



**Gewerbliche
Berufsschule
Chur**

Scalettastrasse 33
7000 Chur
Telefon 081 254 45 16
www.gbchur.ch

Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ Interner Schullehrplan



Grundlagen Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 18. Oktober 2016
 Bildungsplan des "Schweizer Fleisch-Fachverbandes" vom 18. Oktober 2016
 Schullehrplan des "Schweizer Fleisch-Fachverbandes" Version 1
 Lektionentafel der GBC (nicht im Schullehrplan integriert)
 Die allgemeine schulische Bildung (ABU) und der Sport-Unterricht werden nach den jeweils gültigen
 internen Schullehrplänen dieser Bereiche erteilt. Diese Lehrpläne sind separat verfügbar.

Erstellt Raymond Flury, Lehrperson berufskundliche schulische Bildung

Freigabe Leiter/-in Fachunterricht am 28.09.2017

Verantwortlich Leiter/-in Fachunterricht

Nachführung Zuständige Lehrpersonen berufskundlicher schulischer Bildung


Version	Änderungsdatum	Änderungsgrund	betroffene Seiten
V2	05.10.2021	Anpassung neue Organisationsstruktur/Sport	2

Personen- und Berufsbezeichnungen in diesem „Internen Schullehrplan“ beziehen sich auf beide Geschlechter.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht der Handlungskompetenzen	4
Aufteilung nach Handlungskompetenzen und Semester	5
1. Lehrjahr	5
2. Lehrjahr	6
3. Lehrjahr Gewinnung von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)	7
3. Lehrjahr Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)	8
3. Lehrjahr Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)	9
Lernsituationen 1. Lehrjahr	10
Lernsituationen 2. Lehrjahr	17
Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Gewinnung	21
Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Verarbeitung	26
Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Feinkost und Veredelung	36
1. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen	49
2. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen	52
3. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen Fachrichtung Gewinnung und Fachrichtung Verarbeitung	54
3. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen Fachrichtung Feinkost und Veredelung	57
Beschreibung der Taxonomiestufen	59

Übersicht der Handlungskompetenzen

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
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	
3 Gewinnung von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)		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		
4 Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)		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		
5 Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)		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		

Aufteilung nach Handlungskompetenzen und Semester
1. Lehrjahr

Situation	Lernthema	Handlungs- kompetenz- bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/Semester
1.1.1	Aufbau der Branche / berufsrelevante Voraussetzungen und Dokumente	1, 2	1.1, 2.1	14	1. Lj. / 1. Semester
1.1.2	Zerlegen Schwein / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	49	1. Lj. / 1. Semester
1.1.3	Zerlegen Rind / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	49	1. Lj. / 1. Semester
1.2.4	Zerlegen Kalb / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	25	1. Lj. / 2. Semester
1.2.5	Zerlegen Lamm / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	16	1. Lj. / 2. Semester
1.2.6	Zerlegen Pferd und Geflügel / Deklaration / Arbeitssicherheit/ Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	1, 2	1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	17	1. Lj. / 2. Semester
1.2.7	Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten, Deklaration, Lagerung, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Grundsätze der Hygiene verstehen	1, 2	1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 2.1, 2.5	30	1. Lj. / 2. Semester
Total gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung 200 Lektionen					

2. Lehrjahr

Situation	Lernthema	Handlungs- kompetenz- bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/Semester
2.3.1	Fleisch bearbeiten / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	1, 2	1.2, 2.2	60	2. Lj. / 3. Semester
2.3.2	Fleisch garen und Fleischzubereitungen herstellen / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	1, 2	1.5, 2.2	50	2. Lj. / 3. Semester
2.4.3	Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen / Lagerbewirtschaftung	1, 2	1.6, 2.2, 1.1	30	2. Lj. / 4. Semester
2.4.4	Brät- und Wurstwaren herstellen / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen / Lagerbewirtschaftung	1, 2	1.1, 1.3, 2.2	60	2. Lj. / 4. Semester
Total gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung 200 Lektionen					

3. Lehrjahr Gewinnung von Fleisch (Fachrichtung Gewinnung)

Situation	Lernthema	Handlungs- kompetenz- bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/Semester
3.5.1	Vieheinkauf und Anlieferung	3	3.2	25	3. Lj. / 5. Semester
3.5.2	Viehannahme	3	3.1	5	3. Lj. / 5. Semester
3.5.3	Fleischkontrollen und die Lebensmittelkontrolle	3	3.1	10	3. Lj. / 5. Semester
3.5.4	Gesetzliche Grundlagen zur Schlachtung	3	3.3, 3.4	20	3. Lj. / 5. Semester
3.6.5	Qualitätseinstufung von Schlachtkörpern	3	3.3, 3.4	10	3. Lj. / 6. Semester
Total gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung 70 Lektionen					

3. Lehrjahr Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)

Situation	Lernthema	Handlungs- kompetenz- bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/Semester
4.5.1	Kochpökelfwaren	4	4.2	20	3. Lj. / 5. Semester
4.5.2	Rohpökelfwaren	4	4.2	20	3. Lj. / 5. Semester
4.5.3	Brühwurstwaren	4	4.1	20	3. Lj. / 5. Semester
4.6.4	Rohwurstwaren	4	4.1	20	3. Lj. / 6. Semester
4.6.5	Kochwurstwaren	4	4.1	20	3. Lj. / 6. Semester
4.6.6	Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse	4	4.3	20	3. Lj. / 6. Semester
4.6.7	Tagesplatten und Verpackungen	4	4.4	10	3. Lj. / 6. Semester
Total gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung 130 Lektionen					

3. Lehrjahr Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln (Fachrichtung Feinkost und Veredelung)

Situation	Lernthema	Handlungs- kompetenz- bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/Semester
5.5.1	Tagesplatten	5	5.1	30	3. Lj. / 5. Semester
5.5.2	Grill- und Fondueplatten	5	5.1	30	3. Lj. / 5. Semester
5.5.3	Aufschnittplatten	5	5.1	15	3. Lj. / 5. Semester
5.5.4	Verkaufsformen, Verkaufsplatten und Warenpräsentation	5	5.3	30	3. Lj. / 5. Semester
5.5.5	Verkaufskommunikation	5	5.4	20	3. Lj. / 5. Semester
5.6.6	Teigartikel	5	5.2	25	3. Lj. / 6. Semester
5.6.7	Sulzartikel, Gemüse- und Stärkegerichte	5	5.2	15	3. Lj. / 6. Semester
5.6.8	Typische Produkte, Zusatzsortiment und Zusatzverkäufe	5	5.4	20	3. Lj. / 6. Semester
5.6.9	Partyservice	5	5.2	15	3. Lj. / 6. Semester
Total gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung 200 Lektionen					

Lernsituationen 1. Lehrjahr

Situation 1.1.1	Lernthema:	Aufbau der Branche / Berufsrelevante Voraussetzungen und Dokumente
1. Lehrjahr, 1. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 2.1	Anzahl Lektionen: 14
<p>1. Situation Ihr Lehrbetrieb macht bei einem Event (Schülerparcours, Tag der offenen Tür, Eröffnung, Gewerbeausstellung, Berufsinformation) mit. Es werden viele interessierte Jugendliche, Schüler und Eltern erwartet. Ihre Aufgabe ist es, auf die Fragen im Zusammenhang mit der Fleischbranche Auskunft zu geben.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie richten sich Ihren Arbeitsplatz mit dem Fachordner, Internetzugang und weiteren hilfreichen Unterlagen ein. Sie brauchen auch Schreibzug, Marker, Papier und PC/iPad/Smartphone.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Zu Beginn formulieren Sie die für Sie interessanten Fragen über Ihren Beruf. Suchen Sie die Antworten und notieren Sie weitere Informationen über die Fleischbranche. Besprechen Sie danach Ihre Fragen und Informationen. Vervollständigen Sie nun Ihre Arbeit und erläutern Sie die weiteren Themen aus dem Kapitel "Berufsbild der Fleischwirtschaft". Halten Sie diese Informationen schriftlich fest (Zusammenfassung, Mindmap, Arbeitsblätter, Präsentation).</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Achten Sie auf die Ergonomie am Arbeitsplatz (Zwangshaltung, repetitive Tätigkeiten).</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit</p>		
Leitfragen:		
Wie gelingt es Ihnen:		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Besuchern Ihren Berufsalltag zu erläutern? • Ihren Lehrbetrieb zu beschreiben? • Die Fleischbranche und den SFF zu erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufstiegsmöglichkeiten zu erklären? • Für die Berufslehre relevante Voraussetzung und Dokumente zu beschreiben? 	
Lerninhalte:		
Fachbuchkapitel: 1, 25	Weitere Unterlagen:	Homepage SFF, Homepage ABZ Spiez, Homepage Swiss Meat People, Betriebs-Selbstportrait, LernDok

Situation 1.1.2	Lernthema:	Zerlegen Schwein / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen (Schwein)	
1. Lehrjahr, 1. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 1.2, 1.3, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5		Anzahl Lektionen: 49
<p>1. Situation Heute wird ein Schwein zerlegt. Die dressierten Fleischstücke für den Detail- und Engrosverkauf müssen abgepackt, deklariert und weggeräumt werden. Die Fleischstücke für die Salzerei oder Wursterei sollen offen (unverpackt) bereitgestellt werden. Alle Fleischanschnitte und Dressuren sind entsprechend ihren besten Verwendungszwecken zu verwerten.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit entsprechender Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Nun stellen Sie die für das Verpacken benötigten Materialien (Kisten, Vac-Beutel, Datierungsmaschine) bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Lieferschein das angelieferte Schwein. Überprüfen und beurteilen Sie mit Ihrem Vorgesetzten das Rohmaterial Schwein.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung und Veredelung des Schweines. Verpacken, deklarieren und verwerten Sie die Fleischstücke nach deren Verwendungszwecken.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung des Schweines darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Massnahmen treffen Sie, damit die Hygiene und die Sicherheit am Arbeitsplatz (SGA) gewährleistet sind? Wie gelingt es Ihnen, die Fleischstücke zu erkennen, zu benennen und dem verlangten Verwendungszweck zuzuordnen? Auf was ist beim Verwerten, Verpacken, Wegräumen und bei der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Schweizer Würste, Rechnen im Fleischfach	

