



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

## **Ausbildungsprogramm für**

# **Fleischfachfrau / Fleischfachmann mit eidgenös- sischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) Fachrichtung Verarbeitung**



Quelle: DragonImages - Fotolia

**Version: 1**

**Herausgeber und Bezugsquelle:**

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

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Hinweise zum Führen.....	3
3. Ausbildungsprogramm Betrieb.....	7
4. Weitere Bemerkungen.....	42

## Abkürzungsverzeichnis

<b>BAFU</b>	Bundesamt für Umwelt
<b>BAG</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	Eidgenössisches Berufsattest
<b>EFZ</b>	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>üK</b>	Überbetriebliche Kurse
<b>PSE</b>	pH-Wert Fehler („ <i>pale soft exudative</i> “, bzw. „blass weich wässrig“ → zu tiefer pH-Wert)
<b>DFD</b>	pH-Wert Fehler („ <i>dark firm dry</i> “, bzw. „dunkel fest trocken“ → zu hoher pH-Wert)
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
<b>TVD</b>	Tierverkehrsdatenbank
<b>CH-TAX</b>	Einschätzungssystem für Schlachttiere und Schlachtkörper

# 1. Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachfrau / Fleischfachmann erfolgt die praktische Ausbildung im Lehrbetrieb gemäss dem Bildungsplan und nach dem vorliegenden Ausbildungsprogramm Betrieb. Das Ausbildungsprogramm Betrieb ist Bestandteil ebenso der Lerndokumentation wie der Bildungsbericht und die Berichtsbblätter. Das Ausbildungsprogramm Betrieb dient Ihnen als Wegleitung für die Berufsarbeiten, welche im Lehrbetrieb ausgeführt werden.

## 2. Hinweise zum Führen

### Allgemeines

Die Leistungsziele sind mit Semesterangaben versehen. Diese beziehen sich auf das Endverhalten der Lernenden. Mit der Instruktion der Grundlagen muss bereits früher begonnen werden, damit am Ende des angegebenen Semesters das Leistungsziel selbständig umgesetzt werden kann. Im weiteren Verlauf der Ausbildung werden die angeeigneten Fähigkeiten vertieft.

### Für Lernende

**Art. 12<sup>1</sup>:** Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

### Wozu dient das Ausbildungsprogramm Betrieb?

- Es ist die Grundlage zur betrieblichen Ausbildung
- Es ist ein Hilfsmittel zum Festhalten des Ausbildungsstandes
- Es dient der Selbstbewertung

### Wie führe ich das Ausbildungsprogramm Betrieb?

- Füllen Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb selbstständig aus. Halten Sie den jeweiligen Stand des Lernprozesses alle 14 Tage fest.
- Bewahren Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb mit der Lerndokumentation auf. Mit diesen Unterlagen können Sie Ihren Ausbildungsstand dokumentieren.
- Nehmen Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb mit, wenn der Berufsbildner mit Ihnen den Bildungsbericht bespricht.

## Für Berufsbildner

• **Art. 7<sup>1</sup>**: Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

- Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet das Ausbildungsprogramm Betrieb quartalsweise. Mindestens einmal pro Semester werden die Unterlagen der Lerndokumentation mit der lernenden Person besprochen.
- In der Spalte Konkretisierung sind einzelne Beispiele aufgeführt, wie das Ziel erreicht werden könnte. Sie sind jedoch nicht vollzählig und abschliessend.
- Die Berufsbildner sind verpflichtet, die verschiedenen Gebiete des Ausbildungsprogramms Betrieb den Lernenden korrekt zu vermitteln.
- Sollten bestimmte Aufgaben oder Bereiche nicht im eigenen Betrieb abgedeckt werden können, so sind sie in einem anderen Betrieb auszubilden.
- Im Ausbildungsprogramm Betrieb ist Platz vorhanden, um ergänzende Aufgaben oder zusätzlich ausgeführte Tätigkeiten zu notieren und durch die Lernenden beschreiben zu lassen.
- Basierend auf dem Ausbildungsprogramm Betrieb erstellt der Lehrbetrieb eine Ausbildungsplanung für die Lernenden.

