

Anhang 1
zur
WEGLEITUNG
für die Höhere Fachprüfung
für Metzgermeister/ Metzgermeisterin

Prüfungsstoff

Inhalt

1. Fachkompetenz
2. Leitziel Diplomarbeit
3. Leitziel Finanz- und Rechnungswesen
4. Leitziel Branchenprobleme
5. Methodenkompetenz
6. Sozial- und Selbstkompetenzen

1. Fachkompetenz

Die Fachkompetenzen befähigen die Absolventinnen bzw. die Absolventen der Höheren Fachprüfung höheren Ansprüchen im Berufsfeld und höchsten Ansprüchen als Unternehmer/-in gerecht zu werden. Im Besonderen geht es darum, dass die Kandidatin / der Kandidat darlegt, selbständig einen Betrieb der Fleischwirtschaft zu planen, zu konzipieren und nach unternehmerischen Grundsätzen erfolgreich zu führen. Durch die Zusammenführung der verschiedenen Kompetenzen und Fachbereiche soll ein umfassendes Unternehmenskonzept (Businessplan) unter der Berücksichtigung ökologischer und ethischer Aspekte erarbeitet werden, damit soll das vernetzte Denken und Handeln sämtlicher erfolgsrelevanter Kompetenzen einbezogen werden. Ein weiteres Schwergewicht wird auf die finanziell relevanten Aspekte (Finanz- und Rechnungswesen) einer erfolgsorientierten Betriebsführung gelegt. Einfluss- und Erfolgsfaktoren im Hinblick auf die praktische Tätigkeit in Verbindung mit betriebs- bzw. unternehmensrelevanter Trends aus der globalen Fleischwirtschaft bilden unter dem Stichwort „Branchenprobleme“ das dritte Ausbildungsschwergewicht.

1.1 Ziele

Leit-, Richt- und Leistungsziele konkretisieren die anlässlich der Prüfung geforderten Fachkompetenzen. Mit den Fachkompetenzen werden die Themengebiete beschrieben und begründet. Richtziele konkretisieren die Leitziele und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder Verhaltenseigenschaften. Mit den Leistungszielen wiederum werden die Richtziele in konkretes Verhalten übersetzt.

1.2 Kompetenzen

Mit den Fachkompetenzen, wie sie formuliert sind, werden auch Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert.

2. Leitziel Diplomarbeit

Die Führung eines Unternehmens in der Schweizer Fleischwirtschaft stellt sehr hohe, umfassende Anforderungen an die Verantwortungsträgerin bzw. an den Verantwortungsträger. So sind nicht nur vernetzte Handlungskompetenzen in allen Bereichen der modernen Unternehmensführung bzw. der branchenspezifischen Fachbereichen notwendig, sondern auch menschliche, ethische und ökologische Kompetenzen sind gefordert.

2.1 Richtziel Diplomarbeit

Metzgermeister/-innen sind fähig eine umfassende schriftliche Arbeit zu einem vorgegebenen Thema zu erarbeiten.

Leistungsziele:

- 2.1.1. Metzgermeister/-innen erarbeiten eine Diplomarbeit nach den einschlägigen Richtlinien und Weisungen formell richtig.
- 2.1.2 Metzgermeister/-innen halten die Rahmenbedingungen für die schriftlichen Arbeiten ein, berücksichtigen den korrekten Aufbau und die Gliederung, wenden die rechtlichen Vorgaben für Zitate konsequent an.
- 2.1.3 Metzgermeister/-innen wenden den Quellennachweis im Rahmen des Literaturverzeichnis entsprechend an.
- 2.1.4 Metzgermeister/-innen erstellen eine umfassende Disposition der Diplomarbeit und schreiben bzw. redigieren den Text in korrekter Weise.

2.2 Richtziel Urheberbestätigung

Metzgermeister/-innen erarbeiten selbständig und in eigener Verantwortung eine Diplomarbeit.

Leistungsziele:

- 2.2.1 Metzgermeister/-innen bestätigen schriftlich, dass sie die Diplomarbeit selbständig erarbeitet haben.
- 2.2.2 Metzgermeister/-innen bestätigen schriftlich, dass sie die Diplomarbeit ohne unerlaubte Beihilfe erstellt haben.