Situation 1.1.3	Lernthema:	Zerlegen Rind / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz allgemeine Arbeitsprozesse durchführen (Rind)	
1. Lehrjahr, 1. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5		Anzahl Lektionen: 49
<p>1. Situation Heute wird ein Rind zerlegt. Die dressierten Fleischstücke für den Detail- und Engrosverkauf müssen abgepackt, deklariert und weggeräumt werden. Die Fleischstücke für die Salzerei oder Wursterei sollen offen (unverpackt) bereitgestellt werden. Alle Fleischanschnitte und Dressuren sind entsprechend ihren besten Verwendungszwecken zu verwerten.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit entsprechender Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Nun stellen Sie die für das Verpacken benötigten Materialien (Kisten, Vac-Beutel, Datierungsmaschine) bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Lieferschein das angelieferte Rind. Überprüfen und beurteilen Sie mit Ihrem Vorgesetzten das Rohmaterial Rind.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung und Veredelung des Rindes. Verpacken, deklarieren und verwerten Sie die Fleischstücke nach deren Verwendungszwecken.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung des Rindes darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Massnahmen treffen Sie, damit die Hygiene und die Sicherheit am Arbeitsplatz (SGA) gewährleistet sind? Wie gelingt es Ihnen, die Fleischstücke zu erkennen, zu benennen und dem verlangten Verwendungszweck zuzuordnen? Auf was ist beim Verwerten, Verpacken, Wegräumen und bei der Lagerung von Fleisch und Fleischzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Schweizer Würste, Rechnen im Fleischfach	

Situation 1.2.4	Lernthema:	Zerlegen Kalb / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	
1. Lehrjahr, 2. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5		Anzahl Lektionen: 25/26
<p>1. Situation Heute wird ein Kalb zerlegt. Die dressierten Fleischstücke für den Detail- und Engrosverkauf müssen abgepackt, deklariert und weggeräumt werden. Die Fleischstücke für Fleischzubereitung und Wursterei sollen offen (unverpackt) bereitgestellt werden. Alle Fleischanschnitte und Dressuren sind entsprechend ihren besten Verwendungszwecken wegzuräumen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit entsprechender Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Nun stellen Sie die für das Verpacken benötigten Materialien (Kisten, Vac-Beutel, Datierungsmaschine) bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Lieferschein das angelieferte Kalb. Überprüfen und beurteilen Sie mit Ihrem Vorgesetzten das Rohmaterial Kalb.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung und Veredelung des Kalbes. Verpacken, deklarieren und verwerten Sie die Fleischstücke nach deren Verwendungszwecken weg.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung des Kalbes darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Massnahmen treffen Sie, damit die Hygiene und die Sicherheit am Arbeitsplatz (SGA) gewährleistet sind? Wie gelingt es Ihnen, die Fleischstücke zu erkennen, zu benennen und dem verlangten Verwendungszweck zuzuordnen? Auf was ist beim Verwerten, Verpacken, Wegräumen und bei der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Schweizer Würste, Rechnen im Fleischfach	

Situation 1.2.5	Lernthema:	Zerlegen Lamm / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	
1. Lehrjahr, 2. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5		Anzahl Lektionen: 16
<p>1. Situation Heute wird ein Lamm zerlegt. Die dressierten Fleischstücke für den Detail- und Engrosverkauf müssen abgepackt, deklariert und weggeräumt werden. Die Fleischstücke für Fleischzubereitung und Wursterei sollen offen (unverpackt) bereitgestellt werden. Alle Fleischanschnitte und Dressuren sind nach ihren besten Verwendungszwecken wegzuräumen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit entsprechender Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Nun stellen Sie die für das Verarbeiten und Verpacken benötigten Materialien (Kisten, Vac-Beutel, Datierungsmaschine) bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Lieferschein das angelieferte Lamm. Überprüfen und beurteilen Sie mit Ihrem Vorgesetzten das Rohmaterial Lamm.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung und Veredelung des Lammes. Verpacken, deklarieren und räumen Sie die Fleischstücke nach deren Verwendungszweck weg.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung des Lammes darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Massnahmen treffen Sie, damit die Hygiene und die Sicherheit am Arbeitsplatz (SGA) gewährleistet sind? Wie gelingt es Ihnen, die Fleischstücke zu erkennen, zu benennen und dem verlangten Verwendungszweck zuzuordnen? Auf was ist beim Verwerten, Verpacken, Wegräumen und bei der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Schweizer Würste, Rechnen im Fleischfach	

Situation 1.2.6	Lernthema:	Zerlegen Pferd und Geflügel / Deklaration / Arbeitssicherheit / Grundsätze der Hygiene verstehen / Lagerung / Umweltschutz / allgemeine Arbeitsprozesse durchführen	
1. Lehrjahr, 2. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 1.2, 1.6, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5		Anzahl Lektionen: 17
<p>1. Situation Heute werden ein Pferd und Geflügel oder deren Teilstücke zerlegt. Die dressierten Fleischstücke für den Detail- und Engrosverkauf müssen abgepackt, deklariert und weggeräumt werden. Fleischstücke für die Fleischzubereitung und Wursterei sollen offen (unverpackt) bereitgestellt werden. Alle Fleischanschnitte und Dressuren sind nach ihren besten Verwendungszwecken wegzuräumen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit entsprechender Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Nun stellen Sie die für das Verarbeiten und Verpacken benötigten Materialien (Kisten, Vac-Beutel, Datierungsmaschine) bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Lieferschein das angelieferte Rohmaterial. Überprüfen und beurteilen Sie mit Ihrem Vorgesetzten das Rohmaterial.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung und Veredelung der Teilstücke. Verpacken, deklarieren und räumen Sie die Fleischstücke nach deren Verwendungszweck weg.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung der Stücke darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Massnahmen treffen Sie, damit die Hygiene und die Sicherheit am Arbeitsplatz (SGA) gewährleistet sind? Wie gelingt es Ihnen, die Fleischstücke zu erkennen, zu benennen und dem verlangten Verwendungszweck zuzuordnen? Auf was ist beim Verwerten, Verpacken, Wegräumen und bei der Lagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 4, 7, 14, 19, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Schweizer Würste, Rechnen im Fleischfach	

Situation 1.2.7	Lernthema:	Pökelerzeugnisse be- und verarbeiten, Deklaration, Lagerung, Umweltschutz, Arbeitssicherheit, Grundsätze der Hygiene verstehen	
1. Lehrjahr, 2. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 1.4, 1.5, 1.6, 2.5		Anzahl Lektionen: 29/30
<p>1. Situation Ein Verein aus Ihrem Dorf will in drei Monaten eine Tombola durchführen. Er möchte Roh- und Kochpökelerzeugnisse in verschiedenen Grössen und Preislagen. Diese sollen einzeln verpackt und deklariert sein. Er bestellt dafür Rohschinken, Kochschinken, Speck, Trockenfleisch und/oder hausgemachte Pökelerzeugnisse. Der Berufsbildner will, dass Sie sich Gedanken über die geeignete Fleischwahl und die Herstellungsprozesse machen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Erstellen Sie vorgängig eine Liste von Kriterien, welche die fertigen Produkte erfüllen sollen. Stellen Sie sicher, dass die benötigten Gefässe, Maschinen, Geräte und Verpackungsmaterialien bereit sind. Am Herstellungstag rüsten Sie sich mit entsprechender Arbeitskleidung und dem nötigen Werkzeug aus.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Wählen Sie die geeigneten Fleischstücke aus. Legen Sie sich die benötigten Salze, Gewürze und Zusatzstoffe zurecht.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Schneiden Sie die ausgewählten Fleischteile für die Roh- und Kochpökelerzeugnisse sauber zu. Wägen Sie die berechnete Menge Pökelsalz, Gewürze und Zusatzstoffe für die Lake und Trockensalzung ab. Stellen Sie die gewünschte Menge Lake und Salzmischung her und wenden Sie das geeignete Pökelf Verfahren an. Nach erfolgtem Pökeln fahren Sie wenn nötig mit der Formgebung, dem Reifen, Räuchern und Garen fort. Überprüfen Sie die Qualität der Produkte anhand Ihrer Kriterienliste und lagern Sie die Produkte fachgerecht.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Halten Sie sich an die gesetzlichen Vorgaben und die Elemente guter Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis. Achten Sie auf geeignete Massnahmen und Handlungen bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Nach welchen Kriterien wählen Sie den Rohstoff und das Pökelf Verfahren aus? Wie beschreiben Sie den Arbeitsablauf, die Herstellung und die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe? Auf was ist beim Verpacken, Deklarieren und Lagern von Pökelerzeugnissen zu achten?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 2, 3, 15, 16, 17, 18, 24	Weitere Unterlagen:	Benennung der Fleischstücke und ihre Verwendung, Rechnen im Fleischfach	