Empfohlene Ausbildungsdauer in den einzelnen Bereichen:

### 1. Lehrjahr

Im 1. Lehrjahr erfolgt die **Einführung und Vertiefung** in die Handlungskompetenzbereiche 1 und 2.

### 2. Lehrjahr

Im 2. Lehrjahr erfolgt die **Anwendung** der Handlungskompetenzbereiche 1 und 2 und gegebenenfalls die **Einführung** in die fachrichtungsspezifischen Handlungskompetenzbereiche.

### 3. Lehrjahr

Im 3. Lehrjahr erfolgt die **Vertiefung und Anwendung** der fachrichtungsspezifischen Handlungskompetenzbereiche.

## Beschrieb der verschiedenen Ziele und Definition der K-Stufen

Bei allen Themenbereichen sind zuerst die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen und dann die einzelnen Leistungsziele (numerisch) aufgeführt. Die Handlungskompetenzbereiche und Handlungskompetenzen sind ebenso wie die Leistungsziele verbindlich und können auch gemessen werden.

### Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### Handlungskompetenzbereich

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### Leistungsziele

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meist unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

## Definition der K-Stufen

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann geben erlerntes Wissen wieder und rufen es in einer gleichartigen Situation ab. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann benennen Fleischstücke korrekt in der Fachsprache.
K 2	Verstehen	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann erklären oder beschreiben erlerntes Wissen in eigenen Worten. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann erklären den Reifungsprozess von Fleisch.
K 3	Anwenden	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann wenden erlernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten den Verkaufspreis eines Produkts.
K 4	Analyse	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann analysieren die Konsequenzen mangelnder Hygiene und die daraus resultierenden Verunreinigungen von Produkten.
K 5	Synthese	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren.
K 6	Beurteilen	Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Beispiel: Die Fleischfachfrau und der Fleischfachmann beurteilen die sicherheitstechnische und gesundheitsrelevante Lage von typischen beruflichen Situationen.

## Legende zum Ausbildungsprogramm

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
①	②	③	④	⑤	⑥	⑧
1.6.2	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken (K3)	Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht.  Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche.  Das heisst: • Verpacken der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben.	
1	Nummer des Leistungsziels					
2	Lehrjahr, in welchem empfohlen wird, die Ziele zu behandeln					
3	Wird das Ziel in der Berufsfachschule behandelt?					
4	Wird das Ziel im überbetrieblichen Kurs behandelt?					
5	Allgemeine Umschreibung des Leistungsziels					
6	Detailliertere Ausführung des Leistungsziels					
7	Ergänzende Ausführungen zum Leistungsziel					
8	Dokumentation des Betriebes (Visum, Datum)					

## Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
<b>1 Verarbeiten von Fleisch</b>	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren
<b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen	
<b>3 Gewinnen von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)</b>	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Vieh einkaufen und beurteilen	3.3 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	3.4 Nebenprodukte und Innereien bearbeiten		
<b>4 Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)</b>	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen	4.3 Küchen- und pflanzenfertige Erzeugnisse herstellen	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen		
<b>5 Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)</b>	5.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	5.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	5.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	5.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten		

### Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 4 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

### 3. Ausbildungsprogramm Betrieb

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren Fleischfachleute planen und organisieren ihre Arbeiten effizient und gemäss betrieblichen Vorgaben.	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.1.2	1			Aufgaben gemäss Stellenbeschreibung übernehmen (K3)	Fleischfachleute beschreiben für ihren Betrieb die Stellen, ihre Aufgaben und ihre Verantwortung. Sie erklären ihre Stellenbeschreibung, übernehmen ihre Aufgaben pflichtbewusst und halten sich an die Vorgaben.	
1.1.3	1-2	x		Arbeiten planen und organisieren (K4)	Fleischfachleute interpretieren die Bedarfs- und Produktionsplanung. Sie setzen diese in ihrer täglichen Arbeit mit den folgenden Schritten um: - Rohmaterialien und Zutaten bereitstellen bzw. beschaffen - Arbeiten zuteilen - Eigene Arbeiten organisieren - Betriebsmittel, Maschinen und Anlagen organisieren Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können Rohmaterialien bereitstellen und aus dem Lager beschaffen.</li> <li>• Sie können ihre Funktionen als Lehrling im 2. Lehrjahr wahrnehmen.</li> <li>• Sie können die für ihre Fachrichtung notwendigen Maschinen vorbereiten und anwenden.</li> <li>• Sie können Aufträge gemäss Rezepturvorgaben oder Arbeitsanweisungen (Bestellung) ausführen.</li> </ul>	

