



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

Steinwiesstrasse 59  
Postfach, 8032 Zürich  
info@carnasuisse.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

# Bildungsplan

zur Verordnung über die  
berufliche Grundbildung

## Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent

(Nr. 21807)

vom 22. August 2007  
mit Änderungen vom 1. Juni 2011

## **Inhaltsverzeichnis**

### **A Handlungskompetenzen**

- 1 Fachkompetenzen / Leitziele, Richtziele und Leistungsziele
- 2 Methodenkompetenzen
- 3 Sozial- und Selbstkompetenzen
- 4 Taxonomie der Leistungsziele

### **B Lektionentafel der Berufsfachschule**

### **C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse**

### **D Qualifikationsverfahren**

### **E Genehmigung und Inkraftsetzung**

### **F Änderungen**

#### **Anhang:**

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung

# A Handlungskompetenzen

## 1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

- 1.1 Leit-, Richt- und Leistungsziele konkretisieren die bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Fleischfachassistenten wichtig sind. Richtziele konkretisieren die Leitziele und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder übergeordnete Verhaltenseigenschaften. Mit den Leistungszielen wiederum werden die Richtziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen. Leit- und Richtziele gelten für alle drei Lernorte, die Leistungsziele sind spezifisch für die Berufsfachschule, den Lehrbetrieb und den überbetrieblichen Kurs ausdifferenziert.
- 1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1. Sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.
- 1.3 In der Ausbildung zum Fleischfachassistenten und zur Fleischfachassistentin werden die folgenden Fachkompetenzen in der Form von Leit-, Richt- und Leistungsziele gefördert.

## Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

<p><b>1.1. Leitziel Basiskompetenzen</b></p> <p>Die Fleischbereitstellung und die Fabrikation von Fleischerzeugnissen ist die grundlegende Kernkompetenz für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten. Sie stellen Fleisch und Fleischerzeugnisse in der optimalen Qualität bereit. Dabei beachten sie die Eigenschaften und Besonderheiten von Fleisch, halten die gesetzlichen Vorschriften ein und beachten die betrieblichen Vorgaben. Sie arbeiten sorgsam, fachgerecht und pflichtbewusst und entwickeln eine berufliche Haltung und Freude in ihrer Arbeit.</p>		
<p><b>1.1.1 Richtziel Fleischbearbeitung</b></p> <p>Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich bewusst, dass Fleisch für die Verarbeitung gemäss den gesetzlichen Vorgaben und den betrieblichen Richtlinien pflichtbewusst herzurichten ist.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.1.1 Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers auszubeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Fleischfachassistenten<sup>1</sup> beschreiben die Schlachttierkörper und deren einzelnen Teile korrekt. (K2)</p>	<p>1.1.1.1 Fleischfachassistenten führen die notwendigen Arbeitsschritte durch, um ausgewählte Fleischstücke effizient auszubeinen. Sie wenden dabei die richtigen Techniken an. (K3)</p>
<p>1.1.1.2 Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)</p>		
<p>1.1.1.3 Ich beherrsche die Feindressur von ausgewählten Fleischstücken und bin fähig, die Fleischstücke ladenfertig herzurichten. (K3)</p>		
<p>1.1.1.4 Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)</p>		

<sup>1</sup> Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf der Ebene der Leistungsziele jeweils die männliche Form gewählt. Selbstverständlich sind die Fleischfachassistentinnen mitgemeint.

1.1.1.5 Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	1.1.1.5 Fleischfachassistenten erläutern den Zweck der Lagerung und nennen die Lagerzeiten des Fleisches. (K2)	
	1.1.1.6 Fleischfachassistenten sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben. Sie benennen die einzelnen Organe. (K2)	
	1.1.1.7 Fleischfachassistenten erläutern die Merkmale von gesunden und kranken Tieren und beschreiben die aktuell wichtigsten Tierkrankheiten. (K2)	
1.1.1.8 Ich setze Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um. (K3)	1.1.1.8 Fleischfachassistenten erklären das Prinzip der Rückverfolgbarkeit von Fleisch. (K2)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.7 Belastbarkeit

<b>1.1.2 Richtziel Fleisch</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Bedeutung der verschiedenen Fleischsorten, beurteilen deren Qualität und Nebenprodukte und bearbeiten diese optimal.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.2.1 Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	1.1.2.1 Fleischfachassistenten sind fähig, die Fleischqualität zu bestimmen. (K3)	
1.1.2.2 Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	1.1.2.2 Fleischfachassistenten beschreiben die Nebenprodukte. (K2)	
	1.1.2.3 Fleischfachassistenten beschreiben Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch ausgewählter anderer Labels. (K2)	

### **Methodenkompetenzen**

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.7 Belastbarkeit

<b>1.1.3 Richtziel Wurstherstellung</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, die Herstellung und Zubereitung von Wurstwaren zu erklären und stellen diese unter Mithilfe her.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.3.1 Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte unter Mithilfe gemäss Vorgaben her. (K3)	1.1.3.1 Fleischfachassistenten beschreiben die gebräuchlichsten Wurstsorten, Terrinen und Pâté en croûte und erklären ihre Verarbeitungsmethoden. (K2)	1.1.3.1 Fleischfachassistenten sind fähig, Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte mit Unterstützung herzustellen. (K3)
1.1.3.2 Ich setze Gewürze und Zusatzstoffe unter Anleitung und gemäss den betrieblichen Vorgaben ein. (K3)  Ich zeige den Unterschied zwischen Koch- und Nitritpökelsalz auf. (K2)	1.1.3.2 Fleischfachassistenten nennen ausgewählte Gewürze und Zusatzstoffe und zeigen die Wirkung auf. (K2)	
1.1.3.3 Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte zu verpacken und zu lagern. (K3)	1.1.3.3 Fleischfachassistenten erläutern die Deklaration, Lagerung und Verpackung der Würste oder Terrinen und Pâté en croûte. (K2)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