Lernsituationen 2. Lehrjahr

Situation 2.3.1	Lernthema:	Fleisch bearbeiten / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	
2. Lehrjahr, 1. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.2, 2.2		Anzahl Lektionen: 60
<p>1. Situation Sie helfen Ihrem Berufsbildner ein Schwein so zu veredeln, dass Sie es dem Produzenten küchenfertig retouren können.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie rüsten sich mit der entsprechenden Arbeitskleidung, Schutzausrüstung und dem nötigen Werkzeug aus. Sie organisieren das Brühwasser in der Kratzmaschine und bringen das Wasser auf Betriebstemperatur, so dass Sie unverzüglich nach der Anlieferung des Schweines mit dem Schlachten beginnen können.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie kontrollieren mit dem Begleitdokument die angelieferten Schweine. Sie besprechen mit Ihrem Vorgesetzten den Zustand der Schweine.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Nachdem Sie das Schwein geschlachtet haben, zerlegen Sie es. Nach dem Ausbeinen werden die einzelnen Fleischstücke mit Ihrem Berufsbildner mit dem richtigen Namen benannt und deren Verwendung wird diskutiert. Dabei besprechen Sie auch die Anatomie des Schweines. Ihr Berufsbildner erklärt Ihnen die Reifung des Fleisches und die verschiedenen Qualitätsabweichungen.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie bei der Schlachtung und Verarbeitung des Schweines darauf, dass die Kühlkette eingehalten wird und dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Wie ist der anatomische Aufbau der verschiedenen Tiere? Wie ist die Benennung und Verwendung der einzelnen Fleischstücke? Wie erklären Sie Ihren Freunden die Vorzüge des Fleisches? An welchen Regeln zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz kommen Sie vorbei?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 3, 4, 7, 14	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 2.3.2	Lernthema:	Fleisch garen und Fleischzubereitungen herstellen / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	
2. Lehrjahr, 1. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.5, 2.2		Anzahl Lektionen: 50
<p>1. Situation Ihre Firma erhält den Auftrag für ein Weihnachtsessen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Ihr Vorgesetzter bespricht mit Ihnen das Menü: Gemischter Braten, Gratin und Gemüse.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Danach berechnen Sie die verschiedenen Komponenten und stellen das benötigte Material bereit.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Nach dem Rüsten und Schneiden des Gemüses und der Kartoffeln beginnen Sie mit dem Kochen.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Achten Sie beim Kochen darauf, dass keine Kreuzkontamination entstehen kann. Informieren Sie sich über die gute Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
Wie bewältigen Sie aktuelle Themen wie: Ernährungstrends, ernährungsabhängige Krankheiten, verschiedene Kostarten und Ethnien? Was unternehmen Sie, um Ihre Gesundheit mit den erlernten Kompetenzen zu erhalten?			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 5, 26, 27, 28	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 2.4.3	Lernthema:	Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren / Hygiene und Lebensmittel-sicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen / Lagerbewirtschaftung	
2. Lehrjahr, 4. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 1.6, 2.2		Anzahl Lektionen: 30
<p>1. Situation Sie erklären einem neuen Mitarbeiter die Kontrollpunkte der Warenannahme.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie organisieren die Kontrollblätter und Checklisten.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie organisieren das betriebsinterne Gebinde.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Begrüssen Sie den Lieferanten. Mit dem Lieferschein kontrollieren Sie das Gewicht und den Preis der angelieferten Ware. Sie kontrollieren mit dem Messgerät die Temperatur und halten die Kühlkette ein. Sie prüfen die Verpackung und geben das Gebinde retour.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Selbstkontrolle ist nicht nur Sache des Chefs. Auch Sie als Lernende/r können/sollen mit diesen Aufgaben vertraut sein. Dies wirkt sich positiv auf Ihre Verantwortungsbereitschaft, Sorgfalt und Motivation aus.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie zeigen anhand der Kontrollblätter und der Checklisten auf, wie Ihr Hygienekonzept funktioniert.</p>			
Leitfragen:			
<p>Sie kennen und wenden die wichtigsten Instrumente der Selbstkontrolle (HACCP-Konzepts, Gute Hygienepraxis, Gute Herstellungspraxis, Rückverfolgbarkeit) an. Was sind Ihre Pflichten bez. LMG und dessen Verordnungen? Wer sind die Kontrollorgane und was ist deren Aufgabe? Was bezweckt das Lebensmittelgesetz?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 3, 24, 25, 27	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 2.4.4	Lernthema:	Brät- und Wurstwaren herstellen / Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen / Lagerbewirtschaftung	
2. Lehrjahr, 4. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 1.1, 1.3, 2.2		Anzahl Lektionen: 60
<p>1. Situation Der Berufsbildner bespricht mit Ihnen eine Produktionseinheit einer Wurst.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie stellen die Maschinen und Gerätschaften bereit. Sie bereiten die Rauchanlage vor und heizen den Kochapparat zum Brühen der Würste auf.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Die Rohmaterialien Fleisch, Speck, Schwartenblock, Eis-Wasser, Salz, Gewürze und Zusatzstoffe sind bereitgestellt. Die entsprechenden Därme werden eingelegt.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Die Rohmaterialien sowie die Gewürze, Zusatzstoffe und Salz werden mit Zugabe von Schüttung zu einem Brät verarbeitet.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Beurteilen und besprechen Sie mit Ihrem Vorgesetzten die Risiken und Gefahren Ihrer Arbeit, der Geräte und Maschinen. Befolgen und erläutern Sie die gesetzlichen und betrieblichen Schutzvorschriften und Kontrolltätigkeiten.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Halten Sie sich an die gesetzlichen Vorgaben und die Elemente guter Herstellungs- bzw. Verfahrenspraxis. Achten Sie auf geeignete Massnahmen und Handlungen bezüglich Personal-, Produkt- und Betriebshygiene.</p>			
Leitfragen:			
<p>Welche Vorbereitungen ergreifen Sie in Bezug auf die Wahl des Rohmaterials, der Zusatzstoffe und Gewürze? Welche Auswirkungen haben die verschiedenen Zusatzstoffe und Gewürze in einem Brät? Welche Möglichkeiten haben Sie, die Produkte fachgerecht zu lagern?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 16, 17, 20, 21, 22, 24, 25	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Gewinnung

Situation 3.5.1	Lernthema:	Vieheinkauf und Anlieferung	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 3.2	Anzahl Lektionen: 25	
<p>1 Situation Das Vieh wird vom Lieferanten angeliefert und Sie nehmen es im Schlachthof entgegen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Entladestation und Waage vorbereiten.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Eigenschaften eines guten Gesundheitszustandes kommentieren? Können Sie die wichtigsten Tierkrankheiten aufzählen und beschreiben? Können Sie die Folgen von Krankheiten auf die Fleischqualität sowie eventuelle Risiken beim Verzehr durch den Menschen beschreiben? Können Sie die verschiedenen Einkaufsmöglichkeiten und -quellen von Vieh beschreiben sowie die entsprechenden Vor- und Nachteile aufzählen? Können Sie die erforderlichen Berechnungen gemäss Vertriebsart durchführen? Können Sie die Vorteile eines kurzen (regionalen) Transports beschreiben und die Folgen eines unangemessenen Transports für die Fleischqualität sowie die entsprechenden Konsequenzen erklären? Können Sie die verschiedenen Rassen beschreiben und die Folgen von Kreuzungen erklären? Können Sie die verschiedenen Zuchtziele kommentieren? Können Sie die Fütterungs- und Mastarten von Schlachtvieh erklären? Können Sie die gesetzlichen Vorschriften für den Tiertransport darlegen und die verbotenen Treibmethoden erklären?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 7, 8, 11	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Situation 3.5.2	Lernthema:	Viehannahme
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 3.1	Anzahl Lektionen: 5
<p>1. Situation Das Vieh wird vom Lieferanten angeliefert und Sie nehmen es im Schlachthof entgegen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie haben das TVD-Formular auf der speziellen Website heruntergeladen. Sie haben sich Schreibzeug zurechtgelegt.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beim Empfang der Tiere kontrollieren Sie den Zustand des Viehtransporters sowie der Tiere (Gesundheit, Sauberkeit und Stress). Sie kontrollieren die TVD-Nummer(n) und füllen das entsprechende Formular aus.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie sind beim Kontakt und Umgang mit lebenden Tieren vorsichtig.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit</p>		
Leitfragen:		
<p>Können Sie die gesetzlichen Vorschriften für den Umgang mit Tieren erklären? Können Sie die ethischen Bedingungen für die schonende und stressfreie Behandlung von Tieren beschreiben? Können Sie die Bedeutung sowie die Vorschriften der Tierverkehrsdatenbank (TVD) beschreiben? Sind Sie in der Lage, die Formulare für die TVD korrekt auszufüllen?</p>		
Lerninhalte:		
Fachbuchkapitel: 24	Weitere Unterlagen:	Gesetzliche Grundlagen, TVD-Formulare

Situation 3.5.3	Lernthema:	Die Fleischkontrollen und die Lebensmittelkontrolle	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 3.1		Anzahl Lektionen: 10
<p>1. Situation Sie schlachten das Vieh und müssen die Grundlagen der Veterinärkontrolle kennen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie füllen und kontrollieren das Desinfektionsbecken für die Messer und schalten es ein.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Beim Empfang der Tiere kontrollieren Sie den Zustand des Viehtransporters sowie der Tiere (Gesundheit, Sauberkeit und Stress). Sie kontrollieren die TVD-Nummer(n) und füllen das entsprechende Formular aus.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie sind vorsichtig beim Kontakt und Umgang mit lebenden Tieren. Sie stellen sicher, dass die Messer gut schneiden. Sie halten die Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die Verwendung des Materials und der Maschinen ein.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie tun alles, um Kreuzkontaminationen (Reinbereich/Schmutzbereich) zu vermeiden.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die gesetzlichen Grundlagen der Fleischkontrolle erklären? Können Sie die Funktion und die Aufgaben der Veterinärdienste erklären? Können Sie die Funktion und die Aufgaben der Lebensmittelkontrolldienste erklären? Können Sie die Anwendung des Qualitätskontrollsystems eines Unternehmens der Fleischwirtschaft kommentieren und aufzeigen?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 4	Weitere Unterlagen:	Gesetzliche Grundlagen, Qualitätseinstufung in der Fleischwirtschaft	

