



**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: Fleischfachmann/Fleischfachfrau EFZ "Verarbeitung"

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 1.Tag	x	x	x	Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kurs-/Tagesziele				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.	Beamer / Flipchart	01:30	09:30
ük1 1.Tag	x	x	x	Lerntechniken			Jede Lernperson hat eine eigene Lerndokumentation vorbereitet und digital zur Verfügung	Elektronische Übermittlung oder Datenträger	Dimensions-tabelle abgeben	01:00	11:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Persönliche Hygiene	2.2.1	Persönliche Hygiene anwenden Fleischfachleute 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.	Frontalunterricht, Lehrgespräche	Vortrag Halag / UV-Lichtkasten mit Flüssigkeit	01:00	13:00
ük1 1.Tag	x	x	x	PSA Abgabe			Jeder lernender Hat seine PSA Ausrüstung	Materialausgabe mit Laufblatt	Material-strasse	01:00	14:00
ük1 1.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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	x	Pause / Erholung						00:15	15:45
ük1 1.Tag	x	x	x	Rechtliche Grundlagen	2.3.9	Gesetzliche Vorgaben aufzeigen und anwenden Fleischfachleute wenden die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)	A) Anhand der gesetzlichen Vorgaben benennen die Lernenden ihre Aufgaben und Pflichten bzw. die der Berufsbildner B) Fleischfachleute setzen ihre Kenntnisse über die rechtlichen Grundlagen um	Frontalunterricht / Lehrgespräche	PPT, SUVA Broschüre, Film	01:00	16:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Ende Tag 1							17:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Umweltschutz: korrekte Anwendung von Hilfsmaterialien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute 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 verschiedene 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	00:15	08:10
ük1 2.Tag	x	x	x	Effizienter Maschinenpark	2.5.3	Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben Fleischfachleute beschreiben einen energieeffizienten Maschinenpark anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels. (K2)	A) Fleischfachleute begründen, warum es wichtig ist, einen möglichst energieeffizienten Maschinenpark zu führen B) Fleischfachleute erläutern mögliche Anpassungsmöglichkeiten	Maschinenparkbeurteilung	Maschinenpark	00:15	08:25
ük1 2.Tag	x	x	x	Kühlkette	2.2	Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.	A) Jeder schreibt, in welchen Temperaturbereichen wir uns bewegen, auf B) Jeder zählt die Problematik des mikrobiellen Wachstums auf	Lernende führen während des üK periodische Dokumentationen zu ihnen zugewiesenen Temperaturmesspunkten separate PPT für Mibi-Wachstum	Doku-Tabellen, LGV-Temperaturen und Mibi-Wachstumsgrafik Elpro-Zugriff	00:50	08:40
ük1 2.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:15	09:30
ük1 2.Tag	x	x	x	Lebensmittelsicherheit	2.2	Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.	A) Jeder schreibt, in welchen Temperaturbereichen wir uns bewegen, auf B) Jeder zählt die Problematik des mikrobiellen Wachstums auf	Abklatschproben zum Ausbrüten		00:30	09:45
ük1 2.Tag	x	x	x	persönliche Kompetenzen			Jeder Lernende erkennt seine persönliche Kompetenz nach Ende der Lerneinheit und seinen eigenen Lerntypen	Plenardiskussion	Dimensionstabelle anschauen	00:30	10:15
ük1 2.Tag	x	x	x	Entsorgung: korrekte Entsorgung aller anfallenden Abfälle und Nebenprodukte	2.4.1	Entsorgungskanäle und Weiterverarbeitungswege nennen Fleischfachleute 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	10:45
ük1 2.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	11:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Rohmaterial-Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachleute bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungskategorien zu unterscheiden B) Fleischfachleute 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	11:25
ük1 2.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Betriebshygiene	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:30	13:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Ausbeinen: Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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.)	Praktische Arbeit an Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter		01:00	13:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Fleischqualität	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachleute können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern	Lehrgespräch	Fleisch auf Tisch, Bilder von R1-5	00:30	14:30
ük1 2.Tag	x	x	x	Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) 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	15:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Ende Tag 2							17:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Alle Komponenten sind vorbereitet		00:40	8:10