**1.1.4 Richtziel Fleischzubereitung und -erzeugnisse**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, die Herstellung und Zubereitung von Fleischerzeugnissen zu erklären und diese gemäss Vorgaben unter Mithilfe herzustellen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.4.1 Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse unter Mithilfe gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	1.1.4.1 Fleischfachassistenten beschreiben die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen. (K2)	1.1.4.1 Fleischfachassistenten erläutern den Einsatz der küchen-, pfannen-, und tischfertigen Fleischerzeugnisse. (K2)
1.1.4.2 Ich stelle einfache Tages- und Aktionsplatten gemäss Vorgaben her. (K3)	1.1.4.2 Fleischfachassistenten beschreiben die Besonderheiten von Tages- und Aktionsplatten. (K2)	

**Methodenkompetenzen**

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

2.5 Präsentationstechniken

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.7 Belastbarkeit



**1.1.5 Richtziel Pökelerzeugnisse**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, unter Mithilfe Pökelerzeugnisse gemäss Vorgaben herzustellen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.5.1 Ich stelle unter Mithilfe Roh- und Kochpökelerzeugnisse gemäss Vorgaben her. (K3)	1.1.5.1 Fleischfachassistenten erklären die Merkmale und die Besonderheiten der verschiedenen Roh- und Kochpökelerzeugnisse. (K2)	1.1.5.1 Fleischfachassistenten erklären Roh- und Kochpökelerzeugnisse und ihre Herstellung. (K2)
1.1.5.2 Ich behandle die Pökelerzeugnisse entsprechend ihrer Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.1.5.2 Fleischfachassistenten erklären die Herstellung der Pökelerzeugnisse. (K2)	

**Methodenkompetenzen**

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.1.6 Richtziel Verwendung und Kochen (schulisch Ernährungslehre)</b> Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, ernährungstechnische Grundsätze und die Zubereitung ausgewählter Fleischstücke zu erklären.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.6.1 Ich stelle ausgewählte Produkte entsprechend der richtigen Garmethode her. (K3)	1.1.6.1 Fleischfachassistenten beschreiben ausgewählte Garmethoden und zeigen die Einsatzmöglichkeiten auf. (K2)	1.1.6.1 Fleischfachassistenten erklären den Einsatz und die Vorteile ausgewählter Zubereitungsarten und wenden diese an. (K3)
1.1.6.2 Ich bezeichne ausgewählte Fleischstücke mit den korrekten Fachausdrücken. (K3)	1.1.6.2 Fleischfachassistenten kennen wichtige einheimische Fleischbegriffe und Fleischgerichte. Diese schreiben sie korrekt. (K3)	
	1.1.6.3 Fleischfachassistenten beschreiben einfache ernährungstechnische Grundsätze. (K1)	1.1.6.3 Fleischfachassistenten zeigen einfache ernährungstechnische Grundsätze anhand praktischer Beispiele auf. (K2)

### **Methodenkompetenzen**

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.3 Kommunikationsfähigkeit

<b>1.1.7 Richtziel Entsorgung</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich der Bedeutung der korrekten und umweltverträglichen Entsorgung bewusst und führen die verschiedenen Produkte und Stoffe den richtigen Entsorgungskanälen zu.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.1.7.1 Ich entsorge Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle in den entsprechenden Entsorgungskanälen. Dabei halte ich die betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	1.1.7.1 Fleischfachassistenten beschreiben die verschiedenen Abfälle und die Entsorgungskanäle. (K2)	1.1.7.1 Fleischfachassistenten gliedern die verschiedenen Abfälle und verwerten diese fachgerecht weiter. (K3)
1.1.7.2 Ich bearbeite Knochen, Fett und die Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.1.7.2 Fleischfachassistenten erläutern Weiterverwendungsmöglichkeiten für Fett und Knochen. (K2)	
1.1.7.3 Ich führe meine Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).		

### **Methodenkompetenzen**

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

## **1.2 Leitziel Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation / Fachrechnen**

Ausgewählte Kenntnisse und Konzepte in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten notwendig, um ihre Aufgaben in der täglichen Arbeit effizient zu meistern und um Abläufe sicher zu bewältigen. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten setzen grundlegende Kenntnisse in ihrem Arbeitsbereich gemäss Vorgaben sicher und pflichtbewusst ein.

