



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

für

**Fleischfachfrau / Fleischfachmann mit eidgenössischem
Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

und

**Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent mit
eidgenössischem Berufsattest (EBA)**



Version: 1

Herausgeber und Bezugsquelle:

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 8031 Zürich, © 2017 by SFF

Inhaltsverzeichnis

1. Ziel und Zweck des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse
2. Informationen für die Leiterinnen und Leiter sowie Berufsbildnerinnen und Berufsbildner der überbetrieblichen Kurse
3. Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

1. Ziel und Zweck des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse

Einleitung

Ziel dieses Ausbildungsprogrammes ist die leichtere Vermittlung der üK-Inhalte. Es dient den Leiterinnen und Leitern sowie den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern als Hilfsmittel zur systematischen Einführung der Lernenden in ihren Beruf. Zudem bildet es die Grundlage für die Erarbeitung der regionalen Kursprogramme.

Das vorliegende Dokument basiert auf dem Bildungsplan. Dieser gibt eine Gesamtübersicht über die Leistungsziele, die an den drei Lernorten - Berufsfachschule, Lehrbetrieb, überbetriebliche Kurse - vermittelt werden.

Das Ausbildungsprogramm definiert keine bis ins Detail festgelegten Lerninhalte, sondern gibt den Verantwortlichen bewusst einen Spielraum, um die grundlegenden Fertigkeiten praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln.

Ziel der beruflichen Grundbildung ist, dass die Berufsleute handlungsfähig sind. Daher spricht man von Handlungskompetenz. Sie bildet sozusagen das Dach der Teilkompetenzen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz. Kompetenz ist individuell und bedeutet die Fähigkeit, sich in einer Situation richtig zu verhalten, eine Aufgabe selbstständig anzugehen, die geforderte Leistung zu erbringen und auch mit den Menschen, die man im Beruf trifft, richtig umzugehen. In jedem Beruf werden spezifische Anforderungen an die Handlungskompetenzen gestellt. Dies geschieht vor allem in der Praxis im Lehrbetrieb, aber auch in den überbetrieblichen Kursen.

Die überbetrieblichen Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen und sie auf die weitere Ausbildung im Lehrbetrieb vorzubereiten. Zudem werden sie in den Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die überbetrieblichen Kurse unterstützen die betriebliche Praxis. So sollen im Lehrbetrieb die in den Kursen erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Haltungen möglichst selbstständig geübt, gefestigt und vertieft werden.

2. Informationen für die Leiterinnen und Leiter sowie Berufsbildnerinnen und Berufsbildner der überbetrieblichen Kurse

Aufbau des Ausbildungsprogramms

Die Leistungsziele der überbetrieblichen Kurse basieren auf den Grundlagen des Bildungsplans. Die Strukturierung und Vermittlung der Inhalte soll gemäss den nachfolgenden Unterlagen erfolgen. Die überbetrieblichen Kurse nehmen eine wichtige Rolle in der Lernortkoordination ein. Zudem werden die spezifischen Inhalte der Fachrichtungen bzw. Schwerpunkte berücksichtigt.

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Leistungen der Lernenden werden pro Kurs in Form eines Kompetenznachweises mit Prädikaten dokumentiert.

3. Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Zweck

Der Kompetenznachweis ist die schriftliche Rückmeldung an die Lernende bzw. den Lernenden und den Lehrbetrieb über den Stand in Bezug auf den Aufbau der Handlungskompetenzen. Er dient dem Betrieb auch als Standortbestimmungs- und Verbesserungsinstrument (Bildungsbericht, allfällige Fördermassnahmen).

Prädikate

Für die Beurteilung der Leistungen stehen folgende Prädikate zur Auswahl:

- sehr gut
- gut
- genügend
- ungenügend
- schlecht
- sehr schlecht / nicht ausgeführt

Anwendung und Umsetzung

- Im überbetrieblichen Kurs werden Handlungskompetenzen gezielt aufgebaut und überprüft.
- Im überbetrieblichen Kurs werden praktische Fähigkeiten und Fertigkeiten bewertet.
- Die Anforderungen und Bewertungskriterien pro Kurs sind von Seiten der üK- Verantwortlichen geklärt und den Lernenden kommuniziert.

