



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Schullehrplan für

Fleischfachfrau / Fleischfachmann mit eidgenös- sischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)



Quelle: Turgaygundogd - Fotolia

Version: 1

Herausgeber und Bezugsquelle:

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

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Allgemeine Informationen zur Ausbildung in der Berufsfachschule.....	3
3. Umsetzung des Schullehrplanes im Unterricht.....	7
4. Schullehrplan	8
5. Weitere Bemerkungen.....	62

Abkürzungsverzeichnis

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

1. Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachfrau / Fleischfachmann erfolgt die schulische Ausbildung in der Berufsfachschule gemäss dem Bildungsplan und nach dem vorliegenden Schullehrplan. Dieser dient als Wegleitung für die Themen, welche in der Berufsfachschule zu einem bestimmten Zeitpunkt behandelt werden.

2. Allgemeine Informationen zur Ausbildung in der Berufsfachschule

Allgemeines

Die Lernenden besuchen normalerweise während eines Tages pro Woche die Berufsfachschule. Dieser Tag zählt als „Normalarbeitstag“ (1/5 der Wochenarbeitszeit). Der obligatorische Unterricht umfasst 1080 Lektionen und wird wie folgt aufgeteilt:

Berufskennntnisse

Verarbeiten von Fleisch	280 Lektionen
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	120 Lektionen
Gewinnen von Fleisch; Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen; oder Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln	200 Lektionen

Allgemeinbildung und Sport

Allgemeinbildung	360 Lektionen
Sport	120 Lektionen

Leistungsnachweis

Art. 14: Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschulen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Die berufskundliche Zeugnisnote im 1. und 2. Lehrjahr wird mit einer Note ausgewiesen. In dieser werden die Teilnoten der einzelnen behandelten Handlungskompetenzen zusammengefasst. Eine allfällige Gewichtung der Handlungskompetenzen liegt in den Händen der Berufsschullehrperson.

Handlungskompetenzorientierter Unterricht

Handlungskompetenzorientierung

Berufliche Kompetenz bezeichnet die Fähigkeit einer Person, **komplexe und unvorhersehbare Situationen** zu bewältigen.

...so wird mit Handlungskompetenz das Potential beruflicher Fähigkeiten bezeichnet, das es dem Menschen erlaubt, den Leistungsanforderungen in konkreten beruflichen Situationen entsprechend zu handeln. (Reetz 2008)

Die berufliche Handlungskompetenz ist die Fähigkeit einer Person, sich in wandelnden beruflichen Tätigkeitsbereichen fachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. (BBT 2008)

→ **Handlungskompetenzorientierung = Praxisbezug**

Quelle: Zur Handlungskompetenzorientierung in der Berufsbildung der Schweiz, R. Stucki, EHB

Was braucht es zur Bewältigung einer Situation?



Quelle: Zur Handlungskompetenzorientierung in der Berufsbildung der Schweiz, R. Stucki, EHB

Kompetenzorientierung in der beruflichen Grundbildung

Das **AVIVA**-Modell (aus dem Kognitivismus)

A = Ankommen, ins Thema einleiten > in die Situation einführen

V = Vorwissen aktivieren > an erlebte Situationen erinnern

I = Information vermitteln > Ressourcen aufbauen, an situativem Wissen anknüpfen
(Wissen überprüfen/sichern)

V = Verarbeiten / Üben > flexibilisieren, Ressource auf andere Situationen übertragen

A = Auswerten (formatives Feedback) > Selbstgesteuertes Lernen ermöglichen

Beispiel eines Aufbaus

Ankommen, einstimmen:

- Wie geht's? Beziehung etablieren
- Aufmerksamkeit holen, Fokus
- Tagesprogramm in Form von Situationen

Vorwissen aktivieren:

- Situationen, zu denen heute Ressourcen aufgebaut werden, im Bildungsplan explizit benennen
- Wissen aus Betrieb und üK abholen

Information vermitteln:

- Fähigkeiten, Haltungen vermitteln
- Vorzeigen
- Informationen erläutern
- Evtl. Komplexität reduzieren (Fokus steuern z. B. mit Arbeitsauftrag)

Verarbeiten:

- Revue passieren lassen
- Begründen
- Wissen zu Thema erfragen
- Schriftlich festhalten
- Mündlich Prozesse, Abläufe wiedergeben

Auswerten:

- Feedback zum Stand des Könnens
- Lernzielkontrolle
- Take home message

Beschrieb der verschiedenen Ziele und Definition der K-Stufen

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

Handlungskompetenz (HK)

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

Handlungskompetenzbereich

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

Leistungsziele

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

Definition der K-Stufen

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

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 Gewinnen 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		

