zu erklären und diese gemäss Vorgaben selbständig herzustellen. (Herstellung gilt nicht für den Schwerpunkt Veredlung).

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.5.1 Ich stelle Roh- und Kochpökelerzeugnisse gemäss Vorgaben selbständig her. (K3)	1.1.5.1 Fleischfachleute zeigen die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelerzeugnisse auf. (K2)	1.1.5.1 Fleischfachleute gliedern Roh- und Kochpökelerzeugnisse nach den gängigen Kriterien und erklären ihre Herstellung. (K2)
1.1.5.2 Ich behandle die Pökelerzeugnisse entsprechend ihrer Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.1.5.2 Fleischfachleute erklären die Herstellung der Pökelerzeugnisse. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.1.6 Richtziel Verwendung und Kochen (schulisch Ernährungslehre) Fleischfachleute sind fähig, die Verwendung und das Kochen der wichtigsten Fleischstücke zu erklären und deren Einsatzmöglichkeiten fachgerecht aufzuzeigen und kundenorientiert zu nutzen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.6.1 Ich stelle gekochte Produkte entsprechend der richtigen Garmethode her. (K3)	1.1.6.1 Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	1.1.6.1 Fleischfachleute erklären den Einsatz und die Vorteile der verschiedenen Zubereitungsarten und wenden diese an. (K3)
	1.1.6.2 Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Namen schreiben sie korrekt. (K3)	
	1.1.6.3 Fleischfachleute beschreiben die Nährstoffe und erklären den Energiestoffwechsel. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.1.7 Richtziel Umsetzung Kundenbedürfnisse

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der Kunden für den Betrieb bewusst und sind fähig, einfache Kundenbedürfnisse und betriebliche Anforderungen im Arbeitsprozess in spezifische Produkte umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.7.1 Ich produziere Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend der Kundenbedürfnisse. (K3)	1.1.7.1 Fleischfachleute erläutern die Produktvielfalt und das Erscheinungsbild typischer Metzgereien. (K2)	1.1.7.1 Fleischfachleute analysieren die Kundenwünsche und präsentieren für diese die entsprechenden Produkte. (K4)
1.1.7.2 Ich führe Verkaufsgespräche ziel- und kundenorientiert. Dabei beachte ich die Regeln des korrekten und freundlichen Umgangs. (K3)	1.1.7.2 Fleischfachleute beschreiben die Schritte und die Anforderungen eines optimalen Beratungs- und Verkaufsgesprächs. Sie führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch. (K3)	1.1.7.2 Fleischfachleute führen einfache Gespräche im Rollenspiel durch und analysieren ihr Verhalten selbstkritisch. (K4)

Methodenkompetenzen

- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.1.8 Richtziel Rückverfolgbarkeit und Warenflusstrennung

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der Rückverfolgbarkeit und der Warenflusstrennung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und der Hilfs- und Betriebsstoffe bewusst handeln nach gesetzlichen Vorschriften und gemäss den Vorstellungen der guten Herstellungspraxis.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.8.1 Ich setze alle Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um und stelle die Warenflusstrennung sicher. (K3)	1.1.8.1 Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit und der Warenflusstrennung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. (K2)	
1.1.8.2 Ich bin in der Lage, die Rückverfolgbarkeit von Hilfs- und Betriebsstoffen über die einzelnen Prozessschritte hinaus aufzuzeigen. Ich setze diese sachgemäss ein. (K3)	1.1.8.2 Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit von Hilfs- und Betriebsstoffen und zeigen deren fachgerechten Einsatz auf. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.1.9 Richtziel Entsorgung

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der korrekten Behandlung und Entsorgung von Rückständen, tierischen Nebenprodukten und Abwasser aus Schlachtbetrieben und Metzereien bewusst und führen die verschiedenen Produkte und Stoffe den richtigen Entsorgungskanälen zu.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.9.1 Ich entsorge Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle in den entsprechenden Entsorgungskanälen. Dabei halte ich die betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	1.1.9.1 Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Abfälle und die Entsorgungskanäle. (K2)	1.1.9.1 Fleischfachleute gliedern die verschiedenen Abfälle und verwerten diese fachgerecht weiter. (K3)
1.1.9.2 Ich bearbeite Knochen, Fett und die Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.1.9.2 Fleischfachleute erläutern Weiterverwendungsmöglichkeiten für Fett und Knochen. (K2)	
1.1.9.3 Ich führe meine Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).		

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.2 Leitziel Gewinnung und Tierschutz

Die fach- und tiergerechte Gewinnung stellt eine wichtige Vorstufe und Voraussetzung für die qualitativ hochstehende Weiterverarbeitung von Fleisch dar. Fleischfachleute des Schwerpunkts Gewinnung sind fähig, das angelieferte Schlachtvieh korrekt entgegenzunehmen, schonend zu betäuben und zu schlachten. Sie erledigen alle Arbeiten und Arbeitsschritte im Prozess der Fleischgewinnung gemäss den gesetzlichen Vorschriften zur Hygiene, Infrastruktur und Fleischkontrolle und halten die betrieblichen Massnahmen für die Selbstkontrolle ein.

1.2.1 Richtziel Beschaffung der Rohprodukte

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Bezugsquellen für das ausgewählte Schlachtvieh und des tiergerechten Transports und übernehmen bei der Anlieferung alle Arbeiten pflichtbewusst.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.1.1 Ich erläutere die Bezugsquellen unseres Schlachtviehs und umschreibe die Handelsarten. (K2)	1.2.1.1 Fleischfachleute vergleichen die Handelsarten und Einkaufsquellen und zeigen die Vor- und Nachteile auf. (K2)	
	1.2.1.2 Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Rassen und erklären die Auswirkungen von Einkreuzungen. (K2)	
1.2.1.3 Ich umschreibe die Fütterungsarten, Aufzucht und Kreuzungsarten der Schlachttiere. (K2)	1.2.1.3 Fleischfachleute erläutern die Zucht- und Nutzungsziele und erklären die Fütterungs-, Mast-, Pflege- und Haltungsverfahren. (K2)	
1.2.1.4 Ich beschreibe die Arten der Schlachttiere und zeige Konsequenzen für den Transport auf. (K2)	1.2.1.4 Fleischfachleute erläutern die tierspezifischen Verhaltensformen anhand von Beispielen. (K2)	
1.2.1.5 Ich wende die schonendste Transportmöglichkeit der Schlachttiere gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt und tiergerecht an. (K3)	1.2.1.5 Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Bestimmungen und Grundlagen zum Tiertransport auf und beschreiben verbotene Treibmethoden. (K2)	1.2.1.5 Fleischfachleute beherrschen die Grundelemente des Tierschutzes und wenden diese konsequent an. (K3)

<p>1.2.1.6 Ich organisiere das Entladen der Transportfahrzeuge und die Beschickung der Wartebuchten selbständig. (K3)</p>	<p>1.2.1.6 Fleischfachleute erläutern die Auswirkungen von unsachgemässen Transporten in Bezug auf die Fleischqualität und deren Auswirkungen. (K2)</p>	
<p>1.2.1.7 Ich berücksichtige die Vorgaben des Tierschutzes ab Eingang der Nutztiere bis zu deren Betäubung und stelle eine stressfreie, ethisch korrekte Behandlung jederzeit sicher. (K3)</p>	<p>1.2.1.7 Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorgaben für eine schonende, stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere. (K2)</p>	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln

1.2.2. Richtziel Tiere betäuben und schlachten		
Fleischfachleute verstehen die Wirkungen der Betäubungsarten für die entsprechende Tierart und setzen diese fach- und tiergerecht ein.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.2.1 Ich wende die schonendste und schnellste Betäubungsart für die jeweilige Tierart an. (K3)	1.2.2.1 Fleischfachleute erläutern die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten und zeigen die Unterschiede auf. (K2)	
1.2.2.2 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Betäubungsgeräte fachgerecht zu warten. (Parkdienst). (K3)	1.2.2.2 Fleischfachleute sind fähig, die Betäubungsarten zu vergleichen und deren Vor- und Nachteile aufzuzeigen. (K2)	
1.2.2.3 Ich bin fähig, die optimalste Schlachtart für das jeweilige Schlachttier zu bestimmen und Tiere selbständig nach Vorgaben zu schlachten. (K3)	1.2.2.3 Fleischfachleute beschreiben die Anforderungen an den Schlachtraum und an die Einrichtungen. (K2)	
1.2.2.4 Ich betäube die Nutztiere nach den neusten Erkenntnissen des Tierschutzes und stelle eine stressfreie Betäubung jederzeit sicher. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln

1.2.3 Richtziel Schlachtgewichtsfeststellung Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der gesetzlichen Bestimmungen für die Schlachtgewichtsfeststellung und halten diese bei der Vorbereitung der Schlachtkörper pflichtbewusst ein.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.3.1 Ich erkläre die Bedeutung der gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und wende diese korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.2.3.1 Fleischfachleute beschreiben die gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Schlachtgewichtsfeststellung und nennen die gesetzlichen Grundlagen. (K2)	
1.2.3.2 Ich setze die nötigen Massnahmen zur Vermeidung der Kontamination der Schlachttierkörper fachgerecht ein. (K3)	1.2.3.2 Fleischfachleute sind in der Lage, die Konsequenzen der Kontaminationen zu erklären und deren Auswirkungen auf die Fleischqualität zu erläutern. (K2)	
1.2.3.3 Ich bin in der Lage, die Schlachttierkörper in meinem Arbeitsbereich gemäss den Taxationsvorschriften zu beurteilen. (K6)	1.2.3.3 Fleischfachleute erläutern die gesetzlichen Vorschriften der Qualitätseinstufung gemäss CH-TAX und zeigen die Grundlagen auf. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.2.4 Richtziel Behandeln der Nebenprodukte und Innereien Fleischfachleute sind fähig, die Schlachtnebenprodukte und Innereien zu bearbeiten und den optimalen Verwendungszweck auszuwählen und zu begründen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.4.1 Ich bin in der Lage, die Schlachtnebenprodukte dem bestmöglichen Verwendungskanal zuzuführen und zu begründen. (K3)	1.2.4.1 Fleischfachleute erläutern die Begriffe; Sigel, Innereien und übrige Nebenprodukte. (K2)	
1.2.4.2 Ich erkläre die vorgeschriebenen Entsorgungskanäle und entsorge Nebenprodukte korrekt nach Vorgaben. (K3)	1.2.4.2 Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Grundlagen für die Entsorgung von Schlachtabfällen anhand von Beispielen auf. (K2)	
1.2.4.3 Ich bin fähig, die Innereien verkaufsfertig herzurichten und den idealsten Verkaufskanal zu bestimmen und zu begründen. (K3)	1.2.4.3 Fleischfachleute erläutern die Verarbeitung und Verwertung der Nebenprodukte und erklären die Problematik der schnellen Verderblichkeit. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.2.5 Richtziel Schlachthygiene und Selbstkontrolle