Ausbildungsprogramm üK: Fleischfachassistent/Fleischfachassistentin EBA "Produktion und Verarbeitung"



ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 1.Tag	x	x	Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kurs-/Tagesziele				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbildner.	Beamer / Flipchart	01:30	09:30
ük1 1.Tag	x	x	Lerntechniken				Elektronische Übermittlung oder Datenträger	Dimensions-tabelle abgeben	01:00	11:00
ük1 1.Tag	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 1.Tag	x	x	Persönliche Hygiene	2.2.1	Persönliche Hygiene anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selb-ständig an. (K3)	Jeder Lernende ist in der Lage, die persönliche Hygiene zu erklären und anzuwenden: - Händewaschen - Körperhygiene - Kleiderhygiene - Verhalten bei Krankheit oder Unfall - etc.	Frontalunterricht, Lehrgespräche,	Vortrag Halag / UV-Lichtkasten mit Flüssigkeit	01:00	13:00
ük1 1.Tag	x	x	PSA Abgabe				Materialausgabe mit Laufblatt	Material-strasse	01:00	14:00
ük1 1.Tag	x	x	SGA Grundsätze: SGA	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Fleischwirtschaft Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Abgabe der Sicherheitskoffer und Einstellen der Gurten an Schürze und Handschuh, Messer (Zustand, Schleifen), Handsäge, Haubeil	FO Schleifmaschine mit 1 Messer Sicherheitskoffer SW Brust für Demo Stichschutz-Geflecht	00:45	15:00
ük1 1.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:15	15:45

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 1.Tag	x	x	Rechtliche Grundlagen	2.3.7	Gesetzliche Vorgaben aufzeigen und anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an.	A) Anhand der gesetzlichen Vorgaben erläutern die Lernenden, was ihre Aufgaben und Pflichten bzw. die der Berufsbildner sind	Frontalunterricht / Lehrgespräche	PPT, SUVA Broschüre	01:00	16:00
ük1 1.Tag	x	x	Ende Tag 1							17:00
ük1 2.Tag	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 2.Tag	x	x	Umweltschutz: korrekte Anwendung von Hilfsmaterialien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie man eine korrekte Abfalltrennung umsetzt B) Jeder Lernende kann abschätzen, was passiert, wenn man unterschiedliche Reinigungsmittel miteinander mischt C) Jeder Lernende erkennt mögliche Gefahren bei der Lagerhaltung von Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel, Salpeter etc.) D) Der Lernende beschreibt, wie die Verkehrs- bzw. Transportmittel korrekt benutzt werden	Reinigungsmittel, Schmieröl, Kleinmaterial, Demonstration von Chlorgaswirkung unter strengen Sicherheitsvorkehrungen	FO, Säure und Lauge zum Mischen, Schutzbrille	00:30	08:10
ük1 2.Tag	x	x	Effizienter Maschinenpark	2.5.3	Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben einen energieeffizienten Maschinenpark anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels. (K2)	A) Fleischfachassistenten begründen, warum es wichtig ist, einen möglichst energieeffizienten Maschinenpark zu führen	Maschinenparkbeurteilung		00:15	08:40

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	Kühlkette	2.2.3	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produktehygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet im üK die Vorgaben der Betriebs- & Produktehygiene korrekt an D) Fleischfachassistenten kennen Massnahmen bei Abweichungen E) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit	Lernende führen während des üK periodische Dokumentationen zu ihnen zugewiesenen Temperaturmesspunkten	Doku-Tabellen, LGV-Temperaturen und Mibi-Wachstumsgrafik Elpro-Zugriff	00:50	08:55
ük1 2.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:15	09:45
ük1 2.Tag	x	x	Lebensmittelsicherheit	1.4.4	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme. (K3)	A) Jeder Lernende listet auf, warum man die thermischen Prozesse überwachen muss B) Jeder Lernende wendet die korrekten thermischen Prozesse am jeweiligen Produkt an	Abklatschproben zum Ausbrüten		00:30	10:00
ük1 2.Tag	x	x	Persönliche Kompetenzen				Plenardiskussion	Dimensions-tabelle anschauen	00:30	10:30
ük1 2.Tag	x	x	Entsorgung: korrekte Entsorgung aller anfallenden Abfälle und Nebenprodukte	2.4.1	Entsorgungskanäle und Weiterverarbeitungswegen nennen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen und nutzen die korrekten Entsorgungs- und Weiterverarbeitungswege. (K1)	A) Jeder Lernende benennt, welche tierischen Nebenprodukte anfallen und zählt den weiteren Verwendungszweck auf	Korrekte Trennung aller anfallenden Abfälle und Nebenprodukte und deren Verwendung (komb. mit Leistungsziel 1.1.1.1)		00:30	11:00
ük1 2.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:10	11:30