Situation 3.5.4	Lernthema:	Gesetzliche Grundlagen zur Schlachtung	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 3.3 / 3.4		Anzahl Lektionen: 20
<p>1 Situation Sie schlachten das Vieh nach den gesetzlichen Vorschriften.</p> <p>2 Vorbereitung Material Sie füllen und kontrollieren das Desinfektionsbecken für die Messer und schalten es ein. Sie kontrollieren die reibungslose Funktion der Betäubungsgeräte.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie betäuben angemessen, artgerecht und tierschutzgerecht. Sie sorgen für ein hygienisches und rasches Ausbluten. Sie schlachten hygienisch und bewusst. Sie bereiten den Tierkörper für die Fleischkontrolle vor.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie sind vorsichtig beim Kontakt und Umgang mit lebenden Tieren. Sie stellen sicher, dass die Messer gut schneiden. Sie halten die Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die Verwendung des Materials und der Maschinen ein.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie halten sich an die üblichen Hygienevorschriften. Sie tun alles, um Kreuzkontaminationen (Reinbereich/Schmutzbereich) zu vermeiden).</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die möglichen artgerechten Betäubungsmethoden erklären und die Unterschiede aufzeigen? Können Sie die Anforderungen an den Schlachthof und seine Einrichtungen beschreiben? Können Sie die gesetzlichen Schlachtbestimmungen erklären? Können Sie die gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen anhand von Beispielen berechnen? Können Sie die Folgen und Risiken von Kontaminationen aufgrund fehlender Hygiene erklären?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 3, 12	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Situation 3.6.5	Lernthema:	Die Qualitätseinstufung von Schlachtkörpern	
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 3.3 / 3.4		Anzahl Lektionen: 10
<p>1. Situation Sie schlachten das Vieh und beurteilen die Schlachtergebnisse.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie kontrollieren das Betäubungsgerät. Sie füllen und kontrollieren das Desinfektionsbecken für die Messer und schalten es ein. Bei Schweinen kontrollieren Sie die Brühwanne und bereiten sie vor.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Vieh bestellen.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie sind vorsichtig beim Kontakt und Umgang mit lebenden Tieren. Sie halten die Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die Verwendung des Materials und der Maschinen ein.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie tun alles, um Kreuzkontaminationen (Reinbereich/Schmutzbereich) zu vermeiden.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Vorschriften bezüglich Beurteilung des Viehs nach CH-TAX erklären? Können Sie die Klassifizierung der Schweineschlachtkörper erklären? Können Sie die Begriffe Enthäuten, Schlachterzeugnisse und tierische Nebenprodukte erklären? Können Sie die gesetzlichen Grundlagen für die Verarbeitung und Entsorgung von tierischen Nebenprodukten beschreiben? Können Sie die Möglichkeiten zur Verwertung der Schlachterzeugnisse und tierischen Nebenprodukten darlegen? Können Sie die Folgen und Risiken von Kontaminationen aufgrund fehlender Hygiene erklären? Können Sie die Vorschriften und die guten Praktiken in Sachen Gewässerschutz erklären?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 3, 4, 13	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Verarbeitung

Situation 4.5.1	Lernthema:	Kochpökelwaren	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.2	Anzahl Lektionen: 20	
<p>1. Situation Sie müssen für eine Veranstaltung ein Sortiment von Kochpökelware herstellen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung von Kochpökelware erforderliche Mise en place (Messer, Strumpf, Netz, Faden, Behälter, ...) Sie bereiten die Klippmaschine vor (falls verwendet). Sie bereiten den (manuellen oder automatischen) Injektor und den Mischer vor (falls verwendet).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie beinen die für die Pökellung bereiten Fleischstücke aus und dressieren sie.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie wägen Rohmaterialien, Salz, Gewürze, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe ab und bereiten die Lake vor. Sie salzen die Fleischstücke mithilfe der Lake und je nach Rezeptur.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Standardisierung für die Herstellung von Pökelwaren erklären? Können Sie die verschiedenen Pökelfverfahren erklären und anhand von Beispielen begründen? Können Sie die Produktionsverarbeitungsmethoden für Pökelwaren beschreiben, erklären und berechnen? Können Sie die Wirkungsweisen der verschiedenen Zusatz- und Hilfsstoffe für Pökelwaren erklären und die wichtigsten Unterschiede aufzeigen? Können Sie die Grundlagen und Eigenschaften des Massierens und Räucherns beschreiben und die Anwendungen erklären? Können Sie das Zeitmanagement bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Roh- und Kochpökelwaren erklären und begründen? Können Sie die Fehlerursachen bei der Produktion von Roh- und Kochpökelwaren erklären und aufzeigen?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 15, 17, 18	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 4.5.2	Lernthema:	Rohpökelwaren	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.2	Anzahl Lektionen: 20	
<p>1. Situation Sie müssen für eine Messe mit einheimischen Produkten ein Sortiment von Rohpökelware herstellen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung von Rohpökelware erforderliche Mise en place (Messer, Strumpf, Netz, Faden, Behälter, ...). Sie bereiten die Klippmaschine vor (falls verwendet). Sie schlagen den Rand des Vakuumbetels zur einfacheren Befüllung um (falls verwendet).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie beinen die für die Pökellung bereiten Fleischstücke aus und dressieren sie.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie wägen Rohmaterialien, Salz, Gewürze, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe ab. Sie salzen die Fleischstücke mithilfe der Mischung und je nach Rezeptur.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie achten darauf, den Schlesinger nicht direkt auf die Arbeitsfläche zu legen. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Standardisierung für die Herstellung von Pökelwaren erklären? Können Sie die verschiedenen Pökelfverfahren erklären und anhand von Beispielen begründen? Können Sie die Produktionsverarbeitungsmethoden für Pökelwaren beschreiben, erklären und berechnen? Können Sie die Wirkungsweisen der verschiedenen Zusatz- und Hilfsstoffe für Pökelwaren erklären und die wichtigsten Unterschiede aufzeigen? Können Sie das Zeitmanagement bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Roh- und Kochpökelwaren erklären und begründen? Können Sie die Fehlerursachen bei der Produktion von Rohpökelwaren erklären und aufzeigen?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 15, 17, 18	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 4.5.3	Lernthema:	Brühwurstwaren
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.1	Anzahl Lektionen: 20
<p>1. Situation Sie müssen eine Bestellung von Kalbswürsten und Cervelats für eine Veranstaltung zubereiten.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung von Brühwürsten notwendige Mise en place (Fleischbrett und saubere Messer für die Degustation, Messer, Rauchstecken, Schlesinger, Behälter, ...). Sie bereiten die Maschinen vor (Blitz, Füllmaschine, Räucherkammer und Kochkessi oder Kochschrank, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie wägen Rohmaterialien, Salz, Gewürze, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Eis ab. Sie entsalzen die Därme und legen sie in lauwarmem Wasser ein.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie blitzen die Wurstcharge. Sie kontrollieren die Qualität der Emulsion. Sie füllen die Füllmaschine und stossen die Würste. Sie bringen die Masse zum Kochen, kontrollieren die Kerntemperatur und kühlen die Wurstwaren nach dem Erreichen der Temperatur ab. Sobald die Kühltemperatur erreicht ist, stellen Sie die Wurstwaren rasch und unverzüglich in den Kühlraum.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass die Blitzmesser richtig montiert und scharf sind. Sie tragen einen Gehörschutz. Sie strecken die Hände nie unter die Abdeckung des Arbeitsbereiches, wenn der Blitz in Betrieb ist. Sie arbeiten nicht im Trichter, wenn die Füllmaschine in Betrieb ist. Sie tragen Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messer vom Blitz abnehmen. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, dass beim Abbau der Geräte keine Teile herunterfallen. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie trennen die verschiedenen Behälter für: Därme, Reste der Wurstmasse, Abfälle und sauberes Wasser zum Händewaschen. Sie stellen den Schlesinger nicht direkt auf die Arbeitsfläche, den Blitz oder die Füllmaschine. Sie vermeiden es, das Wasser der Därme auf die Arbeitsfläche zu stellen. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>		

Leitfragen:

- Können Sie die Produktionsverfahren von Brühwürsten beschreiben und erklären?
- Können Sie die Vor- und Nachteile der Produktionsverfahren von Brühwürsten erklären?
- Können Sie die Struktur und Funktion der Produktionseinrichtungen beschreiben?
- Können Sie die Verluste, die aus der Behandlung eines Produkts (Verpackung, Lagerung, Kochprozess, ...) resultieren, berechnen?

Lerninhalte:

Fachbuchkapitel: 17, 19, 20, 21

Weitere Unterlagen:

Rechnen im Fleischfach

Situation 4.6.4	Lernthema:	Rohwurstwaren
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.1	Anzahl Lektionen: 20
<p>1. Situation Sie müssen ein Sortiment von Rohwürsten als Auslage an Ihrem Stand auf dem Handwerksmarkt produzieren.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung von Rohwürsten notwendige Mise en place (Messer für die Degustation, Messer, Rauchstecken, Schlesinger, Behälter, ...) Sie bereiten die Maschine vor und stellen sie auf (Blitz, Füllmaschine, Fleischwolf,).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie wägen Rohmaterialien, Salz, Gewürze, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe ab. Sie entsalzen die Därme und weichen sie in lauwarmem Wasser ein.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie blitzen und/oder wolfen die Wurstcharge. Sie kontrollieren die Qualität der Emulsion. Sie füllen die Füllmaschine und füllen ab. Sie halten sich an die betriebsinternen Verfahren. Sie wägen einen Posten und berechnen den idealen Gewichtsverlust.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Wenn Sie mit dem Blitz arbeiten: Sie achten darauf, dass die Blitzmesser richtig montiert und scharf sind. Sie tragen einen Gehörschutz. Sie tragen Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messer vom Blitz abnehmen. Sie strecken die Hände nie unter die Abdeckung des Arbeitsbereiches, wenn der Blitz in Betrieb ist. Sie arbeiten nicht im Trichter, wenn die Füllmaschine in Betrieb ist. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, dass beim Abbau der Geräte keine Teile herunterfallen. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie trennen die verschiedenen Behälter für: Därme, Reste der Wurstmasse, Abfälle und sauberes Wasser zum Händewaschen. Sie stellen den Schlesinger nicht direkt auf die Arbeitsfläche, den Blitz oder die Füllmaschine. Sie vermeiden es, das Wasser der Därme auf die Arbeitsfläche zu stellen. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen</p>		

Leitfragen:

- Können Sie die Funktion der Säurewecker-Kulturen (Starter) beschreiben und die verschiedenen Arten aufzählen?
- Können Sie die Produktionsverfahren von Rohwürsten beschreiben und erklären?
- Können Sie die Vor- und Nachteile der Produktionsverfahren von Rohwürsten erklären?
- Können Sie die Struktur und Funktion der Produktionseinrichtungen beschreiben?
- Können Sie den Reifegrad (Trocknung) der Rohwürste erklären und die Qualitätsunterschiede begründen?
- Können Sie Reifeberechnungen (Trocknung) durchführen?
- Können Sie die Verluste, die aus der Behandlung eines Produkts (Verpackung, Lagerung, Kochprozess, ...) resultieren, berechnen?