### **1.2.1 Richtziel Grundbegriffe, Zusammenhänge, Fachrechnen**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Bedeutung der Lagerhaltung für die fachgerechte Betreuung der Waren und Rohstoffe und sind fähig, zentrale Arbeiten in ihrem Bereich gemäss Vorgaben zu erledigen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.2.1.1 Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich zu unterhalten und bei Bedarf Meldung zu erstatten. (K3)	1.2.1.1 Fleischfachassistenten sind fähig, die Tätigkeiten und Prinzipien im Warenlager zu beschreiben. (K2)	
1.2.1.2 Ich bin fähig, den Produktverderb durch aufmerksame Lagerbetreuung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	1.2.1.2 Fleischfachassistenten sind fähig, die geeigneten Massnahmen zu erklären, um die Sauberkeit im Warenlager sicherzustellen (K2)	
1.2.1.3 Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)		
1.2.1.4 Ich berechne Knochenanteile ausgewählter Teilstücke. (K3)	1.2.1.4 Fleischfachassistenten berechnen einfache Fachaufgaben. (K3)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.5 Teamfähigkeit

<b>1.2.2 Richtziel Kunden und Branche</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten beschreiben die Merkmale der Fleischwirtschaft und erkennen die Möglichkeiten der Weiterbildung.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.2.2.1 Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	1.2.2.1 Fleischfachassistenten sind fähig, die Struktur der Fleischwirtschaft zu beschreiben. (K2)	
	1.2.2.2 Fleischfachassistenten zeigen die Aufstiegsmöglichkeiten und Kurse der Aus- und Weiterbildung für Fleischfachassistenten auf. (K2)	
1.2.2.3 Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche aufzuzeigen. (K2)	1.2.2.3 Fleischfachassistenten sind fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe der Fleischwirtschaft zu erklären. (K2)	
1.2.2.4 Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebs, zu erläutern. (K2)		
	1.2.2.5 Fleischfachassistenten benennen die Dachorganisation der Fleischwirtschaft und beschreiben deren Aufgaben. (K2)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

<b>1.2.3 Richtziel Betriebsorganisation</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Bedeutung einer guten Organisation und sind fähig, in ihrem Arbeitsbereich ihre Aufgaben und ihre Verantwortung zu übernehmen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.2.3.1 Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	1.2.3.1 Fleischfachassistenten beschreiben die zentralen Aufgaben und Abläufe in Betrieben. (K2)	
1.2.3.2 Ich bin in der Lage, anhand einer Checkliste meine Aufgaben zu beschreiben. Ich übernehme diese pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)		
1.2.3.3 Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu lesen und meine Vorgaben einzuhalten. (K3)		
1.2.3.4 Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen und Auftreten

### **1.3 Leitziel Hygiene**

Das Verständnis für Hygiene ist für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten eine Kernkompetenz. Hygiene ist für die Produktequalität wie auch für die Werterhaltung eine ganz entscheidende Einflussgrösse, zudem ist es eine gesetzliche und betriebliche Vorgabe, die in Vorschriften geregelt ist und ganz besondere Anforderungen stellt. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erfüllen diese Anforderungen sowohl im eigenen Arbeitsbereich als auch im Betrieb und halten die Regeln und Anforderungen pflichtbewusst und gemäss Vorgaben ein.

#### **1.3.1 Richtziel persönliche und betriebliche Hygiene**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Bedeutung und den Wert der persönlichen und betrieblichen Hygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu beschreiben und die Massnahmen zur Hygiene umzusetzen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.3.1.1 Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.3.1.1 Fleischfachassistenten zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	1.3.1.1 Fleischfachassistenten wenden die Grundsätze der persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
1.3.1.2 Ich überprüfe regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K4)  Ich leite aus der Hygieneprüfung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	1.3.1.2 Fleischfachassistenten sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu beurteilen. (K6)  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K5)	
1.3.1.3 Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben um. (K3)	1.3.1.3 Fleischfachassistenten sind in der Lage, die Elemente der guten Herstellungspraxis aufzuzählen. (K1)	1.3.1.3 Fleischfachassistenten wenden die gute Herstellungspraxis an (K3).

### **Methodenkompetenzen**

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.3.2 Richtziel mangelhafte Hygiene</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Auswirkungen von mangelhafter Hygiene und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung pflichtbewusst zu ergreifen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.3.2.1 Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	1.3.2.1 Fleischfachassistenten erläutern die Auswirkungen von ungenügender bzw. mangelnder persönlicher und betrieblicher Hygiene und zeigen die Folgen auf. (K2)	
1.3.2.2 Ich bin in der Lage, die Massnahmen fachgerecht umzusetzen, um Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben zu vermeiden. (K3)	1.3.2.2 Fleischfachassistenten sind fähig, geeignete Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern auf Grund mangelhafter Hygiene aufzuzeigen. (K2)	
1.3.2.3 Ich bin fähig, Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig zu ergreifen. (K3)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln



<b>1.3.3 Richtziel Umsetzung hygienetechnischer Vorgaben und Integration in das Hygienekonzept</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich der Bedeutung und der Ziele der Rahmenbedingungen aus einem HACCP-System bewusst und leisten ihren Beitrag dazu in der täglichen Arbeit.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.3.3.1 Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	1.3.3.1 Fleischfachassistenten nennen die Funktion und Grundsätze eines betrieblichen HACCP-Konzeptes (Lebensmittelsicherheit). (K1)	1.3.3.1 Fleischfachassistenten kennen die Unterstützungsmöglichkeiten durch die Qualitätskontrollstelle des ABZ in Spiez. (K1)
1.3.3.2 Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu bestimmen und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K3)	1.3.3.2 Fleischfachassistenten sind fähig, aus einem HACCP-Konzept die hygienetechnische Rahmenbedingung abzuleiten. (K3)	
1.3.3.3 Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	1.3.3.3 Fleischfachassistenten sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	