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	Rohmaterial-Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent be-stimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungs-kategorien zu unterscheiden B) Fleischfachassistenten bestimmen für die Fleischanschnitte die Standardisierung C) Sie verwenden die Fleischanschnitte für die entsprechende Weiterverarbeitung D) Der Lernende hinterfragt, welche Standardisierung die beste für sein jeweiliges Produkt ist	Frontalunterricht	Lehrbuch, Beamer	00:35	11:40
ük1 2.Tag	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:15
ük1 2.Tag	x	x	Betriebshygiene	2.2.3	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze der Betriebs- und Pro-	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich			00:30	13:15
ük1 2.Tag	x	x	Ausbeinen: Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA	Ausbeinen: Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter		01:00	13:45
ük1 2.Tag	x	x	Fleischqualität	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen die Fleischqualität anhand der folgenden	A) Anhand der ausgebeinten Teilstücke wird Folgendes bestimmt: Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad B) Fleischfachassistenten sind in der	Lehrgespräch	Fleisch auf Tisch, Bilder von R1-5	00:30	14:45
ük1 2.Tag	x	x	Reinigung	2.2.3	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produktehygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet im üK die Vorgaben der Betriebs- & Produktehygiene korrekt an D) Fleischfachassistenten kennen Massnahmen bei Abweichungen E) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit	Praktische Reinigung der Arbeitsplätze Zerlegerei mit Kurzpause nach Einschäumen		02:00	15:15
ük1 2.Tag	x	x	Ende Tag 2							17:15

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 3.Tag	x	x	Fleischerzeugnisse: Fleishteilbenennung und Verwendung	1.5.3	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den Vorgaben und rechtlichen Vorschriften. (K3)	A) Fleischfachassistenten nennen die Bestandteile einer Etikette B) Fleischfachassistenten können eine einfache Etikette kreieren C) Fleischfachassistenten nennen die gängigsten allergenen Stoffe, die im Fleischfachgeschäft vorkommen	Alle Komponenten sind vorbereitet		00:50	8:10
ük1 3.Tag	x	x	Ressourcen: sparsames Anwenden der Ressourcen Maschinenpark	2.5.3	Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben	A) Fleischfachassistenten begründen, warum es wichtig ist, einen möglichst energieeffizienten Maschinenpark zu führen	Strom, Wasser, Abfälle, Reinigungsmittel, Verbrauchsmaterial		01:00	9:00
ük1 3.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:15	10:00
ük1 3.Tag	x	x	Lagerung	2.5.1	Lagerung erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben Energieeffizienzmassnahmen bei der Lagerung und Reifung von Fleisch und	A) Jeder Lernende beschreibt, wie die Lagerbewirtschaftung der Hilfsmittel (Gewürze, Zusatzstoffe etc.) angewandt wird B) Jeder Lernende erklärt, wie und wie			01:00	10:15
ük1 3.Tag	x	x	Chemikalien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie man eine korrekte Abfalltrennung umsetzt B) Jeder Lernende kann abschätzen, was passiert, wenn man unterschiedliche Reinigungsmittel miteinander mischt C) Jeder Lernende erkennt mögliche Gefahren bei der Lagerhaltung von Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel, Salpeter etc.) D) Der Lernende beschreibt, wie die Verkehrs- bzw. Transportmittel korrekt benutzt werden	Einsatz von Auffangwannen, Schutzbrillen, Augenduschen		00:45	11:15
ük1 3.Tag	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 3.Tag	x	x	Thermische Prozesse	1.4.4	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen die	A) Jeder Lernende listet auf, warum man die thermischen Prozesse überwachen muss B) Jeder Lernende wendet die	Praxisbeispiele mit Dokumentation		01:00	13:00
ük1 3.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:00