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Vorschriften für die Schlachthygiene und sind sich der Wichtigkeit der Selbstkontrolle bewusst. Die geeigneten Massnahmen setzen sie pflichtbewusst und selbständig um.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.5.1 Ich erkläre die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Schlachthygiene und setze die vorgeschriebenen Massnahmen konsequent um. (K3)	1.2.5.1 Fleischfachleute sind in der Lage, das betriebseigene Qualitätskontrollsystem zu erläutern und dessen Anwendung im Betrieb aufzuzeigen. (K2)	1.2.5.3 Fleischfachleute setzen die fachgerechten Massnahmen bei Tierseuchen im Arbeitsprozess um. (K3)
1.2.5.2 Ich zeige die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setze geeignete Massnahmen an meinem Arbeitsplatz durchdacht um. (K3)		
1.2.5.3 Ich bin fähig, die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten zu interpretieren und korrekt einzusetzen. (K4)	1.2.5.3 Fleischfachleute erläutern die Ziele betrieblicher Checklisten und zeigen auf, wie sie im Betrieb eingesetzt werden. (K2)	
1.2.5.4 Ich setze eine vorschriftsgemässe Schlachttechnik ein, um Verunreinigungen der Schlachttierkörper zu vermeiden (K3)	1.2.5.4 Fleischfachleute erläutern die Rahmenbedingungen für ein mustergültige Schlachthygiene und können die Folgen einer Verunreinigung erklären (K2)	
	1.2.5.5 Ich erkläre die Bedeutung einer hochstehenden Schlachthygiene und kann die Folgen einer Verunreinigung erläutern. (K4)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.2.6 Richtziel Behördentätigkeit im Schlachtbetrieb

Fleischfachleute anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich Infrastruktur, Bewilligungsverfahren und der Tätigkeit der Fleischkontrolle und unterstützen deren Umsetzung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.6.1 Ich beschreibe die gesetzlichen Vorschriften für das Betreiben einer Schlachtstelle anhand von Beispielen. (K2)	1.2.6.1 Fleischfachleute beschreiben die Schnittstellen zwischen den veterinärdienstlichen Tätigkeiten und der Lebensmittelkontrolle. (K2)	
1.2.6.2 Ich zeige die Ziele und das Vorgehen bei der Fleischkontrolle auf und unterstütze diese mit sinnvollen Massnahmen. (K3)	1.2.6.2 Fleischfachleute erklären die Wichtigkeit der Fleischkontrolle und deren gesetzliche Basis. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.2.7. Richtziel Rückverfolgbarkeit im Schlachtbetrieb Fleischfachleute erkennen die Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und tragen in ihrem Teilprozess zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit bei. (TVD)		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.7.1 Ich wende die Vorschriften in Bezug der TVD in meinem Tätigkeitsfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	1.2.7.1 Fleischfachleute zeigen den Sinn und Zweck der Tierverkehrsdatenbank auf und erklären die Vorschriften. (K2)	
1.2.7.2 Ich bin in der Lage, alle administrativen Aufgaben im Bereich der Rückverfolgbarkeit gemäss betrieblichen Vorgaben umzusetzen. Dabei setze ich alle Dokumente im Ablauf korrekt ein. (K3)	1.2.7.2 Fleischfachleute sind in der Lage, Formulare für die TVD korrekt, termingerecht und selbständig auszufüllen. (K3)	1.2.7.2 Fleischfachleute erklären Sinn und Zweck der Rückverfolgbarkeit und füllen die Formulare selbständig aus. (K3)
1.2.7.3 Ich bin fähig, das Schlachttier bei der TVD korrekt abzumelden. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategie

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit

1.3 Leitziel Gewerbliche Verarbeitung

Die gekonnte und fachgerechte Verarbeitung von Fleisch und anderen Rohstoffen zu hochwertigen und bekömmlichen Produkten ist eine zentrale Fähigkeit, um die Bedürfnisse der Kunden zu befriedigen. Deshalb sind Fleischfachleute des Schwerpunkts gewerbliche Verarbeitung fähig, Pökelerzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse, Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen gemäss den Wünschen der Kunden und den betrieblichen Vorgaben selbständig und durchdacht herzustellen.

1.3.1 Richtziel Wurstwaren

Fleischfachleute sind fähig, nach betriebseigenen Rezepten verschiedene Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren sowie verschiedene Aufschnittsorten selbständig und fachmännisch herzustellen und zu lagern.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.1.1 Fleischfachleute sind fähig, das Rohmaterial optimal zu standardisieren. Sie stellen sicher, dass das Endprodukt höchsten Ansprüchen gerecht wird. (K3)	1.3.1.1 Ich bin fähig, das Rohmaterial Fleisch für die Produktion zu standardisieren. Dabei wende ich meine Fachkenntnisse gezielt an. (K3))	
1.3.1.2 Ich erläutere die Zusammensetzungen unserer betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren und stelle das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)		1.3.1.2 Fleischfachleute sind fähig nach vorgegebenen Rezepten, regionale Spezialitäten in den Bereichen Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren unter Anleitung herzustellen. Dabei setzen sie die Anforderungen einer guten Herstellungspraxis gekonnt um. (K3)
1.3.1.3 Ich erläutere den Einsatz und die Wirkung von Zusatzstoffen und setze diese in meiner Arbeit gemäss Vorgaben und ihrem Zweck entsprechend ein. (K3)	1.3.1.3 Fleischfachleute sind fähig, Zutaten, Zusatzstoffe und ihre Wirkung in der Wurstwarenproduktion und auf die Ernährung zu beschreiben. (K2)	
1.3.1.4 Ich erkläre die weiterführende Bearbeitung und Lagerung meiner hergestellten Produkte und führe diese aus. (K3)	1.3.1.4 Fleischfachleute beschreiben und begründen die Temperaturen bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit

1.3.2 Richtziel Pökelerzeugnisse Fleischfachleute stellen rohe und gekochte Pökelerzeugnisse her. Dabei beachten sie die Wirkung von Zusatzstoffen und setzen die verschiedenen Pökelfverfahren fachgerecht ein.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.2.1 Ich bin fähig, das Rohmaterial unter strengen hygienischen Bedingungen geschickt und fachgerecht zu gewinnen und zuzuschneiden. (K3)	1.3.2.1 Fleischfachleute zeigen anhand von Beispielen den fachgerechten und gelungenen Einsatz der Rohmaterialien für Pökelerzeugnisse auf. (K2)	
1.3.2.2 Ich erläutere die Funktion der verschiedenen Pökelfverfahren und wende sie in meinem Arbeitsbereich an. Dabei beachte ich die Wirkung von Zusatzstoffen und setze sie gezielt ein. (K3)	1.3.2.2 Fleischfachleute erläutern die Wirkung der verschiedenen Zusatzstoffe und erklären ihre Dosierung. (K2)	
1.3.2.3 Ich setze die verschiedenen Kocharten von Kochpökelerzeugnissen fachgerecht und selbständig ein. (K3)	1.3.2.3 Fleischfachleute beschreiben die Wichtigkeit einer optimalen Kochart von Kochpökelerzeugnissen. (K2)	
1.3.2.4 Ich erkenne und erkläre mögliche Fehlprodukte von Roh- und Kochpökelerzeugnissen und deren Ursachen. Ich ergreife die geeigneten Massnahmen oder informiere meinen Vorgesetzten. (K3)	1.3.2.4 Fleischfachleute sind fähig, Fehler in der Produktion von Roh- und Kochpökelerzeugnissen zu erklären und deren Ursachen aufzuzeigen. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit

1.3.3 Richtziel Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse Fleischfachleute sind fähig, selbständig küchen-, pfannen- und tischfertige Produkte herzustellen und als Garant für Erzeugnisse von bester Qualität zu stehen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.3.1 Ich stelle nach betriebseigenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und halte die Vorschriften ein. (K3)	1.3.3.1 Fleischfachleute beschreiben die wichtigsten Garmethoden und zeigen deren Einsatz auf. (K2)	1.3.3.1 Fleischfachleute sind fähig, nach vorgegebenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig herzustellen. (K3)
1.3.3.2 Ich erkläre unseren Kunden die Zubereitung, Aufbewahrung und Haltbarkeit küchen-, pfannen- und tischfertigen Erzeugnisse und berate sie. (K3)		
1.3.3.3 Ich bin fähig, die Kosten meiner hergestellten Erzeugnisse zu berechnen und die Zusammensetzung der Verkaufspreise aufzuzeigen. (K3)	1.3.3.3 Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu begründen. (K3)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechnik und Problemlösen
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.3.4 Richtziel Tagesplatten		
Fleischfachleute sind fähig, Tagesplatten nach möglichen Kundenbedürfnissen oder saisonaler Berücksichtigung für den täglichen Verkauf bereitzustellen und dabei alle Schritte fachmännisch und selbständig zu übernehmen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.3.4.1 Ich bin fähig, Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf herzurichten. Ich führe die Produkte auf Preisschildern auf und platziere den Preis korrekt. (K3)</p>	<p>1.3.4.1 Fleischfachleute sind fähig, die Besonderheiten und den Einsatz der verschiedenen Plattenarten zu unterscheiden und zu erklären. (K2)</p>	<p>1.3.4.1 Fleischfachleute sind fähig ihre Tagesplatten gemäss den Wünschen der Kunden auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Sie gestalten attraktive Angebote und begründen diese aus Kundensicht. (K5)</p>
<p>1.3.4.2 Ich erkenne Kundenwünsche durch saisonale Gegebenheiten und setze diese sortimentsgerecht in Tages-, Angebots- und Aktionsplatten um.</p> <p>Ich berate Kunden in Fragen der Zubereitung und Aufbewahrung der angebotenen Produkte. (K3)</p>		