2.3 Richtziel Inhalte der Diplomarbeit

Metzgermeister/-innen erstellen in der Regel einen umfassenden Businessplan für "ihr" zukünftiges Unternehmen. In Ausnahmefällen kann der Prüfungsausschuss einem Kandidaten / einer Kandidatin eine Diplomarbeit mit einem anderen Thema zuordnen.

Leistungsziele:

- 2.3.1 Metzgermeister/-innen erstellen den Businessplan mit einer fundierten Ausgangsanalyse der direkten und indirekten betrieblichen Umwelt.
- 2.3.2 Metzgermeister/-innen erstellen ein auf ihre Person und auf den entsprechenden Betrieb ausgerichtetes Credo bzw. Leitbild.

2.3.3 Metzgermeister/-innen erstellen zu den folgenden Teilbereichen die entsprechenden Teilpolitika :

- Mitarbeiterpolitik
- Finanzpolitik
- Organisationspolitik
- Marketingpolitik
- Beschaffungspolitik
- Produktionspolitik und/oder Produktpolitik
- Qualitätspolitik
- Umweltpolitik
- Sicherheitspolitik

2.3.4 Metzgermeister/-innen erstellen zu den entsprechenden Teilpolitika die entsprechenden Zielsetzungen.

2.3.5 Metzgermeister/-innen verfügen mind. in den folgenden Teilbereichen ein umfassendes Konzept:

- Qualitätssicherung – HACCP-Konzept
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz „SGA“

2.4 Richtziel Präsentation der Diplomarbeit

Metzgermeister/-innen präsentieren „ihre“ Diplomarbeit vor einem Expertenteam in Form eines Kurzvortrages von mind. 20 Minuten und max. 30 Minuten.

Leistungsziele:

2.4.1 Metzgermeister/-innen beherrschen die Grundlagen einer überzeugenden und erfolgreichen Rhetorik.

2.4.2 Metzgermeister/-innen sind in der Lage, einen Vortrag so zu gliedern und auszugestalten, dass die vorgegebenen Richtzeiten eingehalten werden. (Minimale und maximale Sprechdauer)

2.4.3 Metzgermeister/-innen setzen methodisch-didaktische Hilfsmittel zur Unterstützung des Vortrages effizient und aussagekräftig ein.

2.4.4 Metzgermeister/-innen sind in der Lage, die inhaltlichen Kernaussagen einer Diplomarbeit anschaulich, verständlich und umfassend mündlich vorzutragen.

2.5 Richtziel Verteidigung der Diplomarbeit

Metzgermeister/-innen sind befähigt, ihre Diplomarbeit überzeugend, klar und verständlich zu verteidigen.

Leistungsziele:

2.5.1 Metzgermeister/-innen beantworten Fragen zur Diplomarbeit aus dem Expertenteam ruhig, klar und überzeugend.

2.5.2 Metzgermeister/-innen treten vor dem Expertenteam selbstsicher und überzeugend, aber nicht überheblich auf. Sie überzeugen durch ihr bescheidenes, selbstsicheres Auftreten.

2.5.3 Metzgermeister/-innen beantworten sämtliche Fragen zur Diplomarbeit richtig, umfassend und vollständig.

3. Leitziel Finanz- und Rechnungswesen

Die richtige und erfolgsorientierte Kalkulation vom Beschaffungsmarkt bis hin zum Absatzmarkt entscheidet über die langfristige Zukunft des Unternehmens. Ein wesentliches Instrument dazu ist eine umfassende Plan-Erfolgsrechnung, die vorausschauend den betrieblichen Aufwand mit dem betrieblichen Erfolg in Einklang bringen soll. Durch präzise erhobene und wiederkehrende Betriebskennzahlen zu den verschiedenen unternehmensinternen Faktoren erhält die Betriebsleitung direkte Führungs- und Einflusskenngrößen, um das Unternehmen erfolgsorientiert zu steuern. Durch die gesetzlich richtige Handhabung der Steuern kann besonders im Mehrwertsteuerbereich die unternehmerische Wirtschaftlichkeit optimiert werden. Die kompetente Analyse von Bilanzen und Erfolgsrechnungen verbunden mit den daraus abgeleiteten Schlüssen führen zur erfolgsorientierten, betriebswirtschaftlichen Führungskompetenz.