### **Methodenkompetenzen**

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.5 Teamfähigkeit

<b>1.3.4 Richtziel Behördentätigkeit</b> Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene und unterstützen deren Umsetzung.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.3.4.1 Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung auf und setze sie um. (K3)	1.3.4.1 Fleischfachassistenten sind fähig, grundlegende gesetzliche Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung zu beschreiben. (K2)	1.3.4.1 Fleischfachassistenten sind in der Lage, die Umsetzungs- pyramide für die Hygiene zu erklären (Lebensmittelkontrolle). (K2)
1.3.4.2 Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	1.3.4.2. Fleischfachassistenten beschreiben die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Hygiene- und Lebensmittelkontrolle. (K2)	

### **Methodenkompetenzen**

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.6 Umgangsformen

#### **1.4 Leitziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

Das Verständnis für Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz ist für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten eine Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten. Die Arbeitssicherheit und der Gesundheitsschutz sind ein wesentlicher Faktor, der die Arbeitsleistung bzw. die Arbeitseffizienz direkt beeinflusst und somit wirken sich diese zwei Faktoren direkt auf das Arbeitsklima, die berufliche Ethik und auf die betriebliche Wirtschaftlichkeit aus. Deshalb setzen Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten die Regeln in diesen zwei Bereichen korrekt und pflichtbewusst um und halten die Grundsätze ein.

#### **1.4.1 Richtziel persönliche und betriebliche Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich der Bedeutung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsbereich bewusst. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder zu prüfen und geeignete Massnahmen umzusetzen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.4.1.1 Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	1.4.1.1 Fleischfachassistenten erklären die Grundsätze der persönlichen Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld. (K2)	1.4.1.1 Fleischfachassistenten wenden die Grundsätze der persönlichen Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im üK-Bereich gemäss Vorgaben an. (K3)
	1.4.1.2 Fleischfachassistenten nennen die Ziele und Grundsätze eines betrieblichen Sicherheitskonzeptes. (K1)	
1.4.1.3 Ich überprüfe regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinem Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)		

#### **Methodenkompetenzen**

2.2 Prozessorientierte, vernetzte Denken und Handeln

2.4 Lernstrategien

#### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.4.2 Richtziel mangelhafte Arbeitssicherheit und mangelhafter Gesundheitsschutz</b> Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich den Gefahren von mangelhafter Arbeitssicherheit und mangelhaftem Gesundheitsschutz bewusst und sind fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung pflichtbewusst zu ergreifen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.4.2.1 Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	1.4.2.1 Fleischfachassistenten sind in der Lage, die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz zu erläutern und die Konsequenzen aufzuzeigen. (K2)	
1.4.2.2 Ich zeige die Massnahmen von mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	1.4.2.2 Fleischfachassistenten sind fähig, die Massnahmen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz (B und NB) zu erklären. (K2)	
1.4.2.3 Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent um. (K3)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Ethisches Handeln

**1.4.3 Richtziel Umsetzung sicherheitstechnischer und gesundheitsrelevanter Vorgaben und Integration in das Sicherheitskonzept**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich der Bedeutung der sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen aus einem Sicherheitssystem bewusst. Sie beteiligen sich aktiv und setzen dieses in ihrem Arbeitsbereich pflichtbewusst um.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.4.3.1 Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu nennen und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K3).	1.4.3.1 Fleischfachassistenten sind fähig, die sicherheitstechnischen und gesundheitsrelevanten Rahmenbedingungen eines Sicherheitskonzeptes zu nennen. (K1)	1.4.3.1 Fleischfachassistenten sind fähig einzuschätzen, an welchen Geräten sie arbeiten dürfen. Dabei beachten sie die Warnhinweise. (K3)
1.4.3.2 Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	1.4.3.2. Fleischfachassistenten sind fähig, die Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei auszufüllen. (K2)	
1.4.3.3 Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Schritte. (K2).	1.4.3.3 Fleischfachassistenten erläutern den Nutzen und Zweck der einzelnen Kontrolltätigkeiten für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz anhand von praktischen Beispielen. (K2)	

**Methodenkompetenzen**

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.5 Teamfähigkeit

<b>1.4.4 Richtziel Behördentätigkeit</b> Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz und unterstützen deren Umsetzung.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.4.4.1 Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	1.4.4.1 Fleischfachassistenten sind fähig, die grundlegenden gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz zu beschreiben. (K2)	1.4.4.1 Fleischfachassistenten sind in der Lage, die Umsetzungs- pyramide für die Arbeitssicherheit zu erklären (Arbeitsinspektorat). (K2)
1.4.4.2 Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	1.4.4.2 Fleischfachassistenten kennen die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes bzw. der kantonalen Arbeitsinspektorate. (K1)	

### **Methodenkompetenzen**

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

3.6 Umgangsformen und Auftreten

### **1.5 Leitziel Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien**

Für das Funktionieren eines Metzgereibetriebes, wie auch für die Befriedigung von Kundenbedürfnissen ist es wesentlich, dass Betriebseinrichtungen technisch und wirtschaftlich optimal funktionieren. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten verstehen die Funktionsweise von Einrichtungen, Geräten, Betriebsmaterialien und Maschinen und sind fähig, diese zu warten, die mangelhafte Funktionsweise zu erkennen und geeignete Massnahmen zur Problembehebung oder -minimierung zu ergreifen.