1.1.4	1			Arbeitszeit erfassen (K3)	<p>Fleischfachleute erfassen ihre persönliche Arbeitszeit und tragen sie gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt ein.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie kennen Ihr betriebliches Zeiterfassungssystem und können es korrekt anwenden.</li> </ul>	
1.1.5	1-2	x		Lager bewirtschaften (K3)	<p>Fleischfachleute bewirtschaften die Warenlager gemäss rechtlichen und betrieblichen Vorgaben sowie Standards der Energie- und Ressourceneffizienz.</p> <p>Sie nehmen Waren und Produkte an, lagern sie gemäss Vorgaben ein und stellen die Warenflusstrennung und die Rückverfolgbarkeit sicher.</p> <p>Sie überprüfen die Qualität und leiten bei Qualitätsproblemen geeignete Massnahmen ein.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wareneingangskontrolle richtig anwenden</li> <li>Waren und Produkte korrekt einlagern</li> <li>Lieferscheine der korrekten Ablage zuleiten</li> <li>Bei Mängeln die verantwortliche Person informieren</li> </ul>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
<b>1 Verarbeiten von Fleisch</b>	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten Die Fleischfachleute beinen Fleischstücke allenfalls sauber und gemäss ihrem Verwendungszweck aus. Sie dressieren die Fleischsorten gemäss den betrieblichen Vorgaben und Aufträgen und bezeichnen sie mit den korrekten Fachbegriffen.	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.3	1-2	x	x	Schlacht tierkörper taxieren (K3)	<p style="background-color: yellow;">Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ taxieren die Schlachttierkörperteile gemäss CH-TAX korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p> <p>Alternativ kann die Taxierung und Bewertung auch nach betriebsinternen Richtlinien erfolgen.</p> <p style="background-color: yellow;">Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.4	1-2	x	x	Fleisch ausbeinen (K3)	<p>Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ beinen ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers effizient und sauber aus.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Teilstücke der Schlachttiergattungen Rind, Kalb, Schwein (alternativ kann eine Tiergattung durch Geflügel oder Lamm ausgetauscht werden)</li> <li>• Bei Betrieben, welche sich auf einzelne Tiergattungen spezialisiert haben, müssen die Lernenden entsprechend 3 Arten dieser Gattung ausbeinen können.</li> </ul> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ können die ausgebeinten Teilstücke unterscheiden sowie korrekt benennen und verarbeiten.</p>	
1.2.5	1-2	x	x	Engros- und Grobdressur ausführen und lagern (K3)	<p>Fleischfachleute führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie verpacken, beschriften und lagern die Fleischstücke ihrer optimalen Reifung entsprechend.</p>	
1.2.6	1-2	x	x	Rohmaterialstandardisierung durchführen (K3)	<p>Fleischfachleute bestimmen für die Fleischabschnitte die betriebsspezifische Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.7	1-2	x	x	Feindressur durchführen (K3)	<p>Fleischfachleute führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch.</p> <p>Sie richten die Fleischstücke gemäss Verwendungszweck ladefertig bzw. kundenspezifisch her.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Schnittarten ein.</p> <p>Schnittarten heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plätzli, Steaks</li> <li>• Ragout, Voressen, Gulasch</li> <li>• Geschnetzeltes</li> </ul>	
1.2.8	1-2	x	x	Qualitätsabweichungen erkennen (K5)	<p>Fleischfachleute erkennen Qualitätsabweichungen von Fleisch anhand der qualitätsrelevanten Parameter wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischfarbe</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- Ausmastgrad</li> </ul> <p>Bei Abweichungen informieren sie den Vorgesetzten und führen das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu.</p>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> <b>„1.2 Fleisch bearbeiten“</b> <b>erarbeitet.</b>  <b>Bestätigung Berufsbildner /</b> <b>Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
<b>1 Verarbeiten von Fleisch</b>	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	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.	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.3.1	1-2	x	x	Brät und Wurstwaren herstellen (K6)	<p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ stellen aus den folgenden Fleischerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brühwürste</li> <li>- Rohwürste</li> <li>- Kochwürste, Terrinen oder Pâté en croûte</li> </ul> <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte.</p> <p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ stellen ein grobes Brät her für:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hamburger</li> <li>- Hackbraten</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul> <p>Alternativ produzieren sie eine Terrine oder Pâté en croûte gemäss betrieblichen Vorgaben.</p> <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.3.2	1-2	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	
1.3.3	1-2	x		Wurstwaren weiterverarbeiten (K3)	Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation „1.3 Brät und Wurstwaren herstellen“ erarbeitet.</b> <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
<b>1 Verarbeiten von Fleisch</b>	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten  Fleischfachleute be- und verarbeiten Pökelerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.4.1	1-2	x	x	Pökelwaren be- und verarbeiten (K6)	<p style="background-color: yellow;">Fleischfachleute der Fachrichtungen „Gewinnung“ und „Verarbeitung“ be- und verarbeiten aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li style="background-color: yellow;">- Rohschinken</li> <li style="background-color: yellow;">- Kochschinken</li> <li style="background-color: yellow;">- Speck</li> <li style="background-color: yellow;">- Trockenfleisch</li> <li style="background-color: yellow;">- Regionale Spezialitäten</li> </ul> <p style="background-color: yellow;">Sie beurteilen die Qualität der Produkte.</p> <p>Dies heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können die Rohmaterialien für die Produktion vorbereiten oder fertige Produkte für den Verkauf bereitstellen.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
					<p>Fleischfachleute der Fachrichtung „Feinkost und Veredelung“ verarbeiten aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben für den Verkauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohschinken</li> <li>- Kochschinken</li> <li>- Speck</li> <li>- Trockenfleisch</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul> <p>Sie beurteilen die Qualität der Produkte.</p>	
1.4.2	1-2	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	
1.4.3	1-2	x		Pökelfleisch weiterverarbeiten (K3)	Fleischfachleute bearbeiten die Waren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend.	



Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation „1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten“ erarbeitet. Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
	1	2	3	4	5	6
↓	→					
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen  Fleischfachleute garen Fleisch und stellen Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse her. Dabei beachten sie die ernährungsphysiologischen Grundsätze sowie die konservierende Wirkung der Erhitzungsprozesse.	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.5.2	1-2	x	x	Produkte und Fleisch garen (K3)	<p>Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 4 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es können auch Halbfabrikate wie beispielsweise Fleischkäse gebacken, Bratwürste pochiert, Hamburger grilliert oder ein Braten gebraten werden.</li> </ul>	
1.5.3	2	x	x	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen (K3)	<p>Fleischfachleute stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her.</p>	

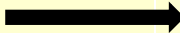

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.5.4	2	x	x	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen (K3)	Fleischfachleute wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme.	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						
Lerndokumentation „1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen“ erarbeitet.  Bestätigung Berufsbildner / Datum						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen					
↓	1	2	3	4	5	6
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten	1.5 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren  Fleischfachleute verpacken Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben mit den geeigneten Verpackungsarten und -verfahren. Sie deklarieren die Verpackungen mit Etiketten und berechnen Verkaufspreise.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.6.2	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken  (K3)	<p style="background-color: #ffff00;">Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht.</p> <p style="background-color: #ffff00;">Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verpacken der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.6.3	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren (K3)	<p>Fleischfachleute kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben, rechtlichen Vorschriften und Kundenwünschen.</p> <p>Damit stellen sie die Information, Kennzeichnung, Transparenz und Rückverfolgbarkeit sicher.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etikettieren der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben</li> </ul>	
1.6.4	1-2	x		Labels und Markenfleischprogramme erklären (K3)	<p>Fleischfachleute erklären die Ziele und den Nutzen der betrieblichen Labels und Markenfleischprogramme.</p> <p>Sie beachten bei der Verarbeitung die Warentrennung und erklären die Eigenschaften dieser Programme.</p>	
1.6.5	1-2	x	x	Verkaufspreise berechnen (K3)	<p>Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufspreise von Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen wie beispielsweise Adrio, Jägerschnitzel, Spiessli etc.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation          „1.6 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren“ erarbeitet.          Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
<b>2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen  Fleischfachleute zeigen Trends, Aus-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten in der Branche auf und beurteilen mögliche Entwicklungen.	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.1.4	1-2	x		Technologie im Lehrbetrieb unterscheiden  (K4)	Fleischfachleute unterscheiden den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung ihres Lehrbetriebs, von vergleichbaren Betrieben (beispielsweise Art und Alter der Maschinen und Anlagen).	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<b>2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen  Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.2.1	1	x	x	Persönliche Hygiene anwenden (K3)	Fleischfachleute wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an.  Dabei zeigen sie die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene an ihrem Arbeitsplatz auf.	
2.2.2	1	x		Hygienekontrollen umsetzen (K3)	Fleischfachleute erläutern die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich und setzen sie konsequent um.	
2.2.3	1	x		Selbstkontrolle durchführen und Checklisten anwenden (K3)	Fleischfachleute zeigen die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setzen die geeigneten Massnahmen um.  Sie führen die Kontrollblätter und Checklisten (Reinigungskontrolle, Temperaturkontrolle etc.) des betrieblichen Hygienekonzepts korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab.	



Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.2.4	1-2	x		Hygienische Situation beurteilen (K6)	<p>Fleischfachleute beurteilen regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in ihrem Arbeitsprozess.</p> <p>Sie leiten aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern ab. Sie setzen sie in ihrem Arbeitsfeld gemäss Vorgaben proaktiv um.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeiten im Betrieb im Hinblick auf mögliche hygienische Verbesserungsmöglichkeiten</li> </ul>	
2.2.5	1-2	x	x	Gute Herstellungspraxis anwenden (K3)	<p>Fleischfachleute wenden die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setzen die Vorgaben der Verfahrenspraxis um.</p>	
2.2.8	1	x	x	Vorgaben des HACCP-Konzepts umsetzen (K3)	<p>Fleischfachleute setzen die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzepts gemäss Vorgaben um.</p>	
2.2.9	1-2			Hygienische Rahmenbedingungen interpretieren und anwenden (K5)	<p>Fleischfachleute interpretieren im betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen und leiten Konsequenzen für ihre Arbeit ab.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsinterne Vorgaben werden umgesetzt, Abweichungen dokumentiert und dem Vorgesetzten gemeldet. Die Wiederholung von Fehlern soll verhindert werden.</li> </ul>	
2.2.10	1	x		Gesetzliche Vorgaben umsetzen (K3)	<p>Fleischfachleute zeigen die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung auf, begründen sie und setzen sie um.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unterscheidung von betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.2.11	1	x		Behörden unterstützen (K3)	Fleischfachleute setzen alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen.	
2.2.12	1	x		Lebensmittelsicherheit und Normierungen erklären (K2)	Fleischfachleute erläutern die wichtigsten Elemente der aktuellen Normierungen/Zertifizierungen und der Standards des Lehrbetriebs.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<b>2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen  Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.3.1	1	x	x	Grundsätze der Arbeitssicherheit anwenden (K3)	Fleischfachleute wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bewusster Umgang mit möglichen gefährlichen Situationen mit dem Ziel, die Gesundheit zu wahren.</li> </ul>	
2.3.2	1	x		Grundsätze der Arbeitssicherheit aufzeigen (K2)	Fleischfachleute zeigen einem neuen Mitarbeiter die Ziele, Grundsätze und Massnahmen des Sicherheitskonzepts auf.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Unter Mitarbeiter versteht man auch Lernende in tieferen Lehrjahren.</li> </ul>	
2.3.3	1	x		Grundsätze der SGA beurteilen (K6)	Fleischfachleute beurteilen regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in ihrem Arbeitsprozess.  Bei besonderen Vorkommnissen informieren sie ihren Vorgesetzten.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.3.4	1	x		Auswirkungen und Massnahmen mangelhafter SGA aufzeigen (K5)	<p>Fleischfachleute begründen die Auswirkungen und Massnahmen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz (BU und NBU) anhand von typischen Beispielen.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kritische Einschätzung von möglichen gefährlichen Situationen mit dem Ziel, die Gesundheit zu wahren.</li> </ul>	
2.3.5				Massnahmen der SGA umsetzen (K3)	<p>Fleischfachleute setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können.</p>	
2.3.6	1	x	x	SGA interpretieren (K5)	<p>Fleischfachleute interpretieren im betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen und bestimmen die Konsequenzen für ihre Arbeit.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsinterne Vorgaben werden umgesetzt, Abweichungen dem Vorgesetzten gemeldet. Die Wiederholung von Fehlern soll verhindert werden. Beispielsweise Ecken, an welchen sich Mitarbeiter regelmässig stossen, werden dem Vorgesetzten gemeldet, falls möglich wird dem Vorgesetzten ein Lösungsvorschlag gemacht.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.3.7	1	x		Checklisten ausfüllen (K3)	Fleischfachleute füllen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzkonzepts korrekt und pflichtbewusst aus.	
2.3.10	1	x		Vorschriften einhalten (K3)	<p>Fleischfachleute gestalten ihre Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispielsweise nicht im berauschten Zustand zur Arbeit kommen.</li> </ul>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