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 3.Tag	x	x	x	Verkaufspreise berechnen	1.6.5	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage praktischer Beispiele die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	A) Fleischfachleute kennen die Grundlagen einer Produkteberechnung B) Fleischfachleute wenden die Grundlagen der Produkteberechnung korrekt an C) Fleischfachleute berechnen für das jeweilige Produkt einen realistischen Verkaufspreis		Kalkulationsvo rlage	00:10	8:50
ük1 3.Tag	x	x	x	Ressourcen: sparsames Anwenden der Ressourcen Maschinenpark	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute 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 verschiedene 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	Strom, Wasser, Abfälle, Reinigungsmittel, Verbrauchsmaterial		01:00	9:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:15	10:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Lagerung	2.5.1	Lagerung erklären Fleischfachleute beschreiben Energieeffizienzmassnahmen bei der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen. (K2)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie die Lagerbewirtschaftung der Hilfsmittel (Gewürze, Zusatzstoffe etc.) angewandt wird B) Jeder Lernende erklärt, wie und wie lange die jeweiligen Fleischarten gelagert werden			01:00	10:15
ük1 3.Tag	x	x	x	Chemikalien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute 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 verschiedene 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	Sicherheitsdat enblätter	00:45	11:15
ük1 3.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Thermische Prozesse	1.5.4	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute kennen den Unterschied zwischen Temperieren, Pasteurisieren und Sterilisieren	Praxisbeispiele mit Dokumentation		01:00	13:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 3.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Demo Brätherstellung	1.3	Handlungskompetenz 1.3: Brät und Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Prozessparameter wie beispielsweise die Temperaturführung.		Herstellung und Demonstration von einem feinem Brät		00:50	14:10
ük1 3.Tag	x	x	x	Berufsbildung	2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute 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	Anlaufstellen der Lernenden aufzeigen: > Ausbilder im Betrieb > Berufsfachschullehrer > Kantonales Berufsbildungsamt Nachtragen der Lerndokumentation		01:00	15:00
ük1 3.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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 Aufgabe für den 4. üK-Tag		01:00	16:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Ende Tag 3							17:00
ük1 4.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 4.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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.)	Theoretisch vor Ort an Blitz, Scheffel, Füller, Kochkessel, Steaker, Hochbahn, Paletten		01:50	8:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	10:05
ük1 4.Tag	x	x	x	SGA Erste Hilfe	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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.)	Mit Einbezug des Leistungsziels 1.7.4.1 Wiederholung und Auffrischung	Bandagen usw.	01:50	10:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:05
ük1 4.Tag	x	x	x	Persönlichkeitsentwicklung			Jeder Lernende weiss dass er die Fleischbranche und den eigenen Betrieb präsentiert	Plenumsdiskussion		00:35	13:05
ük1 4.Tag	x	x	x	Verpacken	1.6.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3)	A) Fleischfachleute nennen verschiedene Verpackungsarten und wenden sie produktgerecht an	Sigelrand- oder Schrumpfbeutel oder Skin und Atmos in Vac-Kammermaschine oder Schalensigler		00:50	13:40
ük1 4.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:30
ük1 4.Tag	x	x	x	Lernkontrolle SGA			Überprüfen des Wissens	Schriftlich, Einzelarbeit	Fragebogen	00:35	14:40
ük1 4.Tag	x	x	x	Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK	FO	00:20	15:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Schluss üK							15:35