3.1 Richtziel Mehrwertsteuer

Metzgermeister/-innen sind fähig, die verschiedenen Steuersätze richtig anzuwenden und auf die erbrachten Leistungen abzustimmen.

Leistungsziele:

3.1.1 Metzgermeister/-innen handhaben den Vorsteuerabzug auf Einkäufen aus dem Beschaffungsmarkt, insbesondere aus demjenigen aus der Urproduktion gesetzeskonform.

3.1.2 Metzgermeister/-innen wenden die Steuersätze im Verkauf richtig an und können die unterschiedlichen Steuersätze richtig kalkulieren.

3.1.3 Metzgermeister/-innen sind fähig ihre absatzmarktorientierten Leistungen in Verbindung mit dem Mehrwertsteuergesetz richtig zu definieren und entsprechend den Steuersatz anzuwenden.

3.2 Richtziel Kalkulation aus dem Beschaffungsmarkt

Die Kalkulation des Roh- bzw. Beschaffungsmaterials bildet die Grundlage zum wirtschaftlichen Unternehmenserfolg.

Leistungsziele:

3.2.1 Metzgermeister/-innen beherrschen insbesondere die Kalkulation von Erzeugnissen aus der Urproduktion.

3.2.2 Metzgermeister/-innen sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben für eine erfolgsorientierte Kalkulation anzuwenden.

3.2.3 Metzgermeister/-innen berücksichtigen die gesetzlichen Vorgaben aus den verschiedenen Gesetzen und Verordnungen gewissenhaft.

3.3 Richtziel Plan-Erfolgsrechnung

Die einzusetzenden Betriebsmittel optimal zu kombinieren bildet einen Schlüssel zum betrieblichen Erfolg.

Leistungsziele:

3.3.1 Metzgermeister/-innen steuern „ihr“ Unternehmen an Hand einer vorausschauenden Plan-Erfolgsrechnung.

3.3.2 Metzgermeister/-innen strukturieren „ihr“ Rechnungswesen nach den betrieblich notwendigen Richtgrössen, indem sie entsprechende Profitcenter ein- bzw. errichten.

3.4 Richtziel Betriebskennzahlen

Die betriebswirtschaftliche Steuerung des Unternehmens erfolgt unter anderem durch den Einsatz von Betriebskennzahlen.

Leistungsziele:

3.4.1 Metzgermeister/-innen wenden die Betriebskennzahl „Margen--erwartung in den Umsatzsparten nach Margenkategorien" an. Damit beurteilen bzw. voranschlagen sie die mögliche Brutto - gewinn-Situation.

3.4.2 Metzgermeister/-innen kennen „ihre“ Personalkosten-Kennzahl. Sie steuern damit den Personaleinsatz im Betrieb.

3.4.3 Metzgermeister/-innen berechnen regelmässig „ihre“ Tragbar- keits-Kennzahlen für Raumaufwand und übrige Betriebsanlagen.

3.4.4 Metzgermeister/-innen können aus den errechneten Betriebs- kennzahlen die richtigen Schlüsse für eine erfolgsorientierte Unternehmensführung ziehen.

3.5. Richtziel Analyse von Bilanzen und Erfolgsrechnungen

Die fundierte Analyse von Bilanzen und Erfolgsrechnungen bildet die Grundlage um betriebswirtschaftlich orientierte Führungsentscheide vorzunehmen.

Leistungsziele:

3.5.1 Metzgermeister/-innen analysieren Bilanzen fundiert und umfassend.

3.5.2 Metzgermeister/-innen analysieren Erfolgsrechnungen fundiert und umfassend.

3.5.3 Metzgermeister/-innen sind in der Lage die richtigen, erfolgs- orientierten Schlüsse aus den Analysen der Bilanz bzw. Erfolgs- rechnung zu ziehen.