Methodenkompetenzen

- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
- 2.6 Kreativitätstechnik
- 2.7 Präsentationstechnik

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.3.5 Richtziel Verkaufsfertige Packungen

Fleischfachleute zeigen die Verfahrensweisen und Anforderungen für verkaufsfertige Packungen auf und setzen diese durchdacht, ressourceneffizient und optimal ein, um die Haltbarkeit und Hygiene fachmännisch sicherzustellen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.5.1 Ich umschreibe die Funktion und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und -verfahren und setze mögliche Kundenwünsche fachmännisch um. (K3)	1.3.5.1 Fleischfachleute erläutern anhand von Beispielen die Beschaffenheit, die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und -verfahren. (K2)	
1.3.5.2 Ich bin in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebene Deklaration an den verschiedenen Verpackungen anzubringen. Fragen der Mitarbeiter beantworte ich fachgerecht und in einfachen Worten. (K3)	1.3.5.2 Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorschriften bei der Deklaration von verkaufsfertigen Packungen und zeigen deren Funktion auf. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.7 Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4 Leitziel Industrielle Verarbeitung

Die effiziente, ressourcenschonende, qualitativ einwandfreie und reibungslose Gestaltung der industriellen Produktion zur Verarbeitung von Rohstoffen stellt für grössere Unternehmen eine bedeutsame Wertschöpfung dar. Fleischfachleute des Schwerpunkts industrielle Verarbeitung sind deshalb in der Lage, die klassischen Produktionsverfahren anzuwenden, Industriemaschinen in ihrem Arbeitsbereich ressourceneffizient zu bedienen sowie den Einsatz von Verpackungslinien sicherzustellen. Auf der Grundlage ernährungsphysiologischer Daten erläutern sie Haltbarmachungsverfahren und nutzen Warenbewirtschaftungssysteme in ihrem Tätigkeitsbereich.

1.4.1 Richtziel Brühwurst/Kochwurst

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der klassischen Kutterverfahren für die Brühwurstherstellung bewusst. Sie erläutern die Arten und Wirkungsweise von Zusatzstoffen und setzen die Kochwursttechnologien und die speziellen Produktionsmethoden fachgerecht und selbständig ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.1.1 Ich wende das Magerbrät-, Fettbrät-, und All-in-Verfahren selbständig an und erkläre die wesentlichen Unterschiede. (K3)	1.4.1.1 Fleischfachleute beschreiben die 3 klassischen Kutterverfahren und erklären die wesentlichen Vor- und Nachteile. (K2)	1.4.1.1 Fleischfachleute zeigen die Grundlagen der Herstellung industrieller Zwischenprodukte und Halbfabrikate auf unter Berücksichtigung individueller Anforderungen. (K2)
1.4.1.2 Ich erkläre die Wirkungsweise von Kutterhilfsmitteln und setze diese gemäss Vorgaben ein. (K3)	1.4.1.2 Fleischfachleute ordnen die Kutterhilfsmittel ihrer Wirkung nach zu und nennen die gesetzlichen Höchstmengen. (K2)	
1.4.1.3 Ich fülle selbständig Brät mittels industrieller Anlagen ein und bediene die betriebspezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht (K3).	1.4.1.3 Fleischfachleute beschreiben den Aufbau und die Funktionen von industriellen Produktionsanlagen. (K2)	
1.4.1.4 Ich wende die Verfahren zur Herstellung von Kalt- und Heissemulsionen selbständig an und zeige die Einsatzmöglichkeiten in der Produktion auf. (K3)		

1.4.1.5 Ich erkläre die Grundprinzipien des Hochsalzungsverfahrens und wende dieses gemäss Vorgaben an. (K3)		
---	--	--

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.2 Richtziel Rohwurst

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Produktionsprinzipien der Rohwurstproduktion wie auch die Arten und Funktionen von Reifekulturen. Sie übernehmen die Aufgaben und ihre Verantwortung in der Produktion pflichtbewusst und beachten die Zusammenhänge in der Reifung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.2.1 Ich beschreibe die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledige alle Arbeiten pflichtbewusst. (K3).	1.4.2.1 Fleischfachleute erklären die Grundsätze der Rohwurstherstellung und beschreiben die wesentlichen Unterschiede der einzelnen Produktgruppen. (K2)	
1.4.2.2 Ich ordne die Wirkungsweise und die Einsatzmöglichkeiten von Starterkulturen und Kohlehydraten produktespezifisch zu. (K3)	1.4.2.2 Fleischfachleute beschreiben die Funktion von Starterkulturen und zählen einzelne Arten auf. (K2)	
1.4.2.3 Ich führe die Materialvorbereitung durch, stelle selbstständig Rohwurstbrät her und fülle dieses mittels Industriemaschinen ab. (K3)	1.4.2.3 Fleischfachleute erläutern den Reifezustand von Rohwürsten anhand analytischer Daten und zeigen begründet Qualitätsunterschiede auf. (K2)	
1.4.2.4 Ich kommentiere und interpretiere Reifeverläufe von Salami und Rohwürsten und setze die richtigen Massnahmen und Schritte um. (K4)		

Methodenkompetenzen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.3 Richtziel Pökelerzeugnisse

Fleischfachleute sind fähig, selbständig die Rohstoffauswahl und die Lakeherstellung vorzunehmen, Zusatzstoffe einzusetzen und ihre Wirkung abzuschätzen. Sie wählen Rohstoffe aus, setzen Koch- und Pökelfverfahren gekonnt ein und beachten dabei alle fachlichen und betrieblichen Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.3.1 Ich setze die Pökel- und Pökelfhilfsstoffe fachgerecht ein. (K3)	1.4.3.1 Fleischfachleute erläutern die Wirkungsweise der verschiedenen Pökel- und Pökelfhilfsstoffe und zeigen wesentliche Unterschiede auf. (K2)	
1.4.3.2 Ich stelle Pökellaken produktspezifisch und selbständig zusammen. (K3)	1.4.3.2 Fleischfachleute erklären die Unterschiede zwischen Nass- und Trockensalzung und zeigen deren Einsatz anhand von Beispielen auf. (K3)	
1.4.3.3 Ich erstelle selbständig Massage- und Tumbelprogramme und beurteile die Qualität behandelter Rohstoffe. (K6)	1.4.3.3 Fleischfachleute beschreiben die Grundlagen des Räucherprozesses und erläutern die Merkmale und den Einsatz unterschiedlicher Verfahren. (K2)	
1.4.3.4 Ich forme selbständig Schinken mittels Industriemaschinen. (K3)	1.4.3.4 Fleischfachleute erklären die Bedeutung des F-Wertes für die Lebensmittelsicherheit. (K2)	
1.4.3.5 Ich erstelle einfache Kochprogramme und erkläre das Zustandekommen des F-Wertes und seine Bedeutung für die Haltbarkeit. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.4 Richtziel Ernährung/Analytik/Nährwerte		
Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Nährwertanalytik, erläutern die Träger der Energiewerte, den Aufbau der Energieträger und berechnen selbständig Nährwerte. Sie erläutern die Wirkung von Zutaten und Zusatzstoffen auf die Gesundheit.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.4.1 Ich nenne die Träger der Nahrungsenergie und Ihren Nährwert. (K1)	1.4.4.1 Fleischfachleute beschreiben die für ihre berufliche Tätigkeit wesentlichen Grundlagen der Ernährungslehre. (K2)	
1.4.4.2 Ich berechne den Nährwert eines Fleischerzeugnisses auf Grund analytischer Angaben. (K3)	1.4.4.2 Fleischfachleute erklären die Energiebilanz sowie deren Bedeutung für den menschlichen Organismus. (K2)	
1.4.4.3 Ich erkläre die Basistechnologien für energieverminderte Fleischwaren und wende diese sachgerecht an. (K3)	1.4.4.3 Fleischfachleute beschreiben Grundlagen der Eiweisse, sowie ihre Bedeutung in der Ernährung. (K2)	
1.4.4.4 Ich erkläre die Grundzüge von Markenfleischprogrammen des Lehrbetriebs. (K2)	1.4.4.4 Fleischfachleute beschreiben die Merkmale und den Aufbau der Fette sowie deren Bedeutung in der Ernährung. (K2)	
1.4.4.5 Ich erläutere mögliche Schadstoffe und ihre Auswirkungen in Fleisch und Fleischwaren anhand von aussagekräftigen Beispielen. (K2)	1.4.4.5 Fleischfachleute beschreiben die Merkmale und den Aufbau der Kohlenhydrate sowie deren Bedeutung in der Ernährung. (K2)	
	1.4.4.6 Fleischfachleute beschreiben die Wirkungen von Zutaten und Zusatzstoffen auf die Qualität ihrer Produkte und auf die Gesundheit. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.4.5 Richtziel Haltbarmachung/Verpackung Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der verschiedenen Haltbarmachungsmethoden bewusst. Sie unterscheiden die verschiedenen Erhitzungsverfahren und erstellen und begründen selbständig Programme zur ausreichenden Erhitzung.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.5.1 Ich erstelle selbständig produktespezifische Pasteurisationsprogramme. (K3)	1.4.5.1 Fleischfachleute beschreiben den Prozess der Pasteurisation und zeigen dessen Bedeutung auf. (K2).	1.4.5.1 Fleischfachleute erklären die Garmethoden und wenden diese fachgerecht an. (K3)
1.4.5.2 Ich bediene Sterilisationsanlagen und wende produktspezifische Sterilisationsprogramme selbständig an. (K2)	1.4.5.2 Fleischfachleute erklären den Prozess der Sterilisation und seine Auswirkung auf die Haltbarkeit. (K2)	1.4.5.2 Fleischfachleute erklären die Grundlagen und Prinzipien der Fertiggerichterherstellung und setzen diese um. (K3)
1.4.5.3 Ich übernehme die Arbeiten im Trocknungsprozess und nutze dabei analytische Kennzahlen. (K3)	1.4.5.3 Fleischfachleute beschreiben die Grundlagen des Trocknungsprozesses und zeigen die Bedeutung analytischer Kennzahlen auf. (K2)	
1.4.5.4 Ich bediene selbständig eine industrielle Verpackungsanlage. (K3)	1.4.5.4 Fleischfachleute erläutern die Unterschiede und Vorteile der verschiedenen Verpackungsmöglichkeiten. (K2)	1.4.5.4 Fleischfachleute erklären den Einsatz und die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verpackungsmaterialien und setzen diese fachgerecht ein. (K3)

