

## Hintergrund und Ziel der Analyse

Hintergrund der durchzuführenden Analyse ist das Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen.<sup>1</sup> Dieses Abkommen ersetzt die bislang gültige Vereinbarung über die gegenseitige Anerkennung handwerklicher Prüfungen“ vom 1. Dezember 1937 zwischen der Regierung des Deutschen Reiches und dem Schweizer Bundesrat. Aufgrund der hohen Übereinstimmung der Berufsbildungssysteme sollen berufliche Qualifikationen für vergleichbare berufliche Tätigkeiten<sup>2</sup> (auch weiterhin) gegenseitig anerkannt werden, um die grenzüberschreitende Mobilität zu fördern. Wesentliche Änderung: Zukünftig wird dieses Abkommen nicht mehr nur auf das Handwerk beschränkt sein.

Um dieses Abkommen und das darauf bezogene Gesetz umzusetzen, sollen als sogenannte Arbeitsinstrumente für die Anerkennungspraxis Entsprechunglisten erstellt werden, in denen die sich entsprechenden beruflichen Abschlüsse in Deutschland und der Schweiz fortlaufend aktualisiert dokumentiert werden. Die vorliegende Analyse dient der Unterstützung dieses Erstellungsprozesses von Arbeitsinstrumenten, die Empfehlungscharakter für die zuständigen Stellen haben.

---

<sup>1</sup> Das Abkommen wurde bereits am 7. August in Form eines Gesetzes in deutsches Recht umgesetzt („Gesetz zu dem Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen vom 7. August 2021“) Vgl. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil II Nr. 18, ausgegeben zu Bonn am 12. August 2021, S. 919, online unter [http://www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger\\_BGBI&jumpTo=bgbl221s0919.pdf](http://www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI&jumpTo=bgbl221s0919.pdf), letzter Zugriff am 16. Dezember 2021.

<sup>2</sup> Vgl. dazu Artikel 3, Absatz 1 des Abkommens:

„(1) Die Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen wird festgestellt, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die beruflichen Abschlüsse, deren Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, befähigen zu vergleichbaren beruflichen Tätigkeiten. In diesen Berufsbildern bestehen keine wesentlichen Unterschiede.
2. Die betreffenden beruflichen Abschlüsse sind systemisch der gleichen Stufe gemäß der Anlage zu diesem Abkommen zugeordnet.
3. Die rechtlichen Grundlagen des beruflichen Abschlusses, zu dem eine Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, sind zum Zeitpunkt der Antragstellung auf Seiten der prüfenden Vertragspartei in Kraft.“

## Analyseschritte

Ziel der Prüfung ist es, in einer wohlwollenden Gesamtsicht festzustellen, inwieweit die Fortbildungen auf eine vergleichbare berufliche Tätigkeit vorbereiten, bzw. hier als wesentlich einzustufende Unterschiede ergeben. Das bedeutet, dass im Rahmen der Prüfung - soweit möglich - ein primärer Fokus auf Kompetenzformulierungen gelegt wird, die größere abgrenzbare Tätigkeitsbereiche bzw. Aufgabengebiete umreißen, wie sie beispielsweise in Meisterprüfungsberufsbildern oder beruflichen Handlungsfeldern neuerer Verordnungen beschrieben werden.