3.5.4 Metzgermeister/-innen können die Erkenntnisse erfolgsrelevant im Unternehmen umsetzen.

4. Leitziel Branchenprobleme

(Dieser Prüfungsteil wird in Eigenverantwortung erarbeitet)

Durch die permanente Beobachtung der politischen, ökonomischen, ökologischen, ethischen und sozialen Entwicklungen und Einflüsse auf die Schweizer Fleischwirtschaft bzw. auf das „eigene“ Unternehmen erkennt die Unternehmerin / der Unternehmer frühzeitige Trends, die betriebsintern umgesetzt werden müssen bzw. nach denen sich das Unternehmen ausrichten muss. Eine vorausschauende, verantwortungsbewusste Unternehmensführung erkennt frühzeitig globale, regionale und lokale Einflussfaktoren und agiert pro aktiv.

4.1 Richtziel permanente Beobachtungen

Verschiedenste globale, regionale oder lokale Entwicklungen beeinflussen zum Teil direkt oder indirekt das Unternehmen.

Leistungsziele:

- 4.1.1 Metzgermeister/-innen beobachten konstant globale Entwicklungen, die sich allenfalls auf das „eigene“ Unternehmen auswirken können.
- 4.1.2 Metzgermeister/-innen beobachten konstant regionale Entwicklungen, die sich allenfalls auf das „eigene“ Unternehmen auswirken können.
- 4.1.3 Metzgermeister/-innen beobachten konstant lokale Entwicklungen, die sich allenfalls auf das „eigene“ Unternehmen auswirken können.
- 4.1.4 Metzgermeister/-innen sind in der Lage, Entwicklungen aus dem globalen, regionalen bzw. lokalen Umfeld zu gewichten und im Hinblick auf die „eigene“ Unternehmensführung zu interpretieren.
- 4.1.5 Metzgermeister/-innen können externe Entwicklungsfaktoren im „eigenen“ Betrieb situationsgerecht umsetzen.

4.2 Richtziel vorausschauende, verantwortungsbewusste Unternehmensführung

Von einer Jungunternehmerin / von einem Jungunternehmer wird erwartet, dass er sein Unternehmen nach den neusten, modernen Grundsätzen vorausschauend und verantwortungsbewusst führt.

Leistungsziele:

- 4.2.1 Metzgermeister/-innen führen „ihr“ Unternehmen vorausschauend, indem sie unternehmensrelevante Trends und Neuigkeiten frühzeitig erkennen und im „eigenen“ Betrieb umsetzen.
- 4.2.2 Metzgermeister/-innen führen „ihr“ Unternehmen verantwortungsbewusst, indem sie ethisch, sozial und „politically correct“ agieren.
- 4.2.3 Metzgermeister/-innen wenden die modernen, unternehmerischen Führungsgrundsätze konsequent an.

4.2.4 Metzgermeister/-innen führen „ihr“ Unternehmen aus einer globalen Perspektive, indem sie die politischen, ökonomischen, ökologischen, ethischen und sozialen Aspekte bzw. Tendenzen in die tägliche Betriebsführung einfließen lassen.

5. Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenzen ermöglichen den Metzgermeisterinnen bzw. den Metzgermeistern eine effiziente, zielorientierte Betriebs- bzw. Unternehmensführung.

5.1. Arbeitstechniken und Problemlösungen

Um die Führungs- und Lenkungsaufgaben bzw. Probleme lösen zu können, braucht es eine klare, strukturierte und systematische Arbeitsweise. Deshalb setzen Metzgermeister/-innen Werkzeuge, Instrumente und Hilfsmittel so ein, dass sie ihnen die Führungs- und Lenkungsaufgabe optimal unterstützen.

5.2 Vernetztes Denken und vernetztes Handeln

Abläufe und Prozesse auf der Führungsstufe können nicht isoliert betrachtet werden. Metzgermeister/-innen sind sich der Konsequenzen ihrer Führungstätigkeit bewusst und setzen ihre Kompetenzen im Verbund zu Gunsten des Unternehmenserfolges ein.