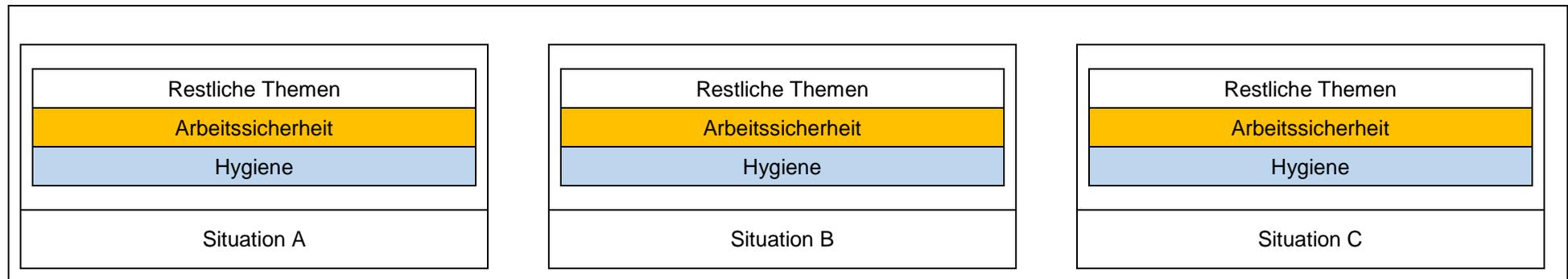
Anforderungsniveau

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

3. Umsetzung des Schullehrplanes im Unterricht

Es handelt sich hier um einen Lernthemen basierten Schullehrplan und nicht mehr um einen fächerspezifischen. Das heisst, Ausgangspunkt und Endpunkt der wöchentlichen Lektionen sollte die Lernsituation sein. Daher enthält dieser Schullehrplan handlungskompetenzbezogene Situationen (Praxissituationen) zu den einzelnen Lernthemen. Ziel ist es, dass die Lernenden diese Situationen am Ende des jeweiligen Semesters bewältigen können. In den Situationen sind die jeweiligen Lernthemen beschrieben, die im Unterricht behandelt werden müssen. Die Situationen bzw. Lernthemen sind dabei als Bilder zu verstehen, die auch schrittweise erarbeitet werden können. So müssen beispielsweise die Grundlagen für die Hygiene oder die Arbeitssicherheit nicht für jedes Lernthema einzeln erarbeitet werden. Hat man sie also im Unterricht einmal erarbeitet, gelten sie auch für die anderen Situationen bzw. Lernthemen als erfüllt, gegebenenfalls werden situationsspezifische Schwerpunkte repetiert.

Beispiel von drei Situationen, die alle die Themen **Hygiene** und **Arbeitssicherheit** beinhalten: Sobald sie für eine Situation erarbeitet sind, gilt die Kompetenz für alle Situationen als erfüllt.



4. Schullehrplan

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 Lektionen gemäss BiVo 200					

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 Lektionen gemäss BiVo 200					

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 Lektionen gemäss BiVo 70					

Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (Fachrichtung Verarbeitung)

Situation	Lernthema	Handlungs-kompetenz-bereich	Handlungskompetenz	Anzahl Lektionen	Jahr/ Semester
4.5.1	Kochpökelwaren	4	4.2	20	3. Lj. / 5. Semester
4.5.2	Rohpökelwaren	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 Lektionen gemäss BiVo 130					

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 Lektionen gemäss BiVo 200					

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 Schreibzeug, 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 LM-Sicherheit</p>			
Leitfragen:			
<p>Wie gelingt es Ihnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> den Besuchern Ihren Berufsalltag zu erläutern? Ihren Lehrbetrieb zu beschreiben? die Fleischbranche und den SFF zu erklären? Aufstiegsmöglichkeiten zu erklären? für die Berufslehre relevante Voraussetzungen 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 LM-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:			
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)?			
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 LM-Sicherheit Achten Sie bei der Verarbeitung des Rindes darauf, dass die Kühltette 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 Verpacken und Wegräumen 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 1.2.4		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 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 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 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 LM-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:			
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 Verpacken und Wegräumen von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?			
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 LM-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:			
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 Verpacken und Wegräumen von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?			
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 LM-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:			
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 Verpacken und Wegräumen von Fleisch und Fleischerzeugnissen zu achten (Lagerbewirtschaftung)?			
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 Pökelfverfahren 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 LM-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 Pökelfverfahren 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 LM-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 LM-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 Lebensmittelsicherheitsstandards 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 LM-Sicherheit Sie zeigen anhand der Kontrollblätter und der Checklisten auf, wie Ihr Hygienekonzept funktioniert.</p>		
<p>Leitfragen:</p> <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>		
<p>Lerninhalte:</p>		
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 LM-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 LM-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 LM-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 LM-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 LM-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 LM-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 LM-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 Vakuumbutels 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 LM-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:			
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?			
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, Räucherammer 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 LM-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 Maschinen 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 wofeln 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 LM-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 LM-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 LM-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 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?		
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 LM-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:			
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?			
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 erforderliche Mise en 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 en 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 LM-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 LM-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 LM-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 Merkmale der Aufschnittplatte erklären? Können Sie die Verkaufspreise der Aufschnittplatte berechnen?			
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 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 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 LM-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 LM-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 LM-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, 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 LM-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 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 LM-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 LM-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 erklären	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 erklären	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			