Lerninhalte:

Fachbuchkapitel: 17, 19, 20, 22

Weitere Unterlagen:

Rechnen im Fleischfach

Situation 4.6.5	Lernthema:	Kochwurstwaren
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.1	Anzahl Lektionen: 20
<p>1. Situation Sie müssen ein Sortiment von Terrinen für die Feiertage zubereiten (Weihnachten, Ostern oder andere).</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung von Kochwürsten notwendige Mise en place (Messer, Schlesinger, Behälter, ...). Sie bereiten die Maschinen vor und stellen sie auf (Blitz, Füllmaschine, Ofen oder Kochschrank, ...). Sie fetten die Formen ein.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie wägen Rohmaterialien, Salz, Gewürze, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe ab. Sie kochen die Rohmaterialien (gemäss Rezepturen). Sie erhitzen die Flüssigkeit.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Gemäss Ihrem Rezept: Sie blitzen die Wurstcharge und kontrollieren die Qualität der Emulsion. Sie hacken Ihre Wurstchargen. Sie füllen die Füllmaschine und füllen ab (falls verwendet). Sie bringen die Masse zum Kochen, kontrollieren die Kerntemperatur und kühlen die Wurstwaren nach dem Erreichen der Temperatur ab. Sie stellen die Wurstwaren rasch und unverzüglich in den Kühlraum</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Wenn Sie mit dem Blitz arbeiten: Sie achten darauf, dass die Blitzmesser richtig montiert und scharf sind. Sie tragen einen Gehörschutz. Sie tragen Schutzhandschuhe, wenn Sie die Messer vom Blitz abnehmen. Sie strecken die Hände nie unter die Abdeckung des Arbeitsbereiches, wenn der Blitz in Betrieb ist. Sie arbeiten nicht im Trichter, wenn die Füllmaschine in Betrieb ist. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, dass beim Abbau der Geräte keine Teile herunterfallen Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben</p>		

6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit

Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln.

Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein.

Sie trennen die verschiedenen Behälter für: Därme, Reste der Wurstmasse, Abfälle und sauberes Wasser zum Händewaschen.

Sie stellen den Schlesinger nicht direkt auf die Arbeitsfläche, den Blitz oder die Füllmaschine.

Sie vermeiden es, das Wasser der Därme auf die Arbeitsfläche zu stellen.

Sie halten die Kühlkette ein.

Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.

Leitfragen:

Können Sie die Produktionsverfahren von Kochwürsten beschreiben und erklären?

Können Sie die Vor- und Nachteile der Produktionsverfahren von Kochwürsten erklären?

Können Sie die Struktur und Funktion der Produktionseinrichtungen beschreiben?

Können Sie die Verluste, die aus der Behandlung eines Produkts (Verpackung, Lagerung, Kochprozess, ...) resultieren, berechnen?

Lerninhalte:

Fachbuchkapitel: 17, 19, 20, 23

Weitere Unterlagen:

Rechnen im Fleischfach

Situation 4.6.6	Lernthema:	Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse	
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.3		Anzahl Lektionen: 20
<p>1. Situation Sie beginnen Ihren Arbeitstag und bereiten Gerichte zu, um Ihre Ladentheke zu bestücken.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung und Vorbereitung der Gerichte erforderliche Mise en place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Messer, Platten, ...). Sie bereiten die Maschinen vor und stellen sie auf (Aufschnittmaschine, Wolf, Zerkleinerer, Steaker, ...). Sie bereiten Ihre Preisetiketten und anderen Werbeträger vor.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie prüfen Ihre Vorräte und treffen die erforderlichen Entscheidungen. Sie machen die Mise en place der Garnituren. Sie packen Ihre Waren aus und lassen sie abtropfen.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie bereiten die küchen- und pfannenfertigen Produkte vor. Sie stellen die Waren in Ihr Buffet. Sie versehen die Gerichte mit den entsprechenden Schildern.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie küchenfertige Produkte auf der Basis von Fleisch herstellen? Können Sie pfannenfertige Produkte auf der Basis von Fleisch herstellen? Können Sie die Verkaufspreise anhand von Beispielen berechnen?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 26	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach	

Situation 4.6.7	Lernthema:	Tagesplatten und Verpackungen	
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 4.4		Anzahl Lektionen: 10
<p>1. Situation Sie müssen verschiedene Arten von Gerichten zubereiten, die Sie in der Ladentheke präsentieren, sowie Verpackungen für die Selbstbedienung herstellen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie schalten die Kühlvitrine ein. Sie bereiten die Maschinen vor und stellen sie auf (Wolf, Aufschnittmaschine, Zerkleinerer, Steaker, ...). Sie machen die für die Herstellung und Vorbereitung der Gerichte erforderliche Mise en place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Papier, Platten, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie prüfen kurz Ihre Lagerbestände. Sie erstellen eine Mise en place der Rohmaterialien und Garnituren.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie packen Ihre Produkte aus, schneiden sie (falls erforderlich) und präsentieren sie auf den bereitstehenden Platten. Sie schneiden die Garnituren (falls notwendig).</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie überprüfen, ob Ihre Kühlvitrine die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturvorschriften (5 °C) erfüllt. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Merkmale, Unterschiede und Verwendung der verschiedenen Gerichte erklären? Können Sie die gesetzlichen Anforderungen und die Herstellung von verkaufsfertigen Verpackungen erklären? Können Sie die Vor- und Nachteile und die Verwendung der verschiedenen Verpackungstechnologien beschreiben?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel:	Weitere Unterlagen:		

Lernsituationen 3. Lehrjahr Fachrichtung Feinkost und Veredelung

Situation 5.5.1	Lernthema:	Tagesplatten	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.1		Anzahl Lektionen: 30
<p>1. Situation Sie beginnen Ihren Arbeitstag und bereiten die Platten vor, um Ihr Verkaufsbuffet zu bestücken.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Herstellung und Zubereitung der Platten erforderlichen Mise on place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Messer, Platten, ...). Sie bereiten die Maschinen vor und stellen sie auf (Aufschnittmaschine, Wolf, Zerkleinerer, Fleischklopfer, ...). Sie bereiten Ihre Preisschilder und anderen Werbeträger vor.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie prüfen kurz Ihre Lagerbestände und treffen die erforderlichen Entscheidungen. Sie machen die Mise on place der Garnituren. Sie packen Ihre Rohmaterialien aus und lassen sie abtropfen.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie bereiten Ihre Platten zu. Sie schneiden die Garnituren. Sie stellen die fertigen Platten in Ihr Verkaufsbuffet. Sie versehen die Gerichte mit den entsprechenden Etiketten.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz. Sie achten darauf, die Lasten richtig zu heben.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			

Leitfragen:		
Können Sie die Eigenschaften und Merkmale der Tagesplatten erklären? Können Sie die Verkaufspreise der Produkte der Tagesplatten berechnen?		
Lerninhalte:		
Fachbuchkapitel: 26, 27, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen, Broschüre Benennung der Fleischstücke

Situation 5.5.2	Lernthema:	Grill- und Fondueplatten	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.1		Anzahl Lektionen: 30
<p>1. Situation Ein Kunde kommt in den Laden und lässt sich von Ihnen verschiedene Fleischplatten empfehlen. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeigen die verschiedenen Möglichkeiten auf. Sie empfehlen die erforderlichen Mengen, Garmethoden und Beilagen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Zubereitung der Platten erforderliche Mise en place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Messer, Aufschnittmaschine, Papier, Platten, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie machen die Mise en place der Garnituren. Sie berechnen die Mengen und die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie schneiden die Garnituren. Sie schneiden die Rohmaterialien. Sie richten die geschnittenen Waren auf Ihren Platten an.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen.</p>			
Leitfragen:			
Können Sie die Eigenschaften und Merkmale von Platten für Fondue und Grilladen erklären? Können Sie die Verkaufspreise für Fondue- und Grillplatten berechnen?			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 26, 28, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen, Broschüre Benennung der Fleischstücke	

Situation 5.5.3	Lernthema:	Aufschnittplatten
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.1	Anzahl Lektionen: 15
<p>1. Situation Ein Kunde kommt in den Laden und lässt sich von Ihnen verschiedene Aufschnittplatten empfehlen. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeigen die verschiedenen Möglichkeiten auf. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Zubereitung einer Platte erforderliche Mise en place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Messer, Aufschnittmaschine, Papier, Platten, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie machen die Mise en place der Garnituren. Sie berechnen die Mengen und machen die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie schneiden die Garnituren. Sie schneiden die Rohmaterialien. Sie richten die geschnittenen Waren auf Ihren Platten an.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen (rohe/gekochte Produkte).</p>		
Leitfragen:		
<p>Können Sie die Eigenschaften und Merkmale der Aufschnittplatten erklären? Können Sie die Verkaufspreise für Aufschnittplatten berechnen?</p>		
Lerninhalte:		
Fachbuchkapitel: 26, 28, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen, Broschüre Benennung der Fleischstücke