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x	x		Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kurs- /Tagesziele				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.		0:20	9:30
ük2 1. Tag	x	x		Bildungsbericht Lerndokumentationen	2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute 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	0:20	9:50
ük2 1. Tag	x	x		Rohmaterial Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachleute bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungskategorien zu unterscheiden B) Fleischfachleute 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			00:30	10:10
ük2 1. Tag	x	x		Pause / Erholung						00:15	10:40
ük2 1. Tag	x	x		Fleischqualität	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachleute können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern			01:05	10:55
ük2 1. Tag	x	x		Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x	x		Ausbeinen : Schweinschulter Schweinsstotzen Schweinscarree	1.2.4	Fleisch ausbeinen Fleischfachleute beinen drei der folgenden Fleischstücke effizient und sauber aus: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück - Brust (K3)	A) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute beinen die vorgegebenen Tierarten wirtschaftlich aus C) Die vorgegebenen Zeitlimiten sind einzuhalten		Messer, Stahl, persönliche Schutzausrüstung	01:30	13:00
ük2 1. Tag	x	x		Engrosdressur: Schweinschulter, Schweinsstotzen, Schweinscarree grob zerlegen und Engrosdressur, Präsentation Verkaufsprodukte	1.2.5	Engros- und Grobdressur ausführen und lagern Fleischfachleute führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus. Sie benennen die Teilstücke und zeigen deren Verwendungszweck auf. (K3)	A) Fleischfachleute können bei folgenden Stücken die Engrosdressur anwenden: -Hals -Stotzen -Schulter -Nierstück B) Fleischfachleute wissen welche Verwendungszwecke die oben dressierten Stück aufweisen C) Die Abschnitte werden den jeweiligen Standardisierungen zugeordnet D) Fleischfachleute dressieren die Tierhälften in der vorgegebenen Zeit	In Teilstücke zerlegen und dressieren in Kombination mit Leitziel 1.1.1.1 (Teilstück abschliessen) und nach Vorgabe je eine Tagesplatte herstellen (1.1.7.1)	Messer, Stahl, persönliche Schutzausrüstung	01:00	14:30
ük2 1. Tag	x	x		Pökelwaren	1.4.1	Pökelwaren herstellen Fleischfachleute stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Theoretische Kenntnisse	PPT	00:45	15:30
ük2 1. Tag	x	x		Pause / Erholung						00:15	16:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x	x		Salzen und Würsten	1.4.2	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen (K4)	Gruppenarbeit verteilen und Mise en Place gemäss Vorgaben herstellen. Teamfähigkeit wird gefördert.		00:45	16:30
ük2 1. Tag	x	x		Salzen und Würsten	1.4.1	Pökelfwaren herstellen Fleischfachleute stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelfwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Die Kochpökelfware salzen, damit sie über Nacht getumblert werden kann		00:20	17:15
ük2 1. Tag	x	x		Regionale Pökelfprodukte	4.2.3	Regionale Pökelfwarenspezialitäten herstellen Fleischfachleute stellen regionale Pökelfwarenspezialitäten gemäss Vorgaben her. Sie beachten technologische und ökologische Ansätze. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelfwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Rohpökelfwaren werden gesalzen und für die Weiterverarbeitung bereitgestellt		00:10	17:35

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag	x	x		Gewürze und Zusatzstoffe	4.2.4	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen (K4)	Rohpökelfleisch werden gesalzen und für die Weiterverarbeitung bereitgestellt		00:10	17:45
ük2 1. Tag	x	x		Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit	Voraussetzungen für Tag 2 schaffen + Umsetzen des üK	Reinigungsplan	00:05	17:55
ük2 1. Tag	x	x		Ende Tag 1							18:00
ük2 2. Tag	x	x		Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x	x		Salzerei	1.4.1	Pökelfleisch herstellen Fleischfachleute stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelfleischwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Die getumblerten Kochpökelfleischwaren werden weiter verarbeitet.		00:30	8:15
ük2 2. Tag	x	x		Wurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Theorie	PPT	00:45	8:45
ük2 2. Tag	x	x		Wurstwaren	1.3.2	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen	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)		01:30	9:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x	x		Maschinenkunde	2.3.6	Gefahren von Geräten und Verarbeitungsmaschinen nennen und Sicherheitsmassnahmen nennen Fleischfachleute nennen die Gefahren bei Geräten und Verarbeitungsmaschinen. Sie zeigen auf, unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Schutzausrüstungsgegenständen sie mit Geräten und Verarbeitungsmaschinen arbeiten müssen. (K2)	A) Fleischfachleute zeigen die Gefahren der von ihnen benutzten Maschinen auf B) Fleischfachleute benennen, wie man die Gefahren auf ein Minimum reduzieren kann C) Fleischfachleute benutzen die vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht		PPT, Lerngespräche	01:00	11:00
ük2 2. Tag	x	x		Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 2. Tag	x	x		Wurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute 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
ük2 2. Tag	x	x		Wursten	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute 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

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x	x		Wursten	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute 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
ük2 2. Tag	x	x		Wursten	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthehygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthehygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			über alle praktischen Arbeiten	