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 3.Tag	x	x	Demo Brätherstellung	1.3	Handlungskompetenz 1.3: Brät und Wurstwaren herstellen Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Prozessparameter wie beispielsweise die Temperaturführung.	0	Herstellung und Demonstration von einem feinem Brät		00:50	14:10
ük1 3.Tag	x	x	Berufsbildung	2.1.4	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)	A) Jeder Lernende nennt die relevanten Dokumente der Berufslehre B) Jeder Lernende nennt die Personen, an die er sich wenden kann, falls Probleme auftauchen			01:00	15:00
ük1 3.Tag	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.2	Auswirkungen mangelhafter SGA aufzeigen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz und zeigen die Konsequenzen auf. (K2)	A) Jeder Fleischfachassistent kann die Auswirkungen mangelnder SGA aufzeigen und die nötigen Massnahmen einleiten	Abgabe der Aufgabe für den 4. üK-Tag		01:00	16:00
ük1 3.Tag	x	x	Ende Tag 3							17:00
ük1 4.Tag	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük1 4.Tag	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.3	Massnahmen bei mangelhafter SGA aufzeigen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (BU und NBU). (K2)	A) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei mangelhafter SGA verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Theoretisch vor Ort an Blitz, Scheffel, Füller, Kochkessel, Steaker, Hochbahn, Paletten		01:50	8:15

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 4.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:10	10:05
ük1 4.Tag	x	x	SGA Erste Hilfe	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Fleischwirtschaft Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhürze, Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Mit Einbezug des Leistungsziels 1.7.4.1 Wiederholung und Auffrischung	Bandagen usw.	01:50	10:15
ük1 4.Tag	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:05
ük1 4.Tag	x	x	Persönlichkeitsentwicklung				Plenumsdiskussion		00:35	13:05
ük1 4.Tag	x	x	Verpacken	1.5.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourcenefficient. (K3)	A) Fleischfachassistenten nennen verschiedene Verpackungsarten und wenden sie produktgerecht an	Sigelrand- oder Schrumpfbeutel oder Skin und Atmos in Vac-Kammermaschine oder Schalenstapler		00:50	13:40
ük1 4.Tag	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:30
ük1 4.Tag	x	x	Lernkontrolle SGA				Schriftlich, Einzelarbeit	Fragebogen	00:30	14:40
ük1 4.Tag	x	x	Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK	FO	00:20	15:10
ük1 4.Tag	x	x	Schluss üK 1							15:30
ük2 1. Tag	x		Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kurs-/Tagesziele				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.		0:20	9:00

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x		Betäuben	3.2.2	Verschiedene Betäubungsarten beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben die möglichen Betäubungsarten für die entsprechenden Tierarten anhand von praktischen Beispielen. (K2)	A) Fleischfachassistenten zählen die verschiedenen Betäubungsarten auf B) Fleischfachassistenten wenden die verschiedenen Betäubungsarten situationsgerecht an			01:00	9:20
ük2 1. Tag	x		Pause / Erholung						00:15	10:20
ük2 1. Tag	x		Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen	3.2.3	Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen am praktischen Beispiel an. (K3)	A) Fleischfachassistenten benennen die Ausschlachtbestimmungen B) Fleischfachleute wenden die korrekten Ausschlachtbestimmungen je Tierart korrekt an			00:30	10:35
ük2 1. Tag	x		Mittagessen / Stärkung						00:45	11:35
ük2 1. Tag	x		Taxierung	1.2.3	Schlachtierkörper taxieren Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent taxieren die Schlachtierkörperteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären die CH-TAX, MFA und wenden diese an den vorgegebenen Tierhälften an B) Fleischfachassistenten können die Fleisch- und Knochenanteile berechnen			00:30	12:20
ük2 1. Tag	x		Ausbeinen : Schweinschulter Schweinsstotzen Schweinscarree	1.2.4	Fleisch ausbeinen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beinen drei der folgenden Fleischstücke effizient und sauber aus: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück - Brust (K3)	A) Fleischfachassistenten wenden bei jedem der folgenden Stücke die richtige Ausbeintechnik fachgerecht an: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück Kriterien dazu sind: keine Knorpel, keine Kernstückverletzungen, mit Knochenhaut B) Fleischfachassistenten beinen die vorgegebenen Tierarten wirtschaftlich aus C) Die vorgegebenen Zeitlimiten sind einzuhalten	Messer, Stahl, persönliche Schutzausrüstung	01:30	12:50	