Situation 5.5.4	Lernthema:	Verkaufsformen, Verkaufsplatten und Warenpräsentation
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.3	Anzahl Lektionen: 30
<p>1. Situation Sie müssen das Verkaufsbuffet Ihrer Metzgerei-Wursterei vorbereiten und herrichten. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeugen die verschiedenen Möglichkeiten für Gerichte und Beilagen auf. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie schalten das Verkaufsbuffet ein. Sie bereiten die Maschinen vor (Wolf, Aufschnittmaschine, Zerkleinerer, Fleischklopfer, ...). Sie machen die für die Präsentation Ihres Buffets erforderliche Mise en place (Fleischbrett, Gemüsebrett, Messer, Papier, Platten, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie prüfen kurz Ihre Lagerbestände. Sie erstellen eine Mise en place der Rohmaterialien und Garnituren. Sie berechnen die Mengen und machen die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie packen die Produkte aus, schneiden sie (falls notwendig) und präsentieren sie auf Platten in Ihrem Verkaufsbuffet. Sie schneiden die Garnituren (falls notwendig).</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie überprüfen, ob Ihre Kühlvitrine die gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturvorschriften (5°C) erfüllt. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen (rohe/gekochte Produkte).</p>		

Leitfragen:

Können Sie die verschiedenen Verkaufsformen erklären?
Können Sie die Merkmale, die Unterschiede und die Verwendungen der verschiedenen Platten (Tages-, Aktions-, Festtags- und Schauplatte) erklären?
Können Sie die wichtigsten Grundlagen der Warenpräsentation beschreiben und anhand konkreter Beispiele erklären?
Können Sie die Unterschiede zwischen den verschiedenen Verkaufsbereichen gemäss dem erzielten Umsatz aufzählen und erklären?
Können Sie aufzeigen, welche Massnahmen und Hilfsmittel es für die Präsentation braucht, um den Verkauf zu fördern, und können Sie deren erfolgreichen Einsatz sowie die entsprechenden Folgen erklären?
Können Sie die Aspekte der Energieeffizienz und der Haltbarkeit der Produkte berücksichtigen?

Lerninhalte:

Fachbuchkapitel: 27

Weitere Unterlagen:

Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen

Situation 5.5.5	Lernthema:	Verkaufskommunikation	
3. Lehrjahr, 5. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.4	Anzahl Lektionen: 20	
<p>1. Situation Sie sind im Laden und müssen mit der Kundschaft und dem Verkaufspersonal kommunizieren. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeigen die verschiedenen Möglichkeiten für Gerichte und Beilagen auf. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie bereiten das Notwendige vor, um sich Notizen zu machen, und halten einen Taschenrechner bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie bereiten Ihr Angebot mit Kugelschreiber vor und erfassen es dann mit dem Computer. Sie verfassen ein Begleitschreiben. Nach der Antwort des Kunden bestätigen Sie die Bestellung schriftlich und bereiten evtl. einen Leistungsvertrag vor (der vom Kunden zurückzuschicken ist).</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit</p>			
Leitfragen:			
Können Sie die Grundlagen und Grundsätze der mündlichen Kommunikation basierend auf dem Kommunikationsquadrat (Sachebene, Beziehungsebene, Selbstkundgabe, Appell) erklären? Können Sie die typischen Kommunikationssituationen analysieren und die Botschaften gemäss ihrem Inhalt einordnen? Können Sie die Ursachen, die Merkmale und die Folgen schwieriger Situationen beschreiben? Können Sie die typischen Kommunikationsprobleme beschreiben und in gegebenen Situationen angemessen reagieren? Können Sie die Phasen des Verkaufsgesprächs (Begrüssung, Bedürfnisanalyse, Angebot und Verkauf, Verständnis für Einwände, Abschluss, Verabschiedung) beschreiben?			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 27	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Situation 5.6.6	Lernthema:	Teigartikel	
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.2	Anzahl Lektionen: 25	
<p>1. Situation Auf Kundenwunsch führen Sie im Traiteur-Sortiment verschiedene Teigartikel sowie diverse Salate. Sie tragen den Bedürfnissen Rechnung und sind trendbewusst. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für das Fertigen, Backen und Zubereiten der Teigartikel notwendige Mise en place (Fleischbrett und -messer, Gemüsebrett und -messer, Patisserie-Material, Backmaterial, Verpackungsmaterial, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie machen die Mise en place für die verschiedenen Zutaten zur Herstellung der Teigprodukte. Sie backen und kühlen jene Produkte und Füllungen, die dies erfordern. Sie berechnen die Mengen und machen die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie stellen die erforderlichen Teige her. Sie bereiten die Teigprodukte falls notwendig vor und backen sie. Sie stellen die Waren auf Ihrer Theke oder Ihrem Ladentisch aus.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit dem Wolf, der Aufschnittmaschine und anderen Kochutensilien an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen (rohe/gekochte Produkte).</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Eigenschaften und Merkmale der verschiedenen Canapé-Sorten und Teigtaschen sowie die verwendeten Brotsorten beschreiben? Können Sie die für die Zubereitung der Aufstriche, Canapés und Teigtaschen wichtigen Schritte beschreiben? Können Sie die verschiedenen Produktsorten aus Blätterteig, Brotteig und Pastetenteig beschreiben und die für ihre Zubereitung wichtigen Schritte aufzählen? Können Sie die Verkaufspreise der Traiteur-Artikel berechnen?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 28, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Situation 5.6.7	Lernthema:	Sulzartikel, Gemüse- und Stärkegerichte
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.2	Anzahl Lektionen: 15
<p>1. Situation Ein Kunde kommt in den Laden und lässt sich von Ihnen Produkte des Feinkost-Sortiments empfehlen. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeigen die verschiedenen Gerichte und Beilagen auf. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die für die Zubereitung einer Platte erforderliche Mise en place (Fleischbrett Gemüsebrett und Messer, Aufschnittmaschine, Papier, Platten, ...).</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie machen die Mise en place der Rohmaterialien und Garnituren. Sie kochen und kühlen jene Zutaten, die dies erfordern. Sie bereiten den Sulz zu (falls nötig). Sie berechnen die Mengen und machen die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie schneiden die Garnituren. Sie schneiden die Rohmaterialien. Sie richten die geschnittenen Waren auf Ihren Platten an.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen (rohe/gekochte Produkte).</p>		

Leitfragen:

Können Sie die Besonderheiten verschiedener Sulz-Artikel sowie die verwendeten Rohmaterialien beschreiben und aufzeigen, welche Schritte bei der Zubereitung einzuhalten sind?
Können Sie die verschiedenen Gerichte auf der Basis von Gemüse und Stärke sowie die Rohmaterialien beschreiben und aufzeigen, welche Schritte bei der Zubereitung einzuhalten sind?
Können Sie die verschiedenen Sorten von Dips, Saucen und Marinaden sowie ihre Verwendung beschreiben und aufzeigen, welche Schritte bei der Zubereitung einzuhalten sind?
Können Sie die Verkaufspreise der Feinkost-Artikel berechnen?

Lerninhalte:

Fachbuchkapitel: 26, 28

Weitere Unterlagen:

Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen, Rezepte

Situation 5.6.8	Lernthema:	Typische Produkte, Zusatzsortiment und Zusatzverkäufe	
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.4		Anzahl Lektionen: 20
<p>1. Situation Ein Kunde möchte, dass Sie ihm umfassende und variantenreiche Vorschläge für ein Familienessen machen. Sie führen ein Verkaufsgespräch und zeigen die verschiedenen Gerichte und Beilagen auf. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Menge n.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie bereiten das Notwendige vor, um sich Notizen zu machen, und halten einen Taschenrechner bereit.</p> <p>3. Vorbereitung Waren</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie bereiten Ihr Angebot mit Kugelschreiber vor und erfassen es dann mit dem Computer. Sie verfassen ein Begleitschreiben. Nach der Antwort des Kunden bestätigen Sie die Bestellung schriftlich und bereiten evtl. einen Leistungsvertrag vor (der vom Kunden zurückzuschicken ist).</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit</p>			
Leitfragen:			
<p>Können Sie die Eigenschaften, Besonderheiten und typischen Produkte folgender Sortimente eines Fleischfachgeschäftes kommentieren: Hauptsortiment, Zusatzsortiment, Ergänzungssortiment, Nebensortiment, Spezialitäten und zertifizierte Produkte? Können Sie die Zutaten für die Planung eines Menüs kombinieren (inklusive Garnituren)? Können Sie die Arten, die Bedeutung, den Einfluss auf den Umsatz von Ergänzungsverkäufen erklären? Können Sie neue Formen von Zusatzverkäufen entwickeln? Können Sie die Aspekte und Besonderheiten des Caterings erklären: Anlass, Angebot, Planung, Organisation und Durchführung?</p>			
Lerninhalte:			
Fachbuchkapitel: 28, 29, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen	

Situation 5.6.9	Lernthema:	Partyservice
3. Lehrjahr, 6. Semester	Handlungskompetenzen Bipla: 5.2	Anzahl Lektionen: 15
<p>1. Situation Um die Kundenwünsche zu erfüllen, erstellen Sie für Ihren Betrieb ein geeignetes Partyservice -Konzept. Sie tragen den Bedürfnissen Rechnung und sind trendbewusst. Sie nehmen Rücksicht auf saisonale Produkte. Sie beraten den Kunden entsprechend seinen Bedürfnissen und Erwartungen sowie hinsichtlich der benötigten Mengen.</p> <p>2. Vorbereitung Material Sie machen die erforderliche Mise en place für die Zubereitung der vorgeschlagenen Gerichte (Fleischbrett und -messer, Gemüsebrett und -messer, Material zum Mischen der Saucen, Küchenmaschine oder andere notwendige Schneidegeräte, Schöpfmaterial, Platten und Salatschüsseln, ...). Sie erstellen die Materialliste für das notwendige Servicematerial.</p> <p>3. Vorbereitung Waren Sie machen die Mise en place der verschiedenen Zutaten für die Salatzubereitung. Sie berechnen die Mengen und machen die Mise en place der Rohmaterialien.</p> <p>4. Starten Sie die Arbeit Sie bereiten die Saucen zu. Sie schneiden das Gemüse und andere Garnituren. Sie kochen das Getreide und jene Gemüsesorten, die dies erfordern. Sie mischen die Salate und geben sie in die Salatschüsseln. Sie präsentieren das Salatbuffet.</p> <p>5. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Sie achten darauf, dass Ihre Messer gut schneiden. Sie halten sich bei der Arbeit mit der Aufschnittmaschine an die Sicherheitsvorschriften. Sie halten sich in Bezug auf die Wärmenutzung an die Sicherheitsvorschriften. Sie achten auf die Ergonomie am Arbeitsplatz.</p> <p>6. Hygiene und Lebensmittel-Sicherheit Sie befolgen die persönlichen Hygieneregeln. Sie halten die Hygienevorschriften bezüglich des verwendeten Materials ein. Sie halten die Kühlkette ein. Sie vermeiden Kreuzkontaminationen (rohe/gekochte Produkte).</p>		