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.6 Richtziel Qualitätssicherung

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Qualitätssicherung und -entwicklung im Produktionsprozess. Sie erläutern das GFSI und die Normen IFS und BRC, von ISO Norm 9001:2000 und stellen bei ihrer Arbeit die Qualität sicher.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.6.1 Ich erläutere die wichtigsten Elemente der ISO 9001:2000 anhand von betrieblichen Beispielen. (K2)	1.4.6.1 Fleischfachleute erklären die Grundlagen zur Lebensmittelsicherheit und unterscheiden die zwei Grundabsichten der Lebensmittelgesetzgebung. (K2)	
1.4.6.2 Ich zähle die für den Lehrbetrieb wichtigsten Umweltmassnahmen auf und halte diese pflichtbewusst ein. (K3).	1.4.6.2 Fleischfachleute beschreiben die Grundsätze und Vorgehensweise des HACCP und leiten Konsequenzen für ihre Arbeit im Betrieb ab. (K2)	
1.4.6.3 Ich setze die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben des HACCP bei meiner Arbeit um. (K3)		

Methodenkompetenzen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.4.7 Richtziel Rohstoffkunde

Fleischfachleute sind sich der prä- und postmortalen biochemischen Vorgänge der Schlachttiere bewusst und nutzen diese für ihre Arbeit..

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.7.1 Ich beurteile den physikalischen Zustand der Muskulatur und bestimme die sachgerechte Verwendung von Rohstoffen. (K6)	1.4.7.1 Fleischfachleute erklären den einfachen Aufbau und die physikalischen Zustände der Muskulatur. (K2)	
1.4.7.2 Ich bereite Rohstoffe entsprechend ihres Verwendungszweckes vor. (K3)	1.4.7.2 Fleischfachleute erklären den Begriff Glykolyse und unterscheiden zwischen typischem und atypischem Verlauf. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.4.8 Richtziel Warenbewirtschaftung

Fleischfachleute erkennen den Nutzen der Produktionsplanung und von Warenbewirtschaftungssystemen. Sie setzen deren Prinzipien und Instrumente in ihrem Arbeitsbereich durchdacht und effizient ein und halten die Vorgaben ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.8.1 Ich erkläre die Produktionsplanungs- und Steuerungselemente des Lehrbetriebs. (K3)	1.4.8.1 Fleischfachleute erläutern die Anforderungen und einfache Kriterien für die korrekte Bedarfsplanung. (K3)	
1.4.8.2 Ich erstelle eigene Produktionsprogramme und halte die Vorgaben für die Planung pflichtbewusst ein. Besondere Vorkommnisse melde ich meinem Vorgesetzten. (K3)	1.4.8.2 Fleischfachleute erklären das Grundsystem und die Prinzipien der Produktionsplanung und der –steuerung. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.5 Leitziel Veredelung

Die kundenspezifische Zubereitung und insbesondere Präsentation von bekömmlichen und qualitativ einwandfreien Produkten stellt die Kundenzufriedenheit sicher und ist eine wichtige Grundlage für den betrieblichen Erfolg. Fleischfachleute des Schwerpunkts Veredelung entwickeln das Geschick und die Fähigkeit, gemäss den Wünschen der Kunden Fleisch und Fleischerzeugnisse zu veredeln, nach den betrieblichen Vorgaben Fleischprodukte gemäss den Verkaufszielen des Betriebs zu verkaufen und diese dem Kunden fachgerecht und überzeugend abzugeben.

1.5.1 Richtziel Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse

Fleischfachleute sind fähig, selbstständig küchen-, pfannen- und tischfertige Produkte herzustellen, Preise zu berechnen und als Garant für Erzeugnisse von bester Qualität zu stehen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.1.1 Ich stelle nach betriebseigenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbstständig her und halte die Vorschriften ein. (K3)	1.5.1.1 Fleischfachleute erläutern die Wichtigkeit und den Wert jedes einzelnen Fleischstückes und seine Verwendungsmöglichkeiten. (K2)	1.5.1.1 Fleischfachleute sind fähig, nach vorgegebenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbstständig herzustellen. (K3)
1.5.1.2 Ich erkläre unseren Kunden die Zubereitung, Aufbewahrung und Haltbarkeit küchen-, pfannen- und tischfertiger Erzeugnisse und berate sie. (K3)		
1.5.1.3 Ich kenne die verschiedenen Schnittarten von Fleisch und wende diese fachgerecht an. (K3)		
1.5.1.4 Ich bin fähig, die Kosten meiner hergestellten Erzeugnisse zu berechnen und die Zusammensetzung der Verkaufspreise aufzuzeigen. (K3)	1.5.1.4 Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher Produkte zu berechnen und zu erklären. (K3)	1.5.1.4 Fleischfachleute sind fähig, die Kosten und die Preise einfacher vorgegebener Produkte zu berechnen und zu begründen. (K3)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechnik und Problemlösen
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.5.2 Richtziel Traiteur Fleischfachleute sind sich bewusst, dass Kunden spezifische Wünsche haben. Sie sind fähig, die entsprechenden Traiteurartikel kundengerecht herzustellen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.2.1 Ich bin fähig verschiedene kalte Braten mit der passenden Garmethode herzustellen. (K3)	1.5.2.1 Fleischfachleute sind in der Lage, die passende Garmethode zum entsprechenden Bratenstück zu erklären. (K2)	1.5.2.1 Fleischfachleute führen die notwendigen Arbeitsschritte zur Herstellung eines Traiteurartikels effizient und gemäss Rezept durch. (K3)
1.5.2.2. Ich setze die entsprechende Garmethode so optimal ein, dass die bestmögliche Qualität und Wirtschaftlichkeit aus dem entsprechenden Produkt erzielt werden kann. (K3)	1.5.2.2 Fleischfachleute beherrschen die entsprechenden Koch- bzw. Garzeiten und sind in der Lage, die Schnittarten produktgerecht zu erklären. (K2)	
1.5.2.3 Ich bin fähig, die kalten Braten gemäss den Kundenwünschen zu verarbeiten und in einer optimalen Präsentation konsumentengerecht abzugeben. (K3)	1.5.2.3 Fleischfachleute beherrschen die Kalkulation des Gewichtsverlustes, des Verkaufspreises der verschiedenen Braten und berechnen den Arbeitsaufwand. (K3)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.5.3 Richtziel Tisch- und küchenfertige Fleischplatten

Fleischfachleute sind sich bewusst, dass Kunden spezifische Wünsche haben. Sie sind fähig, einfache kalte Fleischplatten und die verschiedenen Fleischfondue-, sowie Grill- und Tischgrillplatten fachgerecht und selbständig herzustellen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.3.1 Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Fleischfondue- und Aufschnittplatten umzusetzen. (K5)	1.5.3.1 Fleischfachleute sind in der Lage, die Unterschiede der verschiedenen Fondues und Aufschnittplatten zu erläutern. (K2)	
1.5.3.2 Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Grill- und Tischgrillplatten umzusetzen. (K5)	1.5.3.2 Fleischfachleute sind in der Lage, die Unterschiede der verschiedenen Grill- und Tischgrillplatten zu erläutern. (K2)	
1.5.3.3 Ich wende die Grundsätze sowie verschiedene Techniken an, um die Platten kundengerecht zu legen und zu gestalten. (K3)	1.5.3.3 Fleischfachleute beherrschen die Kalkulation der entsprechenden Fleisch- Fondue- oder Grillplatten und berechnen den Rohstoff- und den Arbeitsaufwand. (K3)	1.5.3.3 Fleischfachleute wenden die Grundsätze sowie verschiedene Techniken an, um die Platten kundengerecht zu legen und zu gestalten. (K3)

Methodenkompetenzen

2.6 Kreativitätstechniken

2.7 Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.5.4 Richtziel Tagesplatten

Fleischfachleute sind in der Lage, selbständig Tages-, Angebots- und Aktionsplatten herzustellen und diese im Buffet verkaufsfördernd und situationsgerecht auszustellen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.5.4.1 Ich setze bei der Fertigung und Gestaltung von Tages-, Angebots- und Aktionsplatten die Prinzipien der Verkaufsförderung selbständig und situationsgerecht ein.</p> <p>Fleischfachleute sind fähig Tages-, Angebots- und Aktionsplatten zu berechnen, den Verkaufspreis festzulegen und verkaufsfördernd anzuschreiben. (K3)</p>	<p>1.5.4.1 Fleischfachleute kennen die Prinzipien der Verkaufsförderung und setzen diese bei der Herstellung von Tages-, Angebots- und Aktionsplatten situationsgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.5.4.1 Fleischfachleute setzen bei der Fertigung von Tages-, Angebots- und Aktionsplatten ihr ganzes Fachwissen selbständig um und nehmen dabei auf die betrieblichen und die konsumentenbezogenen Anforderungen Rücksicht. (K3)</p>
<p>1.5.4.2 Ich erkenne Kundenwünsche gemäss saisonalen Gegebenheiten und setze diese sortimentsgerecht in Tages-, Angebots- und Aktionsplatten um.</p> <p>Ich berate Kunden in Fragen der Zubereitung und Aufbewahrung der angebotenen Produkte. (K3)</p>		<p>1.5.4.2 Fleischfachleute sind fähig, ihre Tagesplatten gemäss den möglichen Wünschen der Kunden auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Sie gestalten attraktive Angebote und begründen diese aus Kundensicht. (K5)</p>
<p>1.5.4.3 Ich bin fähig, Tagesplatten gemäss den möglichen Wünschen der Kunden auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Ich gestalte attraktive Angebote und begründe diese aus Kundensicht. (K5)</p>		