#### **1.5.1 Richtziel Aufbau und Funktion**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, den Aufbau und die Funktionsweise von Maschinen, Geräten und Utensilien im Betrieb zu erläutern und sie fachgerecht, energie- und ressourceneffizient und sicher einzusetzen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.5.1.1 Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf. (K2)	1.5.1.1 Fleischfachassistenten beschreiben den Maschinenpark eines Betriebes im Metzgereigewerbe und kennen die ungefähren Anschaffungskosten. (K2)	
1.5.1.2 Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.5.2 Richtziel Zweck und Einsatzmöglichkeiten</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen den Zweck und die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle Arbeiten pflichtbewusst.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.5.2.1 Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)		1.5.2.1 Fleischfachassistenten sind in der Lage, anhand von Maschinenmodellen deren Funktion zu erklären. (K2)
1.5.2.2 Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbstständig durch. (K3)		
1.5.2.3 Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit



<b>1.5.3 Richtziel Wartung und Instandstellung</b>		
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind in der Lage, Betriebsstörungen und problembezogen die Störungen zu beheben bzw. entsprechende Massnahmen zu ergreifen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.5.3.1 Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)		1.5.3.1 Fleischfachassistenten sind fähig, ein Fehlermeldungs- und Alarmierungssystem zu erläutern und die Funktionen aufzuzeigen. (K2)
1.5.3.2 Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

## **1.6. Leitziel Umweltschutz**

Der Einbezug des Umweltschutzes in die Arbeitsprozesse ist für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten eine zentrale Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten. Der Umweltschutz hat einen wesentlichen Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit und das Image des Betriebes. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten setzen die Regeln des Umweltschutzes im eigenen Arbeitsbereich um und gehen mit Ressourcen sparsam um.

### **1.6.1 Richtziel Umweltschutz im Betrieb**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes. Sie sind fähig, die wichtigsten Handlungsfelder in ihrem Arbeitsumfeld zu beurteilen und vorgegebene Massnahmen des Umweltschutzes umzusetzen.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.6.1.1 Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.6.1.1 Fleischfachassistenten zeigen betriebliche Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	1.6.1.1 Fleischfachassistenten wenden die Grundsätze des Umweltschutzes bei der Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
1.6.1.2 Ich überprüfe regelmässig die Situation auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen.  Ich leite aus der Situationsprüfung die wichtigsten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld um. (K5)	1.6.1.2 Fleischfachassistenten sind fähig, einfache Umweltschutzprobleme von typischen Situationen zu beurteilen.  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf (K6)	

## **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

## **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.6.2 Richtziel Sparsamer Umgang mit den Ressourcen</b> Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, die Ressourcen sparsam und effizient einzusetzen und die vorgegebenen Sparmassnahmen umzusetzen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.6.2.1 Ich wende täglich den sparsamen Einsatz der Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	1.6.2.1 Fleischfachassistenten zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	1.6.2.1 Fleischfachassistenten wenden die Grundsätze für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen bei Ihrer Arbeit in den üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)
1.6.2.2 Ich beurteile meine Tätigkeiten im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen.  Ich leite daraus die Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld um. (K6)	1.6.2.2 Fleischfachassistenten sind fähig, den verschwenderischen Umgang von Ressourcen anhand von einfachen, typischen Situationen zu beurteilen.  Sie leiten mögliche Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

## 2 Methodenkompetenzen

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeit, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielorientierte Lösen ihrer Aufgaben.

### 2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Um berufliche Aufgaben und Probleme lösen zu können, braucht es eine klare Arbeitsweise und Systematik. Deshalb setzen Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten Instrumente und Hilfsmittel ein, welche zu rationellen Abläufen und Arbeitsschritten führen. Sie planen ihre Arbeiten gemäss Vorgaben effizient und prüfen das ideale Vorgehen nach getaner Arbeit.

### 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe dürfen nicht nur isoliert betrachtet werden. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst und setzen alle Schritte um, welche einen reibungslosen Arbeitsprozess ermöglichen.

### 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Moderne Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie werden im Metzgereibetrieb immer wichtiger. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich dessen bewusst und helfen mit, dass Vorgesetzte und Mitarbeiter nach Vorgaben informiert sind. Sie beschaffen sich bei Bedarf selbständig die geeigneten Informationen, um ihre Arbeit gemäss den Vorgaben zu bewältigen.

### 2.4 Lernstrategien für das lebenslange Lernen

Das lebenslange Lernen ist wichtig, um den wechselnden Anforderungen im Berufsfeld gewachsen zu sein und um sich weiter zu entwickeln. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich dessen bewusst und entwickeln Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten.

### 2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Metzgereibetriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten beherrschen typische Präsentationsformen und setzen sie gewinnbringend für die Kunden und das Unternehmen ein.

## 3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten, Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

### **3.1 Eigenverantwortliches Handeln**

In der Fleischwirtschaft, sei es in einem Klein- oder Grossbetrieb, sind die Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten und gewissenhaft zu handeln.