↓	1	2	3	4	5
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen  Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.4.1	1	x	x	Abfälle korrekt bewirtschaften (K3)	Fleischfachleute vermeiden und vermindern Abfälle.  Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle führen sie den entsprechenden Verwertungs- und Entsorgungskanälen zu. Dabei halten sie sich an die betrieblichen Vorgaben.	
2.4.2	1	x	x	Grundsätze korrekt anwenden (K3)	Fleischfachleute wenden die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an.	
2.4.3	1	x		Situation beurteilen (K6)	Fleischfachleute beurteilen die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in ihren Arbeitsprozessen regelmässig.  Sie leiten aus dieser Analyse die geeigneten Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsfeld korrekt um.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Beispiel die negativen Auswirkungen von zu lange geöffneten Kühlraumtüren erklären etc.</li> </ul>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
↓	1	2	3	4	5
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen  Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen die Werterhaltung von Rohmaterialien, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.5.1	1	x	x	Lagerung aufzeigen (K3)	Fleischfachleute zeigen Energieeffizienzmassnahmen in der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen auf.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispielsweise wenn möglich ausgekühlte Produkte im Kühlraum lagern etc.</li> </ul>	
2.5.2	1	x		Gewichtsverluste berechnen (K3)	Fleischfachleute begrenzen die Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen.	
2.5.3	1-2	x	x	Aufbau und Funktion von Maschinen nennen (K3)	Fleischfachleute zeigen den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lernen Mitarbeiter in diesem Bereich an.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unter Mitarbeiter versteht man auch Lernende in tieferen Lehrjahren.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.5.4	1-2			Maschinen einsetzen (K3)	Fleischfachleute setzen die Maschinen in ihrem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein.	
2.5.5	1-2		x	Gebrauchsanweisungen einsetzen (K3)	Fleischfachleute lesen Gebrauchsanweisungen und setzen die Vorschriften genau um.	
2.5.6	1-2			Unterhaltsarbeiten durchführen (K3)	Fleischfachleute führen kleine Unterhaltsarbeiten (Messerwechsel, Fetten etc.) an Maschinen selbständig durch.	
2.5.7	1-2			Werterhaltung sicherstellen (K3)	Fleischfachleute erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setzen diese im Arbeitsbereich um.	
2.5.8	1-2			Checklisten anwenden (K4)	Fleischfachleute wenden die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und interpretieren diese gemäss Funktion.	
2.5.9	1-2			Massnahmen ergreifen (K3)	Fleischfachleute ergreifen bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen oder alarmieren den Vorgesetzten.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
↓	1	2	3	4
4. Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen  Fleischfachleute stellen Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen	4.3 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.1.1	2-3	x	x	Wurstwaren herstellen (K6)	Fleischfachleute stellen aus mindestens 2 der folgenden Wurstgruppen 4 Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben her:  - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste inkl. Terrinen und Pâté en croûte  Sie beurteilen die Qualität der Produkte und setzen die Massnahmen der Qualitätssicherung um.	
4.1.2	2-3		x	Rezeptur bereitstellen (K3)	Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren.  Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.1.3	2-3	x	x	Brätverfahren anwenden (K3)	Fleischfachleute wenden je nach Produkt das geeignete Brätverfahren (Magerbrät-, Fettbrät- und Gesamtbrätverfahren) selbstständig an und erklären die wesentlichen Unterschiede.	
4.1.4	2-3	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	
4.1.5	2-3	x	x	Brät füllen und Anlagen bedienen (K3)	Fleischfachleute füllen selbstständig Brät mittels betriebsspezifischer Anlagen ein.  Sie bedienen die betriebsspezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht.	