Methodenkompetenzen

- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden
- 2.6 Kreativitätstechnik
- 2.7 Präsentationstechnik

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.5.5 Richtziel Verkaufsförderung		
Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Gesetzmässigkeiten für die Bereitstellung von Verkaufsbuffets. Sie statten diese nach verkaufstechnischen Aspekten aus und nutzen verkaufsfördernde Massnahmen professionell.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.5.1 Ich setze verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet effizient ein. (K3)	1.5.5.1 Fleischfachleute beschreiben die wichtigsten Grundsätze der Warenpräsentation. Sie sind in der Lage, diese an praktischen Beispielen zu erläutern. (K2)	1.5.5.1 Fleischfachleute setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet gezielt ein. (K3)
1.5.5.2 Ich bin in der Lage, die Produkte in der richtigen Verkaufszone kundenfreundlich und fachgerecht zu präsentieren. (K3)	1.5.5.2 Fleischfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Verkaufszonen nach ihrer Umsatzstärke aufzuzeigen und Unterschiede zu erklären. (K2)	
1.5.5.3 Ich erkläre die Möglichkeiten der Dekorations- und Präsentationshilfen und wende diese situationsgerecht an. (K3)	1.5.5.3 Fleischfachleute zeigen die Massnahmen und Hilfsmittel zur verkaufsfördernden Gestaltung auf und erklären ihren gelungenen Einsatz und ihre Wirkung. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.6 Kreativitätstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.5.6 Richtziel Verkaufen

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Kundenbedürfnisse für die fachgerechte und freundliche Beratung. Sie beraten Kunden professionell und erfolgreich in ihren Verkaufsgesprächen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.6.1 Ich binde meine Kenntnisse über die Menüplanung, saisonalen Trends und Zusatzartikel in das Beratungsgespräch mit den Kunden ein. Damit stelle ich sicher, dass der Kaufwunsch vollständig erfüllt wird. (K3)	1.5.6.1 Fleischfachleute nennen die verschiedenen Verkaufsformen mit ihren Vor- und Nachteilen. (K1)	1.5.6.1 Fleischfachleute führen fachgerechte Verkaufsgespräche im Rollenspiel durch und analysieren ihr Verhalten selbstkritisch. (K4)
1.5.6.2 Ich begrüße, berate und verabschiede die Kunden freundlich und werte den Kauf und das Gespräch mit passenden Aussagen aus. (K5)	1.5.6.2 Fleischfachleute kennen wichtige einheimische und fremdländische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Die Zubereitung erklären sie korrekt. (K2)	
1.5.6.3 Ich stelle mit verschiedenen Fragetechniken das Bedürfnis des Kunden fest und bediene ihn dem Bedarf entsprechend. (K5)	1.5.6.3 Fleischfachleute sind in der Lage, Zutaten für die Menüplanung passend zu kombinieren und die geschmacklichen Eigenschaften zu beschreiben (K3)	
	1.5.6.4 Fleischfachleute sind in der Lage, die verschiedenen Bedürfnisse der typischen Kunden aufzuzeigen. (K2)	
	1.5.6.5 Fleischfachleute sind in der Lage, ein erfolgreiches Verkaufsgespräch von A-Z aufzuzeigen und es in typischen Praxissituation anzuwenden. (K3)	
	1.5.6.6 Fleischfachleute sind in der	

	Lage, Qualitäts- und Herkunftsmerkmale von Bio-Fleisch wie auch ausgewählter anderer Label aufzuzeigen. (K2)	
--	--	--

Methodenkompetenzen

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten
- 3.7 Belastbarkeit

1.5.7 Richtziel Verkaufsfertige Packungen und Deklaration

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Verfahrensweisen und Anforderungen für verkaufsfertige Packungen. Sie setzen diese durchdacht, ressourceneffizient und optimal ein und stellen damit die Haltbarkeit und Hygiene und die gesetzeskonforme Deklaration fachgerecht sicher.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.5.7.1 Ich beschreibe die Funktion und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren und setze mögliche Kundenwünsche fachgerecht um. (K3)	1.5.7.1 Fleischfachleute erläutern anhand von Beispielen die Beschaffenheit und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und –verfahren. (K2)	1.5.7.1 Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorschriften bei der Deklaration von verkaufsfertigen Packungen, verschiedenen Produkten, und zeigen deren Funktion auf. (K2)
1.5.7.2 Ich stelle verkaufsfertige Packungen her, welche auf den Kunden verkaufsfördernd wirken. (K3)		
1.5.7.3 Ich bin in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebene Deklaration an den verschiedenen Verpackungen anzubringen. Fragen der Kunden beantworte ich fachgerecht und in einfachen Worten. (K3)	1.5.7.3 Fleischfachleute erklären die gesetzlichen Vorschriften bei der Deklaration von verkaufsfertigen Packungen, verschiedenen Produkten und zeigen deren Funktion auf. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.7 Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.6 Leitziel Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation

Grundlegende Kenntnisse und Konzepte in Fachrechnen, Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Fleischfachleute notwendig, um zum einen die ökonomischen und technologischen Zusammenhänge in der Branche wie auch im Betrieb zu verstehen. Zum andern bilden sie eine wichtige Grundlage, um die Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu bewältigen und um Abläufe sicher zu planen, zu gestalten und kritisch zu analysieren. Damit wird die Basis für unternehmerisches und kundenbezogenes Denken und Verhalten wie auch für das lebenslange Lernen geschaffen.

1.6.1 Richtziel Grundbegriffe und Zusammenhänge

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Lagerhaltung für die fachgerechte Bewirtschaftung der Waren und Rohstoffe und sind fähig, alle Arbeiten in ihrem Bereich fundiert zu erledigen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.6.1.1 Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich in Bezug auf Grösse und Zusammensetzung in zweckmässiger Weise zu bewirtschaften. (K3)	1.6.1.1 Fleischfachleute sind fähig, einfache und für die Praxis bedeutsame Kennzahlen betreffend Warenlager zu berechnen. (K3)	
1.6.1.2 Ich bin fähig, Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen zu begrenzen. (K3)	1.6.1.2 Fleischfachleute sind fähig, Gewichtsverluste von Waren zu berechnen und Ursachen und Folgen von Qualitätseinbussen aufzuzeigen. (K2)	
1.6.1.3 Ich bin fähig, den Produkt Verderb durch aufmerksame Lagerbewirtschaftung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	1.6.1.3 Fleischfachleute sind fähig, die geeigneten Massnahmen zu erklären, um Reinlichkeitsdefiziten vorzubeugen. (K2)	
1.6.1.4 Ich bin fähig, lagernde Artikel zeitgerecht und optimal dem Verbrauch zuzuführen. Ich setze die notwendigen Vorkehrungen ein, um Reinlichkeitsdefiziten vorzubeugen. (K3)	1.6.1.4 Fleischfachleute sind fähig, durchschnittliche, plausible Fristen für die Lagerfähigkeit (Haltbarkeit) verschiedener Artikel(gruppen) zu erläutern. (K2)	

1.6.1.5 Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)		
--	--	--

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.5 Teamfähigkeit

1.6.2 Richtziel Kunden und Branche

Fleischfachleute beschreiben die Merkmale und Besonderheiten der Branche und verstehen die Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökonomischen, ökologischen und technologischen Entwicklung, wie auch die Möglichkeiten der Weiterbildung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.6.2.1 Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	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)	1.6.2.1 Fleischfachleute sind fähig, einem Aussenstehenden die Chancen und Gefahren der künftigen Entwicklung in der Branche zu erklären. (K2)
	1.6.2.2 Fleischfachleute zeigen die Aufstiegsmöglichkeiten und Kurse der Aus- und Weiterbildung für Fleischfachleute auf. (K2)	
1.6.2.3. Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche zu erklären. (K2)	1.6.2.3 Fleischfachleute sind in der Lage, die volkswirtschaftliche Bedeutung der Branche Fleischwirtschaft anhand von Daten und Zahlen aufzuzeigen. (K2) Fleischfachleute sind fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe der Fleischwirtschaft zu erklären. (K2)	
1.6.2.4 Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebs, zu erläutern. (K2)	1.6.2.4 Fleischfachleute sind fähig, die aktuelle Entwicklung in den Bereichen Technik, Soziales und Ökologie in der Fleischwirtschaft zu beschreiben und Trends zu bestimmen. (K4)	

	1.6.2.5 Fleischfachleute benennen die Dachorganisation der Fleischwirtschaft und beschreiben deren Selbsthilfe-Organisationen. (K2)	
--	--	--

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen
- 2.7 Präsentationstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

1.6.3 Richtziel Informationsmittel

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln für die Gestaltung und die Funktionsweise betrieblicher Prozesse und nutzen diese zielorientiert und selbständig.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.6.3.1 Ich bin in der Lage, Ausdrucke des PC sachgerecht und richtig zu verstehen und gemäss Vorgaben abzulegen. (K3)		
1.6.3.2 Ich bin fähig, branchenbezogene Informationsmittel anzuwenden und daraus Rückschlüsse auf mein direktes Arbeitsgebiet aufzuzeigen. (K3)		