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag	x	x		Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthehygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthehygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:30	17:00
ük2 2. Tag	x	x		Hygiene	2.2.8	Elemente der Branchenlösung nennen Fleischfachleute nennen die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten sowie diejenigen der Branchenlösung. (K1)	A) Fleischfachleute können die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten aufzählen	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	x		Ende Tag 2							18:00
ük2 3. Tag	x	x		Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük2 3. Tag	x	x		Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Fleischteilbenennung und Verwendung. Einteilung in küchen-, pfannen- und tischfertige Produkte plus eine einfache Berechnung der Kosten (mit Einbezug des Leistungsziels 1.3.3.1).		01:00	8:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x	x		Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Produkten plus eine einfache Berechnung der Kosten (mit Einbezug des Leistungsziels 1.3.3.1)	Messer, Stahl, persönliche Schutzausrüstung	02:00	9:15
ük2 3. Tag	x	x		Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit	Voraussetzungen für Schlussreinigung schaffen		00:15	11:15
ük2 3. Tag	x	x		Umsetzungspyramide Hygiene	2.2.8	Elemente der Branchenlösung nennen Fleischfachleute nennen die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten sowie diejenigen der Branchenlösung. (K1)	A) Fleischfachleute können die brancheninternen Unterstützungsmöglichkeiten aufzählen	Erklären der Umsetzungspyramide im Zusammenhang mit der Hygiene (Repetition)		00:15	11:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x	x		Umsetzungspyramide SGA	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute 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 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.)	Erklären der Umsetzungspyramide im Zusammenhang mit der Arbeitssicherheit (Repetition)		00:15	11:45
ük2 3. Tag	x	x		Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 3. Tag	x	x		Fleischlagerung / -reifung	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachleute können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern		PPT Fleisch-Lagerung	01:00	13:00
ük2 3. Tag	x	x		Sensorik / Degustation	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Produkte nach 5 Kriterien degustieren und beurteilen	PPT Sensorik, Degu-Formular	01:00	14:00
ük2 3. Tag	x	x		Pause / Erholung						00:10	15:00
ük2 3. Tag	x	x		Schlusstest üK 1				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 1 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)		00:30	15:10

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag	x	x		Schlusstest: Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 1	FO	00:40	15:40
ük2 3. Tag	x	x		Ende üK 2 GE/VA							16:20
ük3 1.Tag		x		Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kursziele Verarbeitung gewerblich / industriell				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.		00:30	9:30
ük3 1.Tag		x		Tagesplatten & Aktionsplatten	4.4.1	Platten herrichten Fleischfachleute richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten her. Fleischfachleute erläutern, welche Gemüse, Früchte u.a. zu einem vollwertigen Menü als Beilagen serviert werden sollten. (K3)	A) Fleischfachleute kennen und wenden die Grundsätze der Tages-, Angebots- und Aktionsplatten an B) Fleischfachleute stellen ansprechende Platten für den Verkauf her C) Fleischfachleute wählen die richtige Platte für das entsprechende Thema	Zuerst theoretisch die verschiedenen Tagesplatten erklären	FO	01:00	10:00
ük3 1.Tag		x		Fertiggericht	1.5.2	Produkte und Fleisch garen Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 6 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)	A) Lernende können mindestens 8 GZA aufzählen und erklären B) Lernende wenden die passende GZA des jeweiligen Kochgutes an C) Zur passenden GZA werden die Zutaten der Ernährungspyramide beachtet	Den Schülern erklären, was alles Fertigprodukte sind und wo diese zum Einsatz kommen	FO	01:00	11:00
ük3 1.Tag		x		Mittagessen / Stärkung					FO	01:00	12:00
ük3 1.Tag		x		Wursten Mise en Place	4.1.2	Rezeptur bereitstellen Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren. Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)	A) Fleischfachleute erläutern die hauseigenen Rezepturen und deren Eigenschaften anhand des Mise en Place	Die einzelnen Gruppen stellen ihr Mise en Place der Klasse vor und stellen ihre Produkte gemäss Vorgabe her		00:45	13:00
ük3 1.Tag		x		Gewürze und Zusatzstoffe	4.1.4	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen (K4)	Die einzelnen Gruppen stellen ihr Mise en Place der Klasse vor und stellen ihre Produkte gemäss Vorgabe her		00:45	13:45
ük3 1.Tag		x		Pause / Erholung						00:15	14:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 1.Tag		x		Wurstwarenherstellung	4.1.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen aus mindestens 2 der folgenden Wurstgruppen 4 Produkte gemäss Vorgaben her: - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste inkl. Terrinen und Pâté en croûte Sie beurteilen die Qualität der Produkte und setzen die Massnahmen der Qualitätssicherung um. (K6)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren und falls nötig die weiteren Massnahmen begründen	Praktisch		00:50	14:45
ük3 1.Tag		x		Brätverfahren	4.1.3	Brätverfahren anwenden Fleischfachleute wenden je nach Produkt das geeignete Brätverfahren (Magerbrät-, Fettbrät- und Gesamtbrätverfahren) selbständig an und erklären die wesentlichen Unterschiede. (K3)	A) Fleischfachleute beschreiben für jede Rezeptur das korrekte Brätverfahren B) Fleischfachleute wenden für jede Rezeptur das korrekte Brätverfahren an	Praktisch		00:50	15:35
ük3 1.Tag		x		Füllen und Anlagebedienung	4.1.5	Brät füllen und Anlagen bedienen Fleischfachleute füllen selbständig Brät mittels spezifischer Anlagen ein. Sie bedienen die spezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht. (K3)	A) Fleischfachleute beschreiben die Arbeitsschritte zwischen Füllprozess und fertigem Produkt B) Fleischfachleute wenden die korrekten Arbeitsschritte zwischen Füllprozess und fertigem Produkt an	Praktisch		00:45	16:25
ük3 1.Tag		x		Rohwurstreifung	4.1.6	Phasen der Rohwurstreifung beschreiben Fleischfachleute beschreiben die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst. Sie setzen die richtigen Massnahmen und Schritte für die fachgerechte Reifung um. (K3)	A) Fleischfachleute erläutern die Vorgehensweise bei der Rohwurstreifung B) Fleischfachleute setzen die jeweiligen Massnahmen der Rohwurstreifung korrekt um	Praktisch		00:10	17:10
ük3 1.Tag		x		Weiterverarbeitung der Wurstwaren	4.1.7	Wurstwaren weiterverarbeiten Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.). (K3)	A) Fleischfachleute kennen die Weiterverarbeitungsmöglichkeiten für die jeweiligen Produkte B) Fleischfachleute gebrauchen die richtigen Weiterverarbeitungsmöglichkeiten der jeweiligen Produkte	Praktisch		00:10	17:20