4.1.6	3	x	x	Phasen der Rohwurstreifung beschreiben (K3)	Fleischfachleute beschreiben die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst.  Sie setzen die richtigen Massnahmen und Schritte für die fachgerechte Reifung um.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.1.7	3	x	x	Wurstwaren weiterverarbeiten (K3)	Fleischfachleute bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.).	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation „4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen“ erarbeitet.</b>  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
↓	1	2	3	4
<b>4. Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen</b> (Fachrichtung Verarbeitung)	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen Fleischfachleute be- und verarbeiten Pökelerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben und Rezepten. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.	4.3 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.2.1	2-3	x		Rohmaterial bereitstellen (K3)	Fleischfachleute standardisieren das Rohmaterial optimal und stellen sicher, dass das Endprodukt höchsten Ansprüchen gerecht wird.	
4.2.2	2-3	x		Rezeptur bereitstellen (K3)	Fleischfachleute erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Pökelfleisch. Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit.	
4.2.3	2-3	x	x	Pökelfleisch herstellen (K6)	Fleischfachleute stellen die folgenden Pökelfleisch gemäss Vorgaben her und beurteilen die Qualität der Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohschinken</li> <li>- Kochschinken</li> <li>- Speck</li> <li>- Trockenfleisch</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul>	
4.2.4	2-3	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.2.5	2-3	x		Bearbeitungsverfahren bestimmen (K3)	Fleischfachleute wählen die richtigen Massage-, Tumbel- und Rauchprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme.	
4.2.7	2-3	x		Fehlprodukte erkennen (K3)	Fleischfachleute erkennen und erklären mögliche Fehlprodukte von Roh- und Kochpökelerzeugnissen und deren Ursachen.  Bei Fehlprodukten informieren sie ihren Vorgesetzten.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation „4.2 Pökelerzeugnisse herstellen“ erarbeitet.  Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
↓	1	2	3	4
4. Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen	4.3 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen  Fleischfachleute stellen küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben und Rezepten her.	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.3.1	2-3	x	x	Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen (K3)	Fleischfachleute stellen mindestens 8 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschnitztes Fleisch</li> <li>- Ragout</li> <li>- Gehacktes</li> <li>- Plätzli / Schnitzel</li> <li>- Koteletts</li> <li>- Fleischvögel</li> <li>- Spiessli</li> <li>- Pfeffer in der Beize</li> <li>- Gefüllte Braten</li> <li>- Grillspezialitäten</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.3.2	2-3	x	x	Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen (K3)	<p>Fleischfachleute stellen mindestens 6 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adrio</li> <li>- Hamburger</li> <li>- Hackplätzli</li> <li>- Hackbraten</li> <li>- Cordon Bleu</li> <li>- Panierte Schnitzel</li> <li>- Gewürzte Schnitzel</li> <li>- Mariniertes Fleisch</li> <li>- Grillspezialitäten</li> <li>- Cevapcici</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
↓	1	2	3	4
4. Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)	4.1 Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst herstellen	4.2 Pökelerzeugnisse herstellen	4.3 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen  Fleischfachleute stellen Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenwünschen her.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.4.1	2-3	x	x	Platten herrichten (K3)	Fleischfachleute richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf her.	
4.4.2	2-3	x		Produkte verpacken (K3)	Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben.  Dabei setzen sie die geeigneten Verpackungstechnologien und Materialien ein.	



Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> <b>„4.3 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen und 4.4 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen“ erarbeitet.</b>  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