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.5 Teamfähigkeit

1.6.4 Richtziel Betriebsorganisation		
Fleischfachleute erkennen die Bedeutung einer reibungslosen Organisation der Stellen, der Aufgaben und Abläufe und sind fähig, in ihrem Arbeitsbereich mitzuorganisieren und ihre Verantwortung zu übernehmen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.6.4.1 Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	1.6.4.1 Fleischfachleute beschreiben gängige Organigramme von Betrieben und erläutern die typischen Abläufe. (K2)	
1.6.4.2 Ich bin in der Lage, meine Stellenbeschreibung zu erklären. Ich übernehme die Aufgaben pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)		
1.6.4.3 Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu erklären und einfache Vorbereitungsarbeiten am Arbeitsplatz zu erledigen. (K3)		
1.6.4.4 Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.6.5 Richtziel Einfache berufsbezogene Berechnungen Fleischfachleute sind sich der Bedeutung berufsbezogener Berechnungen und Zuschlagskalkulationen bewusst und sind fähig, diese selber auszuführen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.6.5.1 Ich bin fähig, Fleisch- und Knochenanteile zu berechnen. (K3)	1.6.5.1 Fleischfachleute sind fähig, Schlacht- und Fleischausbeuten zu berechnen. (K3)	
	1.6.5.2 Fleischfachleute erklären den Aufbau einer Lohnabrechnung und zeigen den Unterschied zwischen Brutto- und Nettolohn auf. (K2)	
1.6.5.3 Ich bin fähig, auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch und von Fleischerzeugnissen zu berechnen. (K3)	1.6.5.3 Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau der gängigen Zuschlagskalkulationen zu erklären und für berufliche Probleme anzuwenden. (K3)	
1.6.5.4 Ich bin fähig, die Gewichte zerlegter Fleischstücke von pfannen- und küchenfertigen Artikeln für die Kalkulation zu erfassen. Die Daten dokumentiere ich gemäss Vorgaben. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.5 Teamfähigkeit

1.7 Leitziel Hygiene

Das Verständnis für Hygiene ist für Fleischfachleute eine Kernkompetenz. Hygiene ist für die Produktequalität wie auch für die Werterhaltung eine ganz entscheidende Einflussgrösse, zudem ist es eine gesetzliche und betriebliche Vorgabe, die in Vorschriften geregelt ist und ganz besondere Anforderungen stellt. Fleischfachleute erfüllen diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich als auch im Betrieb und gestalten diese engagiert und pflichtbewusst mit.

1.7.1 Richtziel persönliche und betriebliche Hygiene

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung und den Wert der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen zur Hygiene umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.7.1.1 Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.7.1.1 Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	1.7.1.1 Fleischfachleute wenden die Grundsätze der persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbstständig an. (K3)
1.7.1.2 Ich beurteile regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K6) Ich leite aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	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)	1.7.1.2 Fleischfachleute wenden die gute Verfahrenspraxis an. (K3)
1.7.1.3 Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben der Verfahrenspraxis um. (K3)	1.7.1.3 Fleischfachleute sind in der Lage die Elemente der guten Herstellungspraxis bzw. der guten Verfahrenspraxis aufzuzählen. (K1)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.7.2 Richtziel Mangelhafte Hygiene Fleischfachleute erkennen die Auswirkungen von mangelhafter Hygiene und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung pflichtbewusst zu ergreifen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.7.2.1 Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter, persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	1.7.2.1 Fleischfachleute zeigen die Auswirkungen von ungenügender bzw. mangelnder persönlicher und betrieblicher Hygiene auf und interpretieren die Folgen. (K4)	
1.7.2.2 Ich bin in der Lage, die Massnahmen zur Vermeidung von Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben fachgerecht anzuwenden. (K3)	1.7.2.2 Fleischfachleute sind fähig, geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern auf Grund mangelhafter Hygiene aufzuzeigen. (K2)	
1.7.2.3 Ich bin fähig Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig und proaktiv zu ergreifen. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln

1.7.3 Richtziel Umsetzung hygienetechnischer Vorgaben und Integration in das Hygienekonzept

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung und der Ziele der Rahmenbedingungen aus einem Management- bzw. HACCP-System bewusst, arbeiten aktiv an einem betrieblichen Hygienekonzept mit und leisten ihren Beitrag in der täglichen Arbeit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.7.3.1 Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	1.7.3.1 Fleischfachleute erläutern die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzeptes. (K2)	1.7.3.1 Fleischfachleute kennen die Unterstützungsmöglichkeiten durch die Qualitätskontrollstelle des ABZ in Spiez. (K1)
1.7.3.2 Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K4)	1.7.3.2 Fleischfachleute sind fähig, aus einem Managementsystem bzw. einem kleinbetrieblichen HACCP-Konzept die hygienetechnischen Rahmenbedingung zu bestimmen. (K3)	
1.7.3.3 Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	1.7.3.3 Fleischfachleute sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	
1.7.3.4 Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erläutern und sie konsequent umzusetzen. (K3)	1.7.3.4 Fleischfachleute zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erläutern die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)	
1.7.3.5 Ich bin fähig hygienetechnische Verbesserungsvorschläge zu beantragen und Optimierungen anzuwenden. (K3)	1.7.3.5 Fleischfachleute sind fähig, eine einfache Risikoabschätzung auf den entsprechenden Arbeitsprozess anzuwenden. (K3)	

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.5 Teamfähigkeit

1.7.4 Richtziel Behördentätigkeit Fleischfachleute anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene und unterstützen deren Umsetzung.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.7.4.1 Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung begründet auf und setze sie um. (K3)	1.7.4.1 Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und insbesondere der relevanten Verordnungen betr. Lebensmittel tierischer Herkunft zu erklären. (K2)	1.7.4.1 Fleischfachleute sind in der Lage, die Umsetzungspyramide für die Hygiene zu erklären (Lebensmittelkontrolle). (K2)
1.7.4.2 Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	1.7.4.2. Fleischfachleute beschreiben die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Hygiene- und Lebensmittelkontrolle. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.8 Leitziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Das Verständnis für Arbeitssicherheit und für den Gesundheitsschutz ist für Fleischfachleute eine Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten. Die Arbeitssicherheit und der Gesundheitsschutz sind ein wesentlicher Faktor, der die Arbeitsleistung bzw. die Arbeitseffizienz direkt beeinflusst und somit wirken sich diese zwei Faktoren direkt auf das Arbeitsklima, die berufliche Ethik und auf die betriebliche Wirtschaftlichkeit aus. Deshalb setzen Fleischfachleute die Regeln in diesen zwei Bereichen korrekt und pflichtbewusst um und halten die Grundsätze ein.

1.8.1 Richtziel persönliche und betriebliche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsbereich bewusst. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.8.1.1 Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	1.8.1.1 Fleischfachleute erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld. (K2)	1.8.1.1 Fleischfachleute wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im üK- Bereich gemäss Vorgaben an. (K3)
1.8.1.2 Ich zeige einem neuen Mitarbeiter die Ziele, Grundsätze und Massnahmen unseres Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	1.8.1.2 Fleischfachleute beschreiben die Ziele und Grundsätze eines betrieblichen Sicherheitskonzeptes. (K2)	
1.8.1.3 Ich beurteile regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)	1.8.1.3 Fleischfachleute sind fähig, für typische berufliche Situationen eine sicherheitstechnische und gesundheitsrelevante Lagebeurteilung vorzunehmen. (K3)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientierte, vernetzte Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.8.2 Richtziel mangelhafte Arbeitssicherheit und mangelhafter Gesundheitsschutz Fleischfachleute sind sich den Gefahren von mangelhafter Arbeitssicherheit und mangelhaftem Gesundheitsschutz bewusst und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung pflichtbewusst zu ergreifen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.8.2.1 Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	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)	
1.8.2.2 Ich zeige die Massnahmen bei mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	1.8.2.2. Fleischfachleute sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	
1.8.2.3 Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent und durchdacht um. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln

1.8.3 Richtziel Umsetzung sicherheitstechnischer und gesundheitsrelevanter Vorgaben und Integration in das Sicherheitskonzept

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen aus einem Management- bzw. Sicherheitssystem bewusst. Sie arbeiten aktiv an einem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept mit und setzen dieses in ihrem Arbeitsbereich durchdacht um.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.8.3.1 Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K5).	1.8.3.1 Fleischfachleute sind fähig, die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Managementsystems bzw. eines kleinbetrieblichen Sicherheitskonzeptes zu beschreiben. (K2)	1.8.3.1 Fleischfachleute sind fähig einzuschätzen, an welchen Geräten sie arbeiten dürfen. Dabei beachten sie die Warnhinweise. (K3)
1.8.3.2 Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	1.8.3.2. Fleischfachleute sind fähig, die Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei auszufüllen. (K2)	
1.8.3.3 Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen anhand von Beispielen. (K2).	1.8.3.3 Fleischfachleute erläutern den Nutzen und Zweck der einzelnen Kontrolltätigkeiten für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz anhand von praktischen Beispielen. (K2)	

Methodenkompetenzen

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.5 Teamfähigkeit

1.8.4 Richtziel Behördentätigkeit		
Fleischfachleute anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz und unterstützen deren Umsetzung.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.8.4.1 Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf und erläutere deren Funktion. (K2)	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)	1.8.4.1 Fleischfachleute sind in der Lage, die Umsetzungspyramide für die Arbeitssicherheit zu erklären (Arbeitsinspektorat). (K2)
1.8.4.2 Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	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)	

Methodenkompetenzen

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

3.6 Umgangsformen und Auftreten

1.9 Leitziel Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien

Für das Funktionieren eines Metzgereibetriebes, wie auch für die Befriedigung von Kundenbedürfnissen ist es wesentlich, dass Betriebseinrichtungen technisch und wirtschaftlich optimal funktionieren. Fleischfachleute verstehen die Funktionsweise von Einrichtungen, Geräten, Betriebsmaterialien und Maschinen und sind fähig, diese zu warten, eine allfällige mangelhafte Funktionsweise zu erkennen und geeignete Massnahmen zur Problembeseitigung oder -minimierung zu ergreifen.