### **3.2 Ethisches Handeln**

Das korrekte und schonende Umgehen mit den Schlachttieren erspart diesen Lebewesen unnötige Schmerzen und Stress. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten verhalten sich gegenüber Schlachttieren nach allen Regeln des Tierschutzes, der Berufsmoral und behandeln das gewonnene Rohmaterial Fleisch in jeder Situation mit Respekt und Achtung.

### **3.3 Kommunikationsfähigkeit**

Die korrekte Kommunikation im Umgang mit Vorgesetzten, Mitarbeitern und Kunden ist sehr wichtig. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten können sich in andere Menschen hinein versetzen, sind offen und gesprächsbereit. Sie verstehen die Regeln der erfolgreichen Kommunikation und wenden sie im Sinne des Betriebes und der Kunden durchdacht an.

### **3.4 Konfliktfähigkeit**

Im beruflichen Alltag der Metzgereibetriebe, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es ab und zu zu Konfliktsituationen. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

### **3.5 Teamfähigkeit**

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten. Dabei verhalten sie sich im Umgang mit Vorgesetzten und Mitarbeitern kooperativ und gemäss den allgemeinen Regeln, die für die Zusammenarbeit wichtig sind.

### **3.6 Umgangsformen und Auftreten**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten pflegen bei ihrer Tätigkeit unterschiedliche Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen haben. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten drücken sich angemessen und freundlich aus und sind pünktlich, ordentlich, gepflegt und zuverlässig.

### **3.7 Belastbarkeit**

Die verschiedenen Aufgaben und Arbeitsprozesse in der Fleischwirtschaft sind körperlich und geistig anspruchsvoll. Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt, aber bestimmt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick und informieren allenfalls ihren Vorgesetzten.

## 4 Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen dient dazu, deren Anspruchsniveau zu bestimmen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6). Im Einzelnen bedeuten sie:

### **K1 (Wissen)**

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

*Beispiel: Fleischfachassistenten sind in der Lage, die Elemente der guten Herstellungspraxis aufzuzählen.*

### **K2 (Verstehen)**

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

*Beispiel: Fleischfachassistenten sind in der Lage, den Bau und die Funktion des Tierkörpers (Rind, Schwein, Schaf) zu beschreiben.*

### **K3 (Anwenden)**

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

*Beispiel: Fleischfachassistenten führen die notwendigen Arbeitsschritte durch, um ausgewählte Fleischstücke effizient auszubeinen. Sie wenden dabei die richtigen Techniken an.*

### **K4 (Analyse)**

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

*Beispiel: Fleischfachassistenten überprüfen regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in ihrem Arbeitsprozess.*

### **K5 (Synthese)**

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

*Beispiel: Fleischfachassistenten leiten aus der Hygieneprüfung die geeigneten Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsfeld korrekt um.*

### **K6 (Bewertung)**

Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

*Beispiel: Fleischfachassistenten sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu beurteilen.*

## B Lektionentafel der Berufsfachschule

Die Verteilung der Lektionen auf die vier Semester erfolgt nach regionalen Gegebenheiten und in Absprache mit den zuständigen Behörden, den Organisatoren der überbetrieblichen Kurse und den Anbietern in der beruflichen Praxis. Die Totalwerte bei den Leitzielen sind verbindlich, die spezifische Aufteilung stellt für die Lehrkräfte Richtwerte dar.

Pro Semester wird eine Note für den berufskundlichen Unterricht erteilt.

Unterrichtsbereich	1. Lehr-jahr	2. Lehr-jahr	Total
1.1 Basiskompetenzen	120	140	260
1.2 Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation / Fachrechnen	20		20
1.3 Hygiene	20	30	50
1.4 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	20	10	30
1.5 Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien <sup>2</sup>	10	10	20
1.6 Umweltschutz	10	10	20
<b>Total berufskundlicher Unterricht</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
Allgemeinbildung	120	120	240
Turnen und Sport	40	40	80
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

---

<sup>2</sup> Die Leitziele 1.2 und 1.5 wie auch die Leitziele 1.3 und 1.4 werden integrativ unterrichtet.

## **C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse**

### **1 Zweck**

<sup>1</sup>Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung der beruflichen Praxis und der schulischen Bildung.

<sup>2</sup>Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch.

### **2 Träger**

<sup>1</sup>Träger der Kurse sind die Regionalverbände des SFF und das ABZ, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, 3700 Spiez. Mehrere Kantone können sich zusammenschliessen, wenn die Anzahl der Lernenden oder geographische Besonderheiten dies erfordern. Die Regionalverbände können die Durchführung der Kurse an das ABZ in Spiez delegieren.

### **3 Organe**

Die Organe der Kurse sind die Kurskommissionen. Das ABZ gewährleistet und koordiniert die verbindliche Organisation und die Qualitätskontrolle der Kurse.

### **4 Aufgaben des ABZ**

Das ABZ sorgt für die einheitliche Durchsetzung der Einführungskurse auf der Basis des vorliegenden Reglements; es erfüllt insbesondere folgende Aufgaben:

- a. es erarbeitet auf der Grundlage des Bildungsplanes ein Rahmenprogramm für die Kurse;
- b. es erlässt Richtlinien für die Organisation und Durchführung der Kurse;
- c. es erlässt Richtlinien für die Ausrüstung der Kursräume;
- d. es koordiniert und überwacht die Kurstätigkeit;
- e. es veranlasst die Weiterbildung des Instruktionspersonals;
- f. es erstattet Bericht zuhanden der Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent EBA.