Leitfragen:		
Können Sie die Eigenschaften und Besonderheiten der Salatsaucen, Salate, Fleisch, Wurst, Gemüse, Rohkost, Getreide, Teigwaren und Früchte beschreiben? Können Sie die Verkaufspreise der Feinkost-Artikel berechnen?		
Lerninhalte:		
Fachbuchkapitel: 28, 29, 30	Weitere Unterlagen:	Rechnen im Fleischfach, Gesetzliche Grundlagen

1. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen

Handlungskompetenz			Situation 1.1.1	Situation 1.1.2	Situation 1.1.3	Situation 1.2.4	Situation 1.2.5	Situation 1.2.6	Situation 1.2.7				
1.1.1	Betriebliche Organisationsformen erklären	K2	X										
1.1.4	Arbeitszeit berechnen	K3	X										
1.1.5	Lagerbewirtschaftung erklären	K2		X	X	X	X	X	X				
1.2.1	Anatomie der Tierkörper beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
1.2.2	Rohstoff und Produkt Fleisch beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
1.2.3	Schlachttierkörper taxieren	K3		X	X	X	X	X					
1.2.4	Fleisch ausbeinen	K3		X	X	X	X	X	X				
1.2.5	Fleischstücke benennen und Reifung erklä-	K2		X	X	X	X	X					
1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen	K3		X	X	X	X	X					
1.2.7	Fleischstücke benennen	K1		X	X	X	X	X					
1.2.8	Qualitätsabweichungen erkennen	K2		X	X	X	X	X					
1.3.1	Herstellung von Wurstwaren beschreiben	K3		X	X	X	X	X					
1.3.3	Temperaturführung begründen	K5		X	X	X	X	X					
1.4.1	Be- und Verarbeitung von Pökelwaren beschreiben und berechnen	K3							X				
1.4.2	Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben	K2							X				
1.4.3	Temperaturführung begründen	K5							X				
1.5.2	Garmethoden beschreiben	K2							X				
1.5.4	Pasteurisation bzw. Sterilisation beschreiben	K2							X				
1.6.1	Fleisch und Erzeugnisse beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
1.6.2	Verpackungsarten und Verfahren erläutern	K2		X	X	X	X	X					

Handlungskompetenz			Situation 1.1.1	Situation 1.1.2	Situation 1.1.3	Situation 1.2.4	Situation 1.2.5	Situation 1.2.6	Situation 1.2.7				
1.6.3	Kennzeichnung und Deklaration von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen erklären	K2		X	X	X	X	X					
1.6.4	Labels erklären	K2		X	X	X	X	X					
1.6.5	Verkaufspreise berechnen	K3		X	X	X	X	x	X				
2.1.1	Branche und Fleischbetriebe erklären	K2	X						X				
2.1.2	Aufstiegsmöglichkeiten erklären	K2	X										
2.1.3	Fleischwirtschaftsbranche erklären	K2	X										
2.1.4	Entwicklungen beurteilen	K6	X										
2.1.5	Schweizer Fleisch-Fachverband beschreiben	K2	X										
2.1.6	Lohnabrechnung beschreiben	K2	X										
2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben	K2	X										
2.2.1	Persönliche Hygiene aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.2.2	Hygienekontrollen aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.2.3	Checklisten erläutern	K2		X	X	X	X	X					
2.2.4	Hygienische Situation beurteilen	K4		X	X	X	X	X					
2.2.5	Elemente guter Herstellungspraxis nennen	K1		X	X	X	X	X					
2.2.6	Hygieneprobleme und ihre Folgen erklären	K2		X	X	X	X	X					
2.2.7	Massnahmen bei mangelnder Hygiene aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.2.8	Grundsätze eines HACCP-Konzepts nennen	K2		X	X	X	X	X					
2.2.10	Gesetzliche Vorgaben erklären	K2		X	X	X	X	X					
2.2.11	Aufgaben der Behörden nennen	K2		X	X	X	X	X					

Handlungskompetenz			Situation 1.1.1	Situation 1.1.2	Situation 1.1.3	Situation 1.2.4	Situation 1.2.5	Situation 1.2.6	Situation 1.2.7				
2.2.12	Lebensmittelsicherheit und Normierungen erklären	K2		X	X	X	X	X					
2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit nennen	K2		X	X	X	X	X					
2.3.2	Grundsätze der Arbeitssicherheit beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
2.3.3	SGA beurteilen	K4		X	X	X	X	X					
2.3.4	Auswirkungen und Massnahmen mangelhafter SGA aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.3.6	Rahmenbedingungen der SGA beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
2.3.7	Checklisten ausfüllen	K3		X	X	X	X	X					
2.3.8	Kontrolltätigkeiten erläutern	K2		X	X	X	X	X					
2.3.9	Gesetzliche Vorgaben aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.3.10	Rechte und Pflichten nennen	K1		X	X	X	X	X					
2.4.1	Verwertungs- und Entsorgungskanäle beschreiben	K2		X	X	X	X	X					
2.4.2	Massnahmen aufzeigen	K2		X	X	X	X	X					
2.4.3	Probleme analysieren	K6		X	X	X	X	X					
2.5.1	Lagerung erklären	K2		X	X	X	X	X					
2.5.2	Gewichtsverluste berechnen	K3		X	X	X	X	X	X				
2.5.3	Maschinenpark sowie dessen Kosten beschreiben	K2		X	X	X	X	X					

2. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen

Handlungskompetenz			Situation 2.3.1	Situation 2.3.2	Situation 2.4.3	Situation 2.4.4							
1.1.1	Betriebliche Organisationsformen erklären	K2			X								
1.1.3	Bedarfs- und Produktionsplanung erklären	K2			X	X							
1.1.4	Arbeitszeit berechnen	K3			X	X							
1.1.5	Lagerbewirtschaftung erklären	K2				X							
1.2.1	Anatomie der Tierkörper beschreiben	K2	X										
1.2.2	Rohstoff und Produkt Fleisch beschreiben	K2	X										
1.2.4	Fleisch ausbeinen	K3	X										
1.2.5	Fleischstücke benennen und Reifung erklä-	K2	X										
1.2.7	Fleischstücke benennen	K1	X										
1.2.8	Qualitätsabweichungen erkennen	K2	X										
1.3.1	Herstellung von Wurstwaren beschreiben	K3				X							
1.3.2	Gewürze und Zusatzstoffe beschreiben	K2				X							
1.3.3	Temperaturführung begründen	K5				X							
1.5.1	Ernährungsphysiologische Grundsätze erklären	K2		X									
1.5.2	Garmethoden beschreiben	K2		X									
1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen	K2		X									
1.5.4	Pasteurisation bzw. Sterilisation beschreiben	K2		X									
1.6.1	Fleisch und Erzeugnisse beschreiben	K2			X								
1.6.2	Verpackungsarten und Verfahren erläutern	K2			X								

Handlungskompetenz			Situation 2.3.1	Situation 2.3.2	Situation 2.4.3	Situation 2.4.4							
1.6.3	Kennzeichnung und Deklaration von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen erklären	K2			X								
2.1.1	Branche und Fleischbetriebe erklären	K2				X							
2.1.2	Aufstiegsmöglichkeiten erklären	K2				X							
2.1.3	Fleischwirtschaftsbranche erklären	K2				X							
2.1.4	Entwicklungen beurteilen	K6				X							
2.1.5	Schweizer Fleisch-Fachverband beschreiben	K2				X							
2.1.6	Lohnabrechnung beschreiben	K2				X							
2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben	K2				X							
2.2.1	Persönliche Hygiene aufzeigen	K2	X	X	X	X							
2.2.2	Hygienekontrollen aufzeigen	K2	X	X	X	X							
2.2.3	Checklisten erläutern	K2	X	X	X	X							
2.2.4	Hygienische Situation beurteilen	K4	X	X	X	X							
2.2.5	Elemente guter Herstellungspraxis nennen	K1	X	X	X	X							
2.2.6	Hygieneprobleme und ihre Folgen erklären	K2	X	X	X	X							
2.2.7	Massnahmen bei mangelnder Hygiene aufzeigen	K2	X	X	X	X							
2.2.8	Grundsätze eines HACCP-Konzepts nennen	K2	X	X	X	X							
2.2.10	Gesetzliche Vorgaben erklären	K2	X	X	X	X							
2.2.11	Aufgaben der Behörden nennen	K2	X	X	X	X							
2.2.12	Lebensmittelsicherheit und Normierungen erklären	K2	X	X	X	X							

3. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen Fachrichtung Gewinnung und Fachrichtung Verarbeitung