1.9.1 Richtziel Aufbau und Funktion

Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau und die Funktionsweise von Maschinen, Geräten und Utensilien im Betrieb zu erläutern und sie fachgerecht, energie- und ressourceneffizient und sicher einzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.9.1.1 Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lerne Mitarbeiter in diesem Bereich an. (K3)	1.9.1.1 Fleischfachleute beschreiben den Maschinenpark eines Betriebes im Metzgereigewerbe und kennen die ungefähren Anschaffungskosten. (K2)	
1.9.1.2 Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.9.2 Richtziel Zweck und Einsatzmöglichkeiten		
Fleischfachleute erkennen den Zweck und die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.9.2.1 Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)		1.9.2.1 Fleischfachleute sind in der Lage, anhand von Maschinenmodellen deren Funktion zu erklären. (K2)
1.9.2.2 Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbstständig durch. (K3)		
1.9.2.3 Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

1.9.3 Richtziel Wartung und Instandstellung Fleischfachleute sind in der Lage, Betriebsstörungen und problembezogen die Störungen zu beheben bzw. entsprechende Massnahmen zu ergreifen.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.9.3.1 Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)		1.9.3.1 Fleischfachleute sind fähig, ein Fehlermeldungs- und Alarmierungssystem zu erläutern und die Funktionen aufzuzeigen. (K2)
1.9.3.2 Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)		

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

1.10 Leitziel Umweltschutz

Der umfassende Einbezug des Umweltschutzes in die Arbeitsprozesse ist für Fleischfachleute eine zentrale Voraussetzung für erfolgreiches, wirtschaftliches Arbeiten. Der Umweltschutz ist ein wesentlicher Faktor, um die Wirtschaftlichkeit des gesamten Unternehmens zu beeinflussen und das Image des Betriebes zu fördern. Deshalb setzen Fleischfachleute die Regeln des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst um und gehen mit den Ressourcen sparsam um.

1.10.1 Richtziel Umweltschutz im Betrieb

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen des Umweltschutzes umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.10.1.1 Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.10.1.1 Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	1.10.1.1 Fleischfachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbstständig an. (K3)
1.10.1.2 Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Umweltanalyse die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	1.10.1.2 Fleischfachleute sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.10.2 Richtziel Sparsamer Umgang mit den Ressourcen

Fleischfachleute sind fähig die Ressourcen sparsam und effizient einzusetzen. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Sparmassnahmen umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.10.2.1 Ich wende täglich den sparsamen Einsatz sämtlicher Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	1.10.2.1 Fleischfachleute zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	1.10.2.1 Fleischfachleute wenden die Grundsätze für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen bei ihrer Arbeit in den üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
1.10.2.2 Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Beurteilung die geeigneten Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	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)	

Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

2 Methodenkompetenzen

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Fleischfachleuten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeit, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielorientierte Lösen ihrer Aufgaben.

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Um berufliche Aufgaben und Probleme lösen zu können, braucht es eine klare Arbeitsweise und Systematik. Deshalb setzen Fleischfachleute Instrumente und Hilfsmittel ein, welche zu rationellen Abläufen und Arbeitsschritten führen. Sie planen ihre Arbeiten gemäss Vorgaben effizient und prüfen das ideale Vorgehen nach getaner Arbeit.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe dürfen nicht nur isoliert betrachtet werden. Fleischfachleute sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst und setzen alle Schritte um, welche einen reibungslosen Arbeitsprozess ermöglichen.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Moderne Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie werden im Metzgereibetrieb immer wichtiger. Fleischfachleute sind sich dessen bewusst und helfen mit, dass Vorgesetzte und Mitarbeiter nach Vorgaben informiert sind. Sie beschaffen sich bei Bedarf selbständig die geeigneten Informationen, um ihre Arbeit gemäss den Vorgaben zu bewältigen.

2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Das lebenslange Lernen ist wichtig, um den wechselnden Anforderungen im Berufsfeld gewachsen zu sein und um sich weiter zu entwickeln. Fleischfachleute sind sich dessen bewusst und entwickeln Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten.

2.5 Beratungs- und Verkaufsmethoden

Kunden sind dann zufrieden, wenn sie Qualitätsprodukte einkaufen können und dabei optimal beraten werden. Fleischfachleute wenden im Umgang mit Kunden überzeugende Methoden der Beratung und des Verkaufs an und tragen damit zur Zufriedenheit des Kunden bei.

2.6 Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues und für unkonventionelle Ideen sind wichtige Kompetenzen von Fleischfachleuten. Deshalb sind sie fähig, in ihrem Arbeitsbereich mit Kreativitätstechniken zu neuen Lösungen beizutragen. Sie sind wachsam und offen gegenüber Neuerungen und Trends in der Fleischwirtschaft.

2.7 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Metzgereibetriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Fleischfachleute beherrschen typische Präsentationsformen und setzen sie gewinnbringend für die Kunden und das Unternehmen ein.

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Fleischfachleuten, Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

In der Fleischwirtschaft, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Fleischfachleute mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, zu verbessern, in eigener Verantwortung in ihrem Bereich Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

3.2 Ethisches Handeln

Das korrekte und schonende Umgehen mit den Schlachttieren erspart diesen Lebewesen unnötige Schmerzen und Stress. Fleischfachleute verhalten sich gegenüber Schlachttieren nach allen Regeln des Tierschutzes, der Berufsmoral und behandeln das gewonnene Rohmaterial Fleisch in jeder Situation mit Respekt und Achtung.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die korrekte Kommunikation im Umgang mit Vorgesetzten, Mitarbeitern und Kunden ist sehr wichtig. Fleischfachleute können sich in andere Menschen hinein versetzen, sind offen und gesprächsbereit. Sie verstehen die Regeln der erfolgreichen Kommunikation und wenden sie im Sinne des Betriebes und der Kunden durchdacht an.

3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Metzgereibetriebe, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es ab und zu zu Konfliktsituationen. Fleischfachleute sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.5 Teamfähigkeit

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Fleischfachleute sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten. Dabei verhalten sie sich im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern kooperativ und gemäss den allgemeinen Regeln, die für die Zusammenarbeit wichtig sind.

3.6 Umgangsformen und Auftreten

Fleischfachleute pflegen bei ihrer Tätigkeit unterschiedliche Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen haben. Fleischfachleute drücken sich angemessen und freundlich aus und sind pünktlich, ordentlich, gepflegt und zuverlässig.

3.7 Belastbarkeit

Die verschiedenen Aufgaben und Arbeitsprozesse in der Fleischwirtschaft sind körperlich und geistig anspruchsvoll. Fleischfachleute können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt, aber bestimmt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick und informieren allenfalls ihren Vorgesetzten.

4 Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen dient dazu, deren Anspruchsniveau zu bestimmen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6). Im Einzelnen bedeuten sie:

K1 (Wissen)

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, nennen).

Beispiel: Fleischfachleute nennen die verschiedenen Verkaufsformen mit ihren Vor- und Nachteilen.

K2 (Verstehen)

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

Beispiel: Fleischfachleute erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die wichtigsten Tierkrankheiten.

K3 (Anwenden)

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

Beispiel: Fleischfachleute sind fähig, nach vorgegebenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig herzustellen.

K4 (Analyse)

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

Beispiel: Ich bin fähig, die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten zu interpretieren und korrekt einzusetzen.

K5 (Synthese)

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

Beispiel: Fleischfachleute sind fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Fleischfondue- und Aufschnittplatten umzusetzen.

K6 (Bewertung)

Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

Beispiel: Fleischfachleute sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen.

B Lektionentafel der Berufsfachschule

Die Verteilung der Lektionen auf die sechs Semester erfolgt nach regionalen Gegebenheiten und in Absprache mit den zuständigen Behörden, den Organisatoren der überbetrieblichen Kurse und den Anbietern in der beruflichen Praxis. Die Totalwerte bei den Leitzielen sind verbindlich, die spezifische Aufteilung stellt für die Lehrkräfte Richtwerte dar.

Leitziel	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
1.1 Basiskompetenzen	100	120		220
1.2 Gewinnung und Tier-schutz			40	40
1.3 Gewerbliche Verarbei-tung			40	40
1.4 Industrielle Verarbeitung			40	40
1.5 Veredlung			40	40
1.6 Fachrechnen / Betriebs-wirtschaft / Betriebsor-ganisation	40	40	40	120
1.7 Hygiene	20	10		30
1.8 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	20	10		30
1.9 Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien ¹	10	10		20
1.10 Umweltschutz	10	10		20
Total Berufskunde	200	200	200	600
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Turnen und Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

Die Lernenden werden in den allen Schwerpunkten in der Berufsfachschule ausgebildet, damit sie über eine fundierte allgemeine Berufsausbildung verfügen. Im Betrieb wird der Ausbildungsfokus im dritten Lehrjahr auf den Schwerpunkt gelegt.

¹ Die Leitziele 1.7 bis 1.10 werden integrativ unterrichtet.

C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

1 Zweck

¹Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung der beruflichen Praxis und der schulischen Bildung.

²Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch.

2 Träger

¹Träger der Kurse sind die Regionalverbände des SFF und das ABZ, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, 3700 Spiez. Mehrere Kantone können sich zusammenschliessen, wenn die Anzahl der Lernenden oder geographische Besonderheiten dies erfordern.

Die Regionalverbände können die Durchführung der Kurse an das ABZ in Spiez delegieren.

3 Organe

Die Organe der Kurse sind die Kurskommissionen. Das ABZ gewährleistet und koordiniert die verbindliche Organisation und die Qualitätssicherung der Kurse.