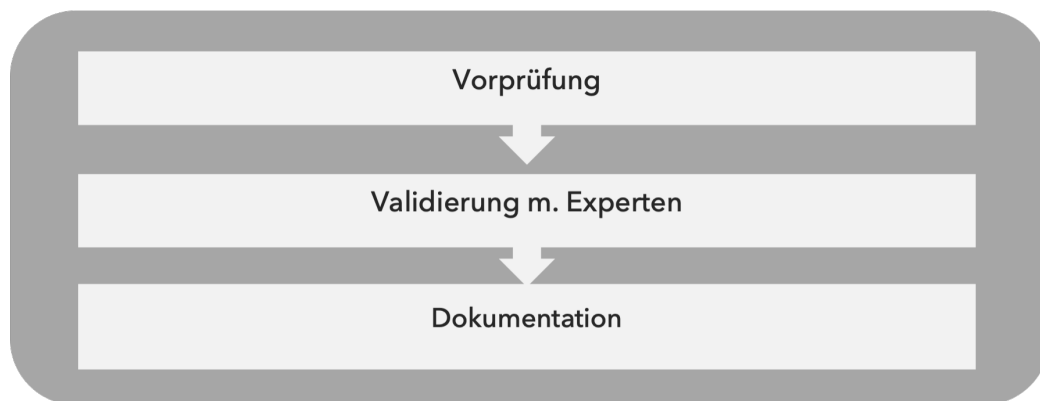


Abbildung 1: Ablauf der Gleichwertigkeitsprüfung

Der erste Schritt des Prozesses besteht in einer Vorprüfung anhand der Unterlagen, insbesondere auf der Basis der im „Berufsbild/Prüfungsberufsbild“ bzw. „Tätigkeitsprofil“ dokumentierten Kompetenzen. Soweit Prüfungsordnungen diese kompetenzorientierten Formulierungen nicht in hinreichender Form enthalten, werden weiterhin (Rahmen-)Lehrpläne oder sogenannte „Wegleitungen“ (CH) hinzugezogen. **Ergebnis dieser Vorprüfung ist eine Ersteinschätzung** durch das Forschungsinstitut für Berufsbildung im Handwerk an der Universität zu Köln.

Im zweiten Schritt wird das Ergebnis der Vorprüfung den Fachexperten der Sozialpartner zur Sichtung vorgelegt. Deren Einschätzung wird dann ebenfalls in dieser Analyse dokumentiert. Ggf. abweichende Einschätzungen sind ausführlich zu erläutern und begründen.

## Gleichwertigkeitsprüfung im Weinküfer-Handwerk

Der Fokus für diese Begutachtung liegt in der Betrachtung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen auf der Tertiärstufe, d.h. der „höheren Berufsbildung“ (CH) bzw. „beruflichen Fortbildung“ (D).<sup>3</sup> Hierbei bezieht sich die konkrete Analyse insbesondere auf die Gleichwertigkeit von deutschen Meisterabschlüssen mit den jeweiligen Pendants im Schweizer Bildungssystem.

Im Weinküfer-Handwerk werden aufgrund der innerhalb der Fortbildungsstufe unterschiedlichen Struktur der einzelnen Fortbildungen die folgenden Abschlüsse innerhalb der Tertiärstufe gebündelt betrachtet.

Zu berücksichtigen sind dabei folgende Gegebenheiten:

1. Die deutsche Meisterqualifikation besteht aus 4 Teilen:
  - a. Fachpraxis (Teil I)
  - b. Fachtheorie (Teil II)
  - c. Betriebswirtschaft und Recht (Teil III)
  - d. Berufs- und Arbeitspädagogik (Teil IV)
2. Die Prüfungsanforderungen (Kompetenzen) für die Teile I und II werden in gewerbespezifischen Meisterprüfungsverordnungen geregelt, die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Teile III und IV werden für alle Meisterabschlüsse einheitlich in der so genannten „Allgemeinen Meisterprüfungsverordnung - AMVO“ geregelt.
3. In der Schweiz ist der **eidgenössische Fachausweis** nach erfolgreich abgelegter Berufsprüfung (1. Fortbildung) Zugangsvoraussetzung für höhere Fachprüfung, die mit dem **eidgenössischen Diplom** abschließt. Daher bietet es sich an, bei der Betrachtung der Kompetenzen höherer Fachprüfung auch die Kompetenzen in der vorgelagerten Berufsprüfung zu berücksichtigen. Die fachlich-technischen Kompetenzen werden mit der Berufsprüfung nachgewiesen, während sich das Diplom schwerpunktmäßig auf die unternehmerischen Kompetenzen bezieht.
4. Die (arbeits- und berufs-)pädagogische Qualifizierung erfolgt in der Schweiz über einen separaten Qualifizierungsweg zum/zur **Berufsbildner:in in Lehrbetrieben**, der in den Rahmenlehrplänen für Berufsbildungsverantwortliche auf unterschiedlichen Niveaustufen beschrieben ist. Diese wird in dem Qualifizierungsbündel ebenfalls mitberücksichtigt. Die Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben ist im Weintechnologie-Handwerk weder für die