### **5 Organisation der Kurskommission**

<sup>1</sup>Die Kurse stehen unter der Leitung einer mindestens 3 Mitglieder zählenden Kurskommission. Diese wird durch die Kursträger eingesetzt. Den beteiligten Kantonen wird eine angemessene Vertretung eingeräumt.

<sup>2</sup>Die Mitglieder werden durch die Regionalverbände des Schweizer Fleisch-Fachverband ernannt (SFF). Wiederwahl ist zulässig. Im Übrigen konstituiert sich die Kurskommission selbst.



<sup>3</sup>Die Kurskommission wird einberufen, so oft es die Geschäfte erfordern.

<sup>4</sup>Die Kurskommission ist beschlussfähig, wenn mindestens zwei Drittel der Mitglieder anwesend sind. Die Beschlüsse verlangen eine Mehrheit der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit steht dem Präsidenten oder der Präsidentin der Stichentscheid zu.

<sup>5</sup>Über die Verhandlungen der Kommission wird ein Protokoll geführt.

## **6 Aufgaben der Kurskommission**

Der Kurskommission obliegt die Durchführung der Kurse. Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. sie arbeitet auf der Grundlage des Rahmenprogramms des ABZ das Kursprogramm und die Stundenpläne aus;
- b. sie erarbeitet den Kostenvoranschlag und die Abrechnung;
- c. sie bestimmt das Instruktionspersonal und die Kurslokale;
- d. sie stellt die Einrichtungen bereit;
- e. sie legt die Kurse zeitlich fest, besorgt die Ausschreibung und das Kursaufgebot;
- f. sie überwacht die Ausbildungstätigkeit und sorgt für die Erreichung der Kursziele;
- g. sie sorgt für die Koordination der Ausbildung mit Berufsschule und Betrieben;
- h. sie fordert die Beiträge der öffentlichen Hand ein;
- i. sie erstattet Kursberichte zuhanden des ABZ und der beteiligten Kantone;
- k. sie fördert und unterstützt die Weiterbildung des Instruktionspersonals.
- l. sie stellt sicher, dass die Kursleiter, Instruktoren sowie die Kursteilnehmer(innen) in Bezug auf Unfall den nötigen Versicherungsschutz geniessen.

## **7 Aufgebot**

Die Kurskommission bietet die Lernenden in Zusammenarbeit mit der zuständigen kantonalen Behörde auf. Sie erlässt zu diesem Zweck persönliche Aufgebote, die sie den Lehrbetrieben zustellt.

## **8 Dauer, Zeitpunkt und Inhalt**

Die Kurse dauern für Fleischfachassistenten:

- |  |        |
|--|--------|
| - im ersten Semester                                   | 2 Tage |
| - Leistungsziele der Leitziele 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 |        |
| - im zweiten Semester                                  | 2 Tage |
| - Leistungsziele der Leitziele 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 |        |
| - im dritten Semester                                  | 2 Tage |
| - Leistungsziele der Leitziele 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 |        |

Umfang und Anforderung der Arbeiten richten sich nach den Leistungszielen für die überbetrieblichen Kurse.

Die Grösse der Kursklasse richtet sich nach den methodisch-didaktischen und organisatorischen Rahmenbedingungen.

## **9 Leistungen der Bildungsverantwortlichen**

1 Der Beitrag der Bildungsverantwortlichen an die Kurskosten wird auf Antrag der Kurskommission vom Kursträger festgelegt.

2 Dem Bildungsverantwortlichen wird für die Kurskosten Rechnung gestellt.

3 Allfällige Beiträge der Regionalverbände werden ausschliesslich zur Reduktion der Kurskosten für deren Mitglieder verwendet.

4 Muss der Kursteilnehmer aus zwingenden Gründen, wie ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall - vor oder während des Kurses - vom Kursbesuch befreit werden, so ist der Bildungsverantwortliche gehalten, der Kurskommission zuhanden der zuständigen kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort schriftlich mitzuteilen.

5 Der im Lehrvertrag festgesetzte Lohn ist auch während des Kurses zu bezahlen. Die dem Lernenden durch den Kursbesuch erwachsenden zusätzlichen Kosten werden von den Parteien gemäss Lehrvertrag getragen.

6. Die Lernenden sind während den Kursen durch die Versicherung des Bildungsortes „Grundbildung“ (Lehrbetriebes) gegen BU versichert.

## **10 Beiträge der öffentlichen Hand**

1 Der Kursträger reicht den Voranschlag sowie Kursprogramm, Stundenplan und nach Schluss der Kurse die Abrechnung über die Behörde jenes Kantons ein, in dem die Kurse stattfinden.

2 Über die Beiträge der Kantone rechnet der Kursträger direkt mit den nach den Lehrorten der Teilnehmer zuständigen kantonalen Behörden ab.

## **11 Leistungen der Regionalverbände und Defizitdeckung**

1 Die Regionalverbände können sich am finanziellen Aufwand der üK mit Beiträgen aller Mitglieder beteiligen.

2 Ihre Leistung hat, zusammen mit den Beiträgen der öffentlichen Hand, alle Kosten der Organisation, Vorbereitung und Durchführung der überbetrieblichen Kurse zu decken. Die Durchführungsorgane sind somit verpflichtet, keine Defizite auszuweisen.