Handlungskompetenz			Situation 3.5.1	Situation 3.5.2	Situation 3.5.3	Situation 3.5.4	Situation 3.6.5	Situation 4.5.1	Situation 4.5.2	Situation 4.5.3	Situation 4.6.4	Situation 4.6.5	Situation 4.6.6	Situation 4.6.7
3.1.1	Gesetzliche Vorgaben erklären	K2		X	X									
3.1.2	Schnittstellen zu Behörden beschreiben	K2			X									
3.1.3	Gesetzliche Basis der Fleischkontrolle erklären	K2		X	X									
3.1.4	Sinn und Zweck der TVD erklären	K2		X										
3.1.5	Formulare der TVD korrekt ausfüllen	K3		X										
3.1.6	Elemente des Qualitätssystems aufzeigen	K2			X									
3.2.1	Merkmale von gesunden und kranken Tieren beschreiben	K2	X											
3.2.2	Bezug von Schlachttieren umschreiben	K3	X											
3.2.3	Rassen und Einkreuzungen beschreiben	K2	X											
3.2.4	Zucht und Haltung von Tieren beschreiben	K2	X											
3.2.5	Vorgaben des Transports aufzeigen	K2	X											
3.2.6	Auswirkungen von unsachgemässen Transporten erläutern	K2	X											
3.3.1	Verschiedene Betäubungsarten erläutern	K2				X								
3.3.2	Anforderungen an einen Schlachtraum beschreiben	K2				X								
3.3.3	Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen beschreiben	K3				X								
3.3.4	Konsequenzen mangelhafter Hygiene erläutern	K4				X								

Handlungskompetenz			Situation 3.5.1	Situation 3.5.2	Situation 3.5.3	Situation 3.5.4	Situation 3.6.5	Situation 4.5.1	Situation 4.5.2	Situation 4.5.3	Situation 4.6.4	Situation 4.6.5	Situation 4.6.6	Situation 4.6.7
3.3.6	Qualitätseinstufung erläutern	K2					X							
3.3.7	Nebenprodukte erläutern	K2					X							
3.3.8	Grundlagen zur Bearbeitung von Nebenprodukten beschreiben	K2					X							
3.4.1	Verwertungsmöglichkeiten aufzeigen	K2					X							
3.4.2	Vorschriften des Gewässerschutzes erläutern	K3					X							
4.1.1	Starterkulturen erklären	K2								X	X			
4.1.3	Brätverfahren anwenden	K2								X	X	X		
4.1.4	Gewürze und Zusatzstoffe berechnen	K3								X	X	X		
4.1.5	Produktionsanlagen beschreiben	K2								X	X	X		
4.1.6	Reifezustand erläutern	K3								X	X	X		
4.1.7	Wurstwaren weiterverarbeiten	K3								X	X	X		
4.2.1	Rohmaterial bereitstellen	K2						X	X					
4.2.2	Salzungsarten erklären	K2						X	X					
4.2.3	Herstellung von Pökelwaren beschreiben und berechnen	K2						X	X					
4.2.4	Wirkungsweisen von Zusatzstoffen erläutern	K2						X	X					
4.2.5	Räucherprozess beschreiben	K2						X	X					
4.2.6	Temperaturführung begründen	K5						X	X					
4.2.7	Ursachen von Fehlprodukten erklären	K2						X	X					
4.3.1	Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen	K3											X	
4.3.2	Pfannenfertige Fleischerzeugnisse herstellen	K3											X	
4.4.1	Unterschiedliche Platten erklären	K2												X

Handlungskompetenz			Situation 3.5.1	Situation 3.5.2	Situation 3.5.3	Situation 3.5.4	Situation 3.6.5	Situation 4.5.1	Situation 4.5.2	Situation 4.5.3	Situation 4.6.4	Situation 4.6.5	Situation 4.6.6	Situation 4.6.7	
4.4.2	Gesetzliche Vorgaben erklären	K2												X	
4.4.3	Vor- und Nachteile verschiedener Verpackungen erklären	K3												X	

3. Lehrjahr: Planung gemäss Handlungskompetenzen Fachrichtung Feinkost und Veredelung

Handlungskompetenz			Situation 5.5.1	Situation 5.5.2	Situation 5.5.3	Situation 5.5.4	Situation 5.5.5	Situation 5.6.6	Situation 5.6.7	Situation 5.6.8	Situation 5.6.9		
5.1.1	Merkmale von Fleischfondue- und Aufschnittplatten erläutern	K2	X	X	X								
5.1.2	Merkmale von Grill- und Tagesplatten	K2	X	X	X								
5.1.4	Verkaufspreise berechnen	K3	X	X	X								
5.2.1	Belegte und gefüllte Brote herstellen	K2						X					
5.2.2	Salate herstellen	K2									X		
5.2.3	Gemüse- und Stärkegerichte beschreiben	K2							X		X		
5.2.4	Sulzartikel beschreiben	K2							X				
5.2.5	Teigartikel beschreiben	K2						X					
5.2.6	Dips, Saucen und Marinaden beschreiben	K2						X	X		X		
5.2.7	Verkaufspreise berechnen	K3							X		X		
5.3.1	Verkaufsformen erläutern	K2				X							
5.3.2	Verkaufsplatten erklären	K2				X							
5.3.3	Grundsätze der Warenpräsentation beschreiben	K2				X							
5.3.4	Verkaufszonen aufzeigen	K2				X							
5.3.5	Verkaufsraum gestalten	K2				X							
5.4.1	Sortiment erläutern	K2					X			X			
5.4.2	Kommunikationsquadrat erklären	K5					X			X			
5.4.3	Kommunikationsstörungen beschreiben	K3					X			X			
5.4.4	Verkaufen und Kunden beraten	K5					X			X			

Handlungskompetenz			Situation 5.5.1	Situation 5.5.2	Situation 5.5.3	Situation 5.5.4	Situation 5.5.5	Situation 5.6.6	Situation 5.6.7	Situation 5.6.8	Situation 5.6.9	
5.4.6	Grundsätze der Menüplanung beherrschen	K3					X			X		
5.4.7	Zusatzverkäufe erklären und entwickeln	K5					X			X		
5.4.8	Cateringkunden beraten	K2					X			X		

Beschreibung der Taxonomiestufen

Kompetenzstufe	Denk- und Arbeitsprozess	Bedeutung
K 1: Wissen Informationen wieder-geben und in gleichartigen Situationen abrufen	nennen, aufzählen	Punkte, Gedanken, Argumente, Fakten auflisten
	benennen	Vorgegebenen Elementen den Namen geben.
K2: Verstehen Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen	bestimmen, definieren	Den Inhalt eines Begriffs auseinanderlegen; feststellen; etwas herauslesen, etwas veranschaulichen.
	Das Grundprinzip von etwas erklären	Die Idee erklären, die einer Sache zugrunde liegt, nach der etwas wirkt; schematisch erklären, wie etwas aufgebaut ist (keine Einzelheiten des inneren Aufbaus, der inneren Abläufe).
	zuordnen	Elemente miteinander in Verbindung bringen, gruppieren
	unterscheiden, vergleichen	Die Unterschiede zwischen Dingen anhand bestimmter Merkmale/Kriterien herausheben.
K3: Anwenden Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden	beschreiben, erläutern, erklären	Etwas mit eigenen Worten deutlich machen, darstellen, kennzeichnen, treffend schildern (z.B. indem „W-Fragen“ beantwortet werden).
	anwenden	Bei einer Arbeit ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Technik zu einem bestimmten Zweck verwenden. Wissen, Begriffe, Konzepte, Modelle umsetzen um gewohnte, bekannte Anforderungen zu bewältigen.
	ausführen, durchführen	Ein Vorhaben in allen Einzelheiten verwirklichen, eine bestimmte Arbeit erledigen, fachgerecht in die Praxis umsetzen.
	lokalisieren	Örtlich auffinden; den Ort, die Lage von etwas bestimmen.
	instand halten, warten	In brauchbarem Zustand halten. Arbeiten ausführen, die für die Funktionsfähigkeit periodisch nötig sind. Bauteile oder Systeme austauschen.
	Instand setzen, reparieren	Bauteile oder Systeme reparieren.
	berechnen	Mit Hilfe üblicher Angaben, dem Formelbuch und Taschenrechner praxisgerechte Antworten auf branchenspezifische Fragestellungen geben. Nur Formeln anwenden, keine Formeln umstellen oder entwickeln.
befolgen	Sich nach etwas richten (z. B. nach einer Vorschrift handeln). Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.	
K4: Analyse Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehungen zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen	kommentieren	Einen Befund abgeben zu Theorien, Anforderungen, Situationen, zur Beschaffenheit eines Gegenstandes. Dies erfolgt durch Erläuterung, Auslegung, kritische Stellungnahmen.
	beraten	Bei einem komplexen, theoretischen Phänomen oder einer praktischen Problemstellung, mit Rat beistehen bzw. Ratschläge geben.
	begründen	Etwas breit und tief und von verschiedenen Standpunkten aus prüfen, auslegen, nachweisen, deutlich machen; dazu Gründe und Argumente hervorheben.
K5: Synthese Elemente eines Sachverhalts kombinieren u. zu einem Ganzen zusammenfügen od. eine Lösung für Probleme entwerfen.	situationsgerecht umgehen, optimieren, geeignete Massnahmen ableiten	Einzelne Elemente eines Sachverhalts, einer Situation, zu einer neuen Lösung zusammenfügen. Die bestmögliche Lösung eines neuen Problems finden und in die Praxis umsetzen.
	zeichnen, aufzeichnen	Etwas (Ganzes und Teile) bildhaft darstellen. Die Wirklichkeit mit Hilfe von Normen abbilden. Ein Gegenstand als Handskizze darstellen.
K6: Bewerten Bestimmte Gegenstände, Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen	prüfen	Der Zustand und die Funktion gewisser Elemente anhand von Kriterien untersuchen. Daraus ein Urteil ableiten.
	beurteilen, diagnostizieren, ableiten	Gegenstände, Sachverhalte, Phänomene, Lösungen anhand von Kriterien beurteilen (Kriterien können sein: Zustand, Aussehen, einwandfreies Funktionieren, ...). Aus dem Urteil eine Lösung, Empfehlung oder Entscheidung ableiten.
	interpretieren	Die Bedeutung von etwas erklären, die Kernaussagen herauschälen, mit einer persönlichen Beurteilung verknüpfen.