---

<sup>3</sup> Zu den Begrifflichkeiten der Stufen vgl. auch Anlage zum Abkommen. Relevant für die Schweiz sind insbesondere der ‚eidgenössische Fachausweis‘ und das ‚eidgenössische Diplom‘.

eidgenössische Fachprüfung noch für die höhere Fachprüfung  
Zugangsvoraussetzung.

## Betrachtete Fortbildungsabschlüsse

Die Fortbildungsabschlüsse, die für die Begutachtung im Weinküfer-Handwerk näher betrachtet wurden, sind in der Tabelle aufgeführt.

Deutschland	Schweiz
Meister:in im Weinküfer-Handwerk	Höhere Fachprüfung (HFP) Weintechnologiemeister:in (eidg. Diplom)
	Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft Betriebsleiter:in Weintechnologie mit eidg. Fachausweis (als Zugangsvoraussetzung zur höheren Fachprüfung)
	Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben

## Der Analyse zugrunde gelegte Unterlagen

Um die Übereinstimmung beurteilen zu können wurden folgende Unterlagen herangezogen, wobei die primären besonders aussagekräftigen Dokumente fett gedruckt sind. Die Links zu den online verfügbaren Dokumenten finden sich in den Fußnoten.

Deutschland	Schweiz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verordnung über das Meisterprüfungsberufsbild und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Weinküfer-Handwerk <b>(Weinküfermeisterverordnung - Weink-MstrV)<sup>4</sup></b></li> <li>• Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen III und IV im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben („Allgemeine Meisterprüfungsverordnung - AMVO“)<sup>5</sup></li> <li>• <b>Rahmenlehrplan für die Vorbereitung auf Teil III der Meisterprüfung im Handwerk<sup>6</sup></b></li> <li>• <b>Rahmenplan für die Vorbereitung auf Teil IV der Meisterprüfung im Handwerk (2010)<sup>7</sup></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höhere Fachprüfung (HFP) Weintechnologiemeister:in (eidg. Diplom)<sup>8</sup></li> <li>• Prüfungsordnung für die Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft Betriebsleiter:in Weintechnologie (eidg. Fachausweis)<sup>9</sup></li> <li>• <b>Wegleitung zur Prüfungsordnung Höhere Fachprüfung Weintechnologiemeister:in und Wegleitung zur Prüfungsordnung Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft Betriebsleiter:in Weintechnologie mit eidg. Fachausweis<sup>10</sup></b> mit ergänzenden Modulbeschreibungen</li> <li>• Rahmenlehrpläne Bildungsverantwortliche (SBFI), Rahmenlehrplan für <b>Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben</b></li> </ul>

<sup>4</sup> Online unter: <https://www.gesetze-im-internet.de/weinkmstrv/WeinkMstrV.pdf>

<sup>5</sup> Online unter: <https://www.gesetze-im-internet.de/amstprv/index.html>

<sup>6</sup> Online unter: [https://lfi-muenchen.de/wp-content/uploads/2017/08/2011\\_gesamtes\\_Dokument\\_Rahmenlehrplan-Teil-III-Meisterprüfung.pdf](https://lfi-muenchen.de/wp-content/uploads/2017/08/2011_gesamtes_Dokument_Rahmenlehrplan-Teil-III-Meisterprüfung.pdf)

<sup>7</sup> Online unter: [https://www.fbh.uni-koeln.de/sites/default/files/Rahmenplan\\_Teil%20IV\\_2010.pdf](https://www.fbh.uni-koeln.de/sites/default/files/Rahmenplan_Teil%20IV_2010.pdf)