## **D Qualifikationsverfahren**

### **1. Organisation der Schlussqualifikation**

- 1.1. Die Abschlussprüfung wird in einer Berufsfachschule, im Lehrbetrieb oder in anderen geeigneten Räumlichkeiten durchgeführt. Den Lernenden werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen so zur Verfügung gestellt, dass die Prüfungsaufgaben sach- und fachgerecht gelöst werden können.
- 1.2. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien und Unterlagen der Lernende mitbringen muss und welche Materialien und Unterlagen er an der Prüfung benutzen darf.
- 1.3. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben zu Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen, soweit notwendig, erklärt.
- 1.4. Bei der praktischen Arbeit der Abschlussprüfung im Umfang von 8 Stunden muss die lernende Person im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten bedarfs- und situationsgerecht und fachlich korrekt auszuführen und dass sie über die im Bildungsplan aufgeführten Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen verfügt.

In den Qualifikationsverfahren müssen die Lernenden zeigen, dass sie über die geforderten Fachkenntnisse und Methodenkompetenzen verfügen und sie zur Lösung von vorgegebenen Aufgaben sachgerecht und effizient einsetzen können.

### **2. Qualifikationsbereiche**

#### **2.1 Qualifikationsbereich praktische Arbeit im Umfang von 8 Stunden**

- Position 1: Basiskompetenzen (zählt fünffach)
- Position 2: Hygiene (zählt zweifach)
- Position 3: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (zählt zweifach)
- Position 4: Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (zählt einfach)

#### **2.2 Qualifikationsbereich Erfahrungsnoten des berufskundlichen Unterrichts und der betrieblichen Ausbildung**

Die Note für den berufskundlichen Unterricht ist das Mittel der vier Semesterzeugnisnoten für den berufskundlichen Unterricht.

Die Erfahrungsnote der betrieblichen Ausbildung ist das Mittel der drei Kompetenznachweise in den ersten drei Semestern. Diese richten sich nach der Wegleitung über die Kompetenznachweise der betrieblichen Ausbildung.

Die Kompetenznachweise werden vom Ausbildungsverantwortlichen am Schluss eines jeden Semesters gesetzt. Sie decken in der Summe die Leistungsziele der Leitziele 1.1 bis 1.5 ab.

Die Erfahrungsnoten der Berufsfachschule und der betrieblichen Ausbildung werden im Qualifikationsbereich Erfahrungsnoten gleich gewichtet.

### 3. Notenwerte

- 3.1. Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden mit den Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.
- 3.2. Die Note jedes Qualifikationsbereichs, die sich aus den Noten der einzelnen Positionen zusammensetzt, wird auf eine Dezimalstelle gerundet.
- 3.3. Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

#### 3.4. Notenwerte

---

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	sehr gut
5	gut
4	genügend
3	schwach
2	sehr schwach
1	unbrauchbar

---

- 3.5. Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden die Qualifikationsbereiche wie folgt gewichtet:
  - a. praktische Arbeit: vierfach
  - b. Allgemeinbildender Unterricht: doppelt
  - c. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts und der betrieblichen Ausbildung vierfach.
- 3.6. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

## **E Genehmigung und Inkraftsetzung**

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

Zürich, 17. Juli 2007

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Präsident: Ständerat Rolf Büttiker

Direktor: Dr. Balz Horber

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fleischfachassistentin und Fleischfachassistent vom 22. August 2007 genehmigt.

Bern, 22. August 2007

**BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE**

Die Direktorin: Dr. Ursula Renold

## **F. Änderungen im Bildungsplan**

### **Änderungen vom ... 2011**

<b>Teil</b>	<b>Betreff</b>	<b>Seite</b>	<b>Ziffer</b>
Lektionentafel der Berufsfachschule	Redaktionelle Klärungen	30	B
Qualifikationsverfahren	Fehlerbehebung	34	D 1
Qualifikationsverfahren	Note für den berufskundlichen Unterricht	34-35	D 2.2

Der geänderte Bildungsplan tritt auf den 1. Juli 2011 in Kraft.

Zürich, 2. Mai 2011

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Präsident: Ständerat Rolf Büttiker

Direktor: Dr. Ruedi Hadorn

Die Änderung des Bildungsplanes wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie genehmigt.

Bern, 1. Juni 2011

**BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE**

Die Direktorin: Prof. Dr. Ursula Renold

## Anhang zum Bildungsplan

### Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren Bezugsquelle

---

- **Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachassistentin EBA/  
Fleischfachassistent EBA**  
*Bezugsquellen: Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT, [www.bbt.admin.ch](http://www.bbt.admin.ch)  
Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, [www.bbl.admin.ch](http://www.bbl.admin.ch) (Publikationen  
und Drucksachen)*
  
- **Bildungsplan Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**  
*Bezugsquelle: In deutscher Sprache:  
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)*  
  
*In französischer Sprache:  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)*  
  
*in italienischer Sprache:  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)*
  
- **Ausbildungs- und Informationskonzept für Berufsbildungsverantwortliche im Beruf Fleisch-  
fachleute und Fleischfachassistenten**  
*Bezugsquelle: In deutscher Sprache:  
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)*
  
- **Wegleitung über die Kompetenznachweise der überbetrieblichen Kurse (in Erarbeitung)**  
*Bezugsquelle: Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)*