5.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die innerbetriebliche und ausserbetriebliche Information und Kommunikation ist in der modernen Unternehmensführung zum eigentlichen Erfolgsfaktor geworden. Metzgermeister/-innen informieren bzw. kommunizieren pro aktiv bedürfnisorientiert. Sie sind sich bewusst, dass es eine Informations- bzw. Kommunikationsbringschuld aber auch eine Informations- bzw. Kommunikationsholschuld gibt.

5.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Das lebenslange Lernen bzw. „Entlernen“ wird immer wichtiger, um den wechselnden Anforderungen als Betriebsleiter gewachsen zu sein. Neues Wissen und neue Kompetenzen müssen angeeignet, eingeführt, übernommen, adaptiert werden; Altes Wissen und überholte Kompetenzen müssen „entlernt“ werden. Metzgermeister/-innen sind sich dieser Problematik bewusst und gestalten sie aktiv mit.

5.5 Kreativitätstechniken

Offenheit für eigene und fremde, unkonventionelle bzw. neue Ideen sind wichtige Kompetenzen, um zu Lösungen beizutragen. Metzgermeister/-innen sind fähig Neues, Unkonventionelles aufzunehmen und auf den „eigenen“ Betrieb bzw. auf das „eigene“ Unternehmen zu adaptieren.

5.6 Vortrags- und Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebsleiters bzw. Unternehmers wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie er seine Ideen, Konzepte, Anforderungen bzw. Richtlinien präsentiert. Metzgermeister/-innen beherrschen umfassend die Vortragstechniken und Präsentationsformen. Sie setzen die methodisch, didaktischen Hilfsmittel effizient und zielorientiert ein.

6. Sozial- und Selbstkompetenzen

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den Betriebs- bzw. Unternehmensleiter/-innen Führungssituationen umfassend und sicher zu bewältigen. Dank diesen Kompetenzen können sie fachlich, menschlich und persönlich anspruchsvolle, komplexe Situationen meistern.

6.1 Eigenverantwortliches Handeln

Betriebs- bzw. Unternehmensleiter/-innen sind für die gesamte Unternehmung verantwortlich. Sie sind bereit, „ihr“ Unternehmen aktiv zu gestalten, zu optimieren und in eigener Verantwortung Entscheide (manchmal auch unpopuläre Entscheide) zu treffen. Sie handeln gewissenhaft und vorausschauend verantwortungsvoll.

6.2 Ethisches Handeln

Die ethisch korrekte Unternehmensführung in ihrer ganzen Breite und Tiefe hat einen äusserst hohen Stellenwert. Betriebsleiter/-innen bzw. Unternehmer/-innen handeln nach den höchsten ethischen Grundsätzen im Rahmen der Betriebs- bzw. Unternehmensführung. Ein besonderes Schwergewicht wird auf den Umgang mit den Nutztieren gelegt.

6.3 Kritikfähigkeit

Im Rahmen der Betriebs- bzw. Unternehmensführung stehen verschiedene Menschen auf unterschiedlichen hierarchischen Stufen und in unterschiedlichen Verbindungsgraden (Konsument/-innen, Kunden/Kundinnen bzw. Mitarbeiter/-innen etc.) mit dem Unternehmen in Verbindung. All diese Menschen haben unterschiedliche bzw. differenzierte Auffassungen und Meinungen. Betriebs- bzw. Unternehmensleiter/-innen sind sich dieser heterogenen Situation bewusst und reagieren überlegt, diszipliniert und ruhig. Sie akzeptieren andere Standpunkte bzw. Meinungen, diskutieren sachbezogen und tragen zu konstruktiven Lösungen bei.

6.4 Auftreten - Vorbildfunktion

Betriebs- bzw. Unternehmensleiter/-innen sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst und handeln entsprechend auch danach. Sie gehen immer mit dem guten Beispiel voran, treten selbstsicher und diszipliniert auf und beeinflussen bzw. prägen mit ihrem Vorbild positiv den gesamten Mitarbeiterstab.

6.5 Belastbarkeit

Betriebs- bzw. Unternehmensleiter/-innen sind sich ihrer grossen und umfassenden Verantwortung bewusst. Sie können mit Belastungen umgehen, indem sie die anfallenden Aufgaben und Verantwortungen ruhig und überlegt angehen, sie situationsgerecht delegieren und deren Ausführung überwachen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.