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x		Engrosdressur: Schweinschulter, Schweinsstotzen, Schweinscarree grob zerlegen und Engrosdressur, Präsentation Verkaufsprodukte	1.2.5	Engros- und Grobdressur ausführen und lagern Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus. Sie benennen die Teilstücke und zeigen deren Verwendungszweck auf. (K3)	A) Fleischfachassistenten können bei folgenden Stücken die Engrosdressur anwenden: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück B) Fleischfachassistenten wissen, welche Verwendungszwecke die oben dressierten Stücke aufweisen C) Die Abschnitte werden den jeweiligen Standardisierungen zugeordnet	In Teilstücke zerlegen und dressieren	Messer, Stahl, persönliche Schutzaus- rüstung	00:45	14:20
ük2 1. Tag	x		Feindressur: Schweinschulter, Schweinsstotzen, Schweinscarree grob zerlegen und Engrosdressur Präsentation Verkaufsprodukte	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent be-stimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungs-kategorien zu unterscheiden B) Fleischfachassistenten bestimmen für die Fleischanschnitte die Standardisierung C) Sie verwenden die Fleischanschnitte für die entsprechende Weiterverarbeitung D) Der Lernende hinterfragt, welche Standardisierung die beste für sein jeweiliges Produkt ist	In Teilstücke zerlegen und dressieren		00:45	15:05
ük2 1. Tag	x		Rohmaterial- Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent be-stimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungs-kategorien zu unterscheiden B) Fleischfachassistenten bestimmen für die Fleischanschnitte die Standardisierung C) Sie verwenden die Fleischanschnitte für die entsprechende Weiterverarbeitung D) Der Lernende hinterfragt, welche Standardisierung die beste für sein jeweiliges Produkt ist		Messer, Stahl, persönliche Schutzaus- rüstung	00:30	15:50
ük2 1. Tag	x		Nebenprodukte	3.2.5	Optimale Verwertung von tierischen Nebenprodukten beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben Verwertungsmöglichkeiten von essbaren Nebenprodukten anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels. (K3)	A) Fleischfachassistenten zählen die Unternehmen auf, die die tierischen Nebenprodukte verwerten B) Fleischfachassistenten skizzieren die Weiterverwertung der tierischen Nebenprodukte			00:45	16:20

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x		Bildungsbericht & Lerndokumentation	2.1.4	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)	A) Jeder Lernende nennt die relevanten Dokumente der Berufslehre B) Jeder Lernende nennt die Personen, an die er sich wenden kann, falls Probleme auftauchen	Visuelle Kontrolle dokumentiert	TN-Liste	00:20	17:05
ük2 1. Tag	x		Ende Tag 1							17:25
ük2 2. Tag	x		Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük2 2. Tag	x		Salzerei	3.3.1	Pökelwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stel-en aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelwaren B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer einfachen 5-Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Theorie		00:45	8:15

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x		Wurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer 5- Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Theorie	PPT	00:45	9:00
ük2 2. Tag	x		Wurstwaren	3.3.3	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachassistenten stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachassistenten fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu	Gruppenarbeit verteilen und Mise en Place gemäss Vorgaben herstellen (Es ist zwar ein betriebliches Leistungsziel, Verarbeiter haben die Möglichkeit, die Vorbereitung im üK noch einmal selbständig herzustellen)		00:45	9:45
ük2 2. Tag	x		Wurstwaren	1.3.2	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachassistenten stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachassistenten fügen die Zusatzstoffe gemäss Ihren Eigenschaften den Produkten zu	Gruppenarbeit verteilen und Mise en Place gemäss Vorgaben herstellen (Es ist zwar ein betriebliches Leistungsziel, Verarbeiter haben die Möglichkeit, die Vorbereitung im üK noch einmal selbständig herzustellen)		00:45	10:30

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x		Maschinenkunde	2.3.2	Auswirkungen mangelhafter SGA aufzeigen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz und zeigen die Konsequenzen auf. (K2)	A) Jeder Fleischfachassistent kann die Auswirkungen mangelnder SGA aufzeigen und die nötigen Massnahmen einleiten		PPT, Lerngespräche	00:45	11:15
ük2 2. Tag	x		Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 2. Tag	x		Wurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer 5- Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Die einzelnen Gruppen stellen ihr Mise en Place der Klasse vor und stellen ihre Produkte gemäss Vorgabe her. Salami herstellen		01:00	13:00

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x		Wursten	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer 5- Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Die einzelnen Gruppen stellen ihr Mise en Place der Klasse vor und stellen ihre Produkte gemäss Vorgabe her. Brühwürste herstellen		02:30	14:00
ük2 2. Tag	x		Wursten	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer 5- Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Die einzelnen Gruppen stellen ihr Mise en Place der Klasse vor und stellen ihre Produkte gemäss Vorgabe her. Kochwurstware herstellen		00:30	16:30