4 Aufgaben des ABZ

Das ABZ sorgt für die einheitliche Durchsetzung der überbetrieblichen Kurse auf der Basis des vorliegenden Reglements; es erfüllt insbesondere folgende Aufgaben:

- a. es erarbeitet auf der Grundlage des Bildungsplanes ein Rahmenprogramm für die Kurse;
- b. es erlässt Richtlinien für die Organisation und Durchführung der Kurse;
- c. es erlässt Richtlinien für die Ausrüstung der Kursräume;
- d. es koordiniert und überwacht die Kurstätigkeit;
- e. es veranlasst die Weiterbildung des Instruktionspersonals;
- f. es erstattet Bericht zuhanden der Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die Fleischfachfrau / den Fleischmann EFZ.

5 Organisation der Kurskommission

¹Die Kurse stehen unter der Leitung einer mindestens 3 Mitglieder zählenden Kurskommission. Diese wird durch die Kursträger eingesetzt. Den beteiligten Kantonen wird eine angemessene Vertretung eingeräumt.

²Die Mitglieder werden durch die Regionalverbände Schweizer Fleisch-Fachverband ernannt (SFF). Wiederwahl ist zulässig. Im Übrigen konstituiert sich die Kurskommission selbst.

³Die Kurskommission wird einberufen, so oft es die Geschäfte erfordern.

⁴Die Kurskommission ist beschlussfähig, wenn mindestens zwei Drittel der Mitglieder anwesend sind. Die Beschlüsse verlangen eine Mehrheit der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit steht dem Präsidenten oder der Präsidentin der Stichentscheid zu.

⁵Über die Verhandlungen der Kommission wird ein Protokoll geführt.

6 Aufgaben der Kurskommission

Der Kurskommission obliegt die Durchführung der Kurse. Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. sie arbeitet auf der Grundlage des Rahmenprogramms des ABZ das Kursprogramm und die Stundenpläne aus;
- b. sie erarbeitet den Kostenvoranschlag und die Abrechnung;
- c. sie bestimmt das Instruktionspersonal und die Kurslokale;
- d. sie stellt die Einrichtungen bereit;
- e. sie legt die Kurse zeitlich fest, besorgt die Ausschreibung und das Kursaufgebot;
- f. sie überwacht die Ausbildungstätigkeit und sorgt für die Erreichung der Kursziele;
- g. sie sorgt für die Koordination der Ausbildung mit Berufsschule und Betrieben;
- h. sie fordert die Beiträge der öffentlichen Hand ein;
- i. sie erstattet Kursberichte zuhanden des ABZ und der beteiligten Kantone;
- k. sie fördert und unterstützt die Weiterbildung des Instruktionspersonals.
- l. sie stellt sicher, dass die Kursleiter, Instruktoren sowie die Kursteilnehmer(innen) in Bezug auf Unfall den nötigen Versicherungsschutz geniessen.

7 Aufgebot

Die Kurskommission bietet die Lernenden in Zusammenarbeit mit der zuständigen kantonalen Behörde auf. Sie erlässt zu diesem Zweck persönliche Aufgebote, die sie den Lehrbetrieben zustellt.

8 Dauer, Zeitpunkt und Inhalt

Die Kurse dauern für Fleischfachleute:

- im ersten Lehrjahr 2 Tage
 - Leistungsziele der Leitziele 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9
- im zweiten Lehrjahr 2 Tage
 - Leistungsziele der Leitziele 1.1, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9
- im dritten Lehrjahr 2 Tage
 - Leistungsziele der Leitziele 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 gemäss Schwerpunkten

Umfang und Anforderung der Arbeiten richten sich nach den Leistungszielen für die überbetrieblichen Kurse.

Die Grösse der Kursklasse richtet sich nach den methodisch-didaktischen und organisatorischen Rahmenbedingungen.

9 Leistungen der Bildungsverantwortlichen

1 Der Beitrag der Bildungsverantwortlichen an die Kurskosten wird auf Antrag der Kurskommission vom Kursträger festgelegt.

2 Dem Bildungsverantwortlichen wird für die Kurskosten Rechnung gestellt.

3 Allfällige Beiträge der Regionalverbände werden ausschliesslich zur Reduktion der Kurskosten für deren Mitglieder verwendet.

4 Muss der Kursteilnehmer aus zwingenden Gründen, wie ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall - vor oder während des Kurses - vom Kursbesuch befreit werden, so ist der Bildungsverantwortliche gehalten, der Kurskommission zuhanden der zuständigen kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort schriftlich mitzuteilen.

5 Der im Lehrvertrag festgesetzte Lohn ist auch während des Kurses zu bezahlen. Die dem Lernenden durch den Kursbesuch erwachsenden zusätzlichen Kosten werden von den Parteien gemäss Lehrvertrag getragen.

6. Die Lernenden sind während den Kursen durch die Versicherung des Bildungsortes „Grundbildung“ (Lehrbetriebes) gegen BU versichert.

10 Beiträge der öffentlichen Hand

1 Der Kursträger reicht den Voranschlag sowie Kursprogramm, Stundenplan und nach Schluss der Kurse die Abrechnung über die Behörde jenes Kantons ein, in dem die Kurse stattfinden.

2 Über die Beiträge der Kantone rechnet der Kursträger direkt mit den nach den Lehrorten der Teilnehmer zuständigen kantonalen Behörden ab.

11 Leistungen der Regionalverbände und Defizitdeckung

1 Die Regionalverbände können sich am finanziellen Aufwand der üK mit Beiträgen aller Mitglieder beteiligen.

2 Ihre Leistung hat, zusammen mit den Beiträgen der öffentlichen Hand, alle Kosten der Organisation, Vorbereitung und Durchführung der überbetrieblichen Kurse zu decken. Die Durchführungsorgane sind somit verpflichtet, keine Defizite auszuweisen.

D Qualifikationsverfahren

1. Organisation der Schlussqualifikation

- 1.1. Die Abschlussprüfung wird in einer Berufsfachschule, im Lehrbetrieb oder in anderen geeigneten Räumlichkeiten durchgeführt. Den Lernenden werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen so zur Verfügung gestellt, dass die Prüfungsaufgaben sach- und fachgerecht gelöst werden können.
- 1.2. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien und Unterlagen der Lernende mitbringen muss und welche Materialien und Unterlagen er an der Prüfung benutzen darf.
- 1.3. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben zu Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen, soweit notwendig, erklärt.
- 1.4. Bei der praktischen Arbeit der Abschlussprüfung im Umfang von ca. 12 Stunden muss die lernende Person im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten bedarfs- und situationsgerecht und fachlich korrekt auszuführen und dass sie über die im Bildungsplan aufgeführten Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen verfügt.

Im Qualifikationsbereich Berufskennnisse der Schlussqualifikation im Umfang von 3 Stunden wird die lernende Person schriftlich und in einem Prüfungsgespräch auch mündlich im Umfang von maximal 30 Minuten befragt. Sie muss zeigen, dass sie über die geforderten Fachkenntnisse und Methodenkompetenzen verfügt und sie zur Lösung von vorgegebenen Aufgaben sachgerecht und effizient einsetzt.

Die Aufgabenstellung in der schriftlichen Prüfung und im Prüfungsgespräch ist fächerübergreifend.

2. Qualifikationsbereiche

2.1 Qualifikationsbereich praktische Arbeit im Umfang von 12 Stunden

- Position 1: Basiskompetenzen (zählt doppelt)
- Position 2: Fleischgewinnung und Tierschutz oder Gewerbliche Verarbeitung oder Industrielle Verarbeitung oder Veredelung (zählt dreifach)
- Position 3: Hygiene (zählt einfach)
- Position 4: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (zählt einfach)
- Position 5: Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (zählt einfach)

2.2 Qualifikationsbereich Berufskennnisse im Umfang von 3 Stunden

- Position 1: Basiskompetenzen (zählt dreifach)
- Position 2: Fleischgewinnung und Tierschutz/ Gewerbliche Verarbeitung / Industrielle Verarbeitung / Veredelung (zählt doppelt)
- Position 3: Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation (zählt doppelt)
- Position 4: Hygiene (zählt einfach)
- Position 5: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (zählt einfach)
- Position 6: Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (zählt einfach)

2.3 Qualifikationsbereich Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Erfahrungsnote des beruflichen Unterrichts ist das Mittel der sechs Semesterzeugnisnoten der Fächer gemäss Lektionentafel der Berufsfachschule.

3. Notenwerte

- 3.1. Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden mit den Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.
- 3.2. Die Note jedes Qualifikationsbereichs, die sich aus den Noten der einzelnen Positionen zusammensetzt, wird auf eine Dezimalstelle gerundet.
- 3.3. Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

3.4. Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	sehr gut
5	gut
4	genügend
3	schwach
2	sehr schwach
1	unbrauchbar

- 3.5. Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden die Qualifikationsbereiche wie folgt gewichtet:
- a. praktische Arbeit: zweifach
 - b. Berufskennntnisse: einfach
 - c. Allgemeinbildender Unterricht: einfach
 - d. Erfahrungsnote: einfach
- 3.6. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

E Genehmigung und Inkraftsetzung

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

Zürich, 17. Juli 2007

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Präsident: Ständerat Rolf Büttiker

Direktor: Dr. Balz Horber

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachfrau/Fleischfachmann vom 22. August 2007 genehmigt.

Bern, 22. August 2007

BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE

Die Direktorin: Ursula Renold

Anhang zum Bildungsplan

Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren Bezugsquelle

- **Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachmann EFZ / Fleischfachfrau EFZ**
Bezugsquellen: Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT, www.bbt.admin.ch
Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, www.bbl.admin.ch (Publikationen und Drucksachen)

- **Bildungsplan Fleischfachmann EFZ / Fleischfachfrau EFZ**
Bezugsquelle: In deutscher Sprache:
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich
www.carnasuisse.ch

In französischer Sprache:
www.carnasuisse.ch

in italienischer Sprache:
www.carnasuisse.ch

- **Ausbildungs- und Informationskonzept für Berufsbildungsverantwortliche im Beruf Fleischfachleute**
Bezugsquelle: In deutscher Sprache:
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich
www.carnasuisse.ch

- **Wegleitung über die Kompetenznachweise der überbetrieblichen Kurse (in Erarbeitung)**
Bezugsquelle: Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich
www.carnasuisse.ch