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 1.Tag		x		Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthehygiene 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 die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthehygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:30	17:30
ük3 1.Tag		x		Ende Tag 1					FO		18:00
ük3 2. Tag		x		Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük3 2. Tag		x		Ausbeinen	1.2.4	Fleisch ausbeinen Fleischfachleute beinen drei der folgenden Fleischstücke effizient und sauber aus: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück - Brust (K3)	A) Fleischfachleute 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) Fleischfachleute beinen die vorgegebenen Tierarten wirtschaftlich aus C) Die vorgegebenen Zeitlimiten sind einzuhalten	Zerlegen, Ausbeinen und Dressieren von ausgewählten Stücken	FO	02:30	8:15
ük3 2. Tag		x		Schlachttierkörper taxieren	1.2.3	Schlachttierkörper taxieren Fleischfachleute taxieren die Schlachttierkörperteile korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge. (K3)	A) Fleischfachleute erklären die CH-TAX, MFA und wenden diese an den vorgegebenen Tierhälften an B) Fleischfachleute können die Fleisch- und Knochenanteile berechnen C) Fleischfachleute können die jeweiligen Abzüge anhand der Proviande-Tabellen anwenden			00:00	10:45

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 2. Tag		x		Rohmaterial- Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachleute bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungskategorien zu unterscheiden B) Fleischfachleute 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			00:00	10:45
ük3 2. Tag		x		Feindressur	1.2.7	Feindressur durchführen Fleischfachleute führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch. (K3)	A) Fleischfachleute können bei folgenden Stücken die Feindressur anwenden: - Hals - Stotzen - Schulter - Nierstück B) Fleischfachleute wissen, welche Verwendungszwecke die oben dressierten Stück aufweisen C) Die Abschnitte werden den jeweiligen Standardisierungen zugeordnet D) Fleischfachleute dressieren die Tierhälften in der vorgegebenen Zeit			00:00	10:45
ük3 2. Tag		x		Fleischqualität	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachleute können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern			00:00	10:45
ük3 2. Tag		x		Kochen	1.5.2	Produkte und Fleisch garen Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 6 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)	A) Lernende können mindestens 8 GZA aufzählen und erklären B) Lernende wenden die passende GZA des jeweiligen Kochgutes an C) Zur passenden GZA werden die Zutaten der Ernährungspyramide beachtet			01:15	10:45
ük3 2. Tag		x		Mittagessen / Stärkung					FO	01:00	12:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 2. Tag		x		KüPfa	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute 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) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Jeder stellt ein küchenfertiges Produkt her inklusive einer Berechnung	FO	01:30	13:00
ük3 2. Tag		x		Schlusstest üK 3				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 3 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)		00:30	14:30
ük3 2. Tag		x		Schlusstest Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 3 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)	FO	00:40	15:00
ük3 2. Tag		x		QV-Bogen				Fachgespräch		00:40	15:40
ük3 2. Tag		x		Ende üK 3					FO		16:20

Ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
--------	----	----	------	-------	------------------------	--------------------------------	--------------------------	-----	-------------	---------------------	------------------