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x		Salzerei	3.3.2	Regionale Pökelfleischspezialitäten herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen regionale Pökelfleischspezialitäten gemäss Vorgaben her. Sie beachten technologische und ökologische Ansätze. (K3)	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelfleischwaren B) Fleischfachassistenten stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachassistenten können anhand einer einfachen 5-Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren			über alle praktischen Arbeiten	
ük2 2. Tag	x		Reinigung	2.2.3	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produktehygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet im üK die Vorgaben der Betriebs- & Produktehygiene korrekt an D) Fleischfachassistenten kennen Massnahmen bei Abweichungen E) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:30	17:00
ük2 2. Tag	x		Hygiene	2.2.1	Persönliche Hygiene anwenden Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	Jeder Lernende ist in der Lage, die persönliche Hygiene zu erklären und anzuwenden: - Händewaschen - Körperhygiene - Kleiderhygiene - Verhalten bei Krankheit oder Unfall - etc.	Mündlich den Stoff von üK 1 repetieren und die Schüler noch einmal dafür sensibilisieren, wie wichtig Hygiene in der Wursterei ist		00:30	17:30
ük2 2. Tag	x		Ende Tag 2							18:00
ük2 3. Tag	x		Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x		Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	1.4.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung. (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachassistenten stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachassistenten können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Fleischteilbenennung und Verwendung. Einteilung in küchen-, pfannen- und tischfertige Produkte plus einer einfachen Berechnung der Kosten (mit Einbezug des Leistungsziels 1.3.3.1).		00:30	8:15
ük2 3. Tag	x		Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	3.4.1	Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 5 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her: - Geschnetzeltes Fleisch - Ragout - Gehacktes - Plätzli / Schnitzel - Koteletts - Fleischvögel - Spiessli - Pfeffer in der Beize - Gefüllte Braten - Grillspezialitäten - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachassistenten stellen landesübliche küchenfertige Artikel gemäss ÜK Vorgabe her			00:30	8:45

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x		Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	3.4.2	Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss Vorgaben her: - Adrios - Hamburger - Hackplätzli - Hackbraten - Cordon Bleu - Panierte Schnitzel - Gewürzte Schnitzel - Mariniertes Fleisch - Grillspezialitäten - Cevapcici - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachassistenten stellen landesübliche pfannenfertige Artikel gemäss üK-Vorgabe her			00:30	9:15

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x		Platten herrichten	3.5.1	Platten herrichten Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten her. Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern, welche Gemüse, Früchte u.a. zu einem vollwertigen Menü als Beilagen serviert werden sollten. (K3)	A) Fleischfachassistenten kennen und wenden die Grundsätze der Tages-, Angebots- und Aktionsplatten an B) Fleischfachassistenten stellen ansprechende Platten für den Verkauf her C) Fleischfachassistenten wählen die richtige Platte für das entsprechende Thema			00:30	9:45
ük2 3. Tag	x		Grundzubereitungsarten	1.4.2	Produkte und Fleisch garen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 4 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)	A) Lernende können mindestens 6 GZA aufzählen und erklären B) Lernende wenden die passende GZA des jeweiligen Kochgutes an C) Zur passenden GZA werden die Zutaten der Ernährungspyramide beachtet			01:45	10:15
ük2 3. Tag	x		Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 3. Tag	x		Verkaufspreis berechnen	1.5.4	Verkaufspreise berechnen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	A) Fleischfachassistenten kennen die Grundlagen einer Produktberechnung B) Fleischfachassistenten wenden die Grundlagen der Produktberechnung korrekt an C) Fleischfachassistenten berechnen für das jeweilige Produkt einen realistischen Verkaufspreis			01:00	13:00
ük2 3. Tag	x		Fleischlagerung / - reifung	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen die Fleischqualität anhand der folgenden Parameter: - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad (K2)	A) Anhand der ausgebeinten Teilstücke wird Folgendes bestimmt: Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad B) Fleischfachassistenten sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachassistenten können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern	PPT Fleisch- Lagerung	00:45	14:00	
ük2 3. Tag	x		Sensorik / Degustation	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Wurstwaren bzw. regional	A) Fleischfachassistenten erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst	Produkte nach 5 Kriterien degustieren und beurteilen	PPT Sensorik, Degu- Formular	00:30	14:45
ük2 3. Tag	x		Pause / Erholung						00:10	15:15

ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x		Schlusstest üK 1				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 1 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)		00:30	15:25
ük2 3. Tag	x		Schlusstest: Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 1	FO	00:40	15:55
ük2 3. Tag	x		Ende üK 2 GEVA							16:35

Ük Tag	Prod	Laden	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
--------	------	-------	-------	------------------------	--------------------------------	--------------------------	-----	-------------	---------------------	------------------