<sup>8</sup> Online unter: <https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2050>

<sup>9</sup> Online unter: <https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2077>

<sup>10</sup> Online unter: [https://www.agri-job.ch/images/3-hoehere-berufsbildung/Pruefungsunterlagen/Wegleitung\\_D\\_2021.pdf](https://www.agri-job.ch/images/3-hoehere-berufsbildung/Pruefungsunterlagen/Wegleitung_D_2021.pdf)

## Ergebnis der Vor-Analyse durch das FBH

Empfehlung zur gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse	
Ja	Nein
X	
<p><b>Begründung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei den Kompetenzprofilen ergeben sich nach der im Folgenden ausgeführten Einschätzung keine wesentlichen Unterschiede, die einer gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse entgegenstehen.</li> <li>• Die Fortbildungsbündel (wenn alle drei schweizer Qualifikationen bzw. alle vier Teile der deutschen Meisterprüfung nachgewiesen werden) bereiten auf eine weitgehend identische berufliche Tätigkeit vor, nämlich die Tätigkeit als selbstständige:r Handwerksunternehmer:in. Dies schließt auch die Möglichkeit ein, als Führungskraft in dem jeweiligen Handwerk angestellt tätig zu sein.</li> <li>• Durch Fachexpertise ist noch zu bewerten, inwieweit bestehende Unterschiede bedeutsam sind. Folgende Kompetenzen waren aus den Unterlagen zu den schweizer Abschlüssen nicht ersichtlich: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brennen von Getränken, Maischen und Trester</li> <li>• Herstellung von Obstmost, Süßmost, Fruchtsaft, Nektar und artverwandten Getränken</li> </ul> </li> <li>• <b>Da die Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben weder für die Berufsprüfung zum eidgenössischen Fachausweis noch für die höheren Fachprüfung Zugangsvoraussetzung ist, ist die Gleichwertigkeit dann gegeben, wenn der Berufsbildner:in-Nachweis oder der Nachweis der deutschen Ausbildereignung separat erbracht wird.</b></li> </ul> <p><b>Die Fachexperten des Fachverbandes können eine gegenseitige Anerkennung der Abschlüsse aus fachlicher Sicht befürworten. Die Punkte wie Brennerei oder Fruchtsaftherstellung, welche sich derzeit noch in der Deutschen MPO befinden, werden bei der derzeit laufenden Überarbeitung der Meisterprüfungsordnung voraussichtlich wegfallen.</b></p>	

## Ermittelte Übereinstimmungen und Unterschiede

Im Detail ergeben sich folgende Übereinstimmungen und Unterschiede, die dargestellt und mit Anmerkungen eingeschätzt werden. Dabei werden die drei Kompetenzbereiche

- berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische, gewerblich-fachliche Kompetenzen,
- betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen sowie
- berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

getrennt voneinander betrachtet.

### A. Berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische gewerblich-fachliche Kompetenzen

Die nachfolgend tabellarisch dargestellten Kompetenzen werden für Deutschland aus dem Meisterprüfungsberufsbild und für die Schweiz aus der Wegleitung und den ergänzenden Modulbeschreibungen für die Höhere Fachprüfung (HFP) dargestellt.

Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I &amp; II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abs. 1: Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Herstellung von Wein und Sekt,</li> <li>2. Herstellung von Obstwein, <b>Obstmost, Süßmost, Fruchtsaft, Nektar und artverwandten Getränken,</b></li> <li>3. <b>Brennen von Getränken, Maischen und Trester.</b></li> </ol> </li> </ul>	<p>Höhere Fachprüfung, <i>Module Weinbau (Encavage)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Annahme der Trauben, Extraktion, Gärung, Pflege und Ausbau: Keller und Kellereinrichtung vorbereiten, Annahme, Extraktion und Pressen der Trauben organisieren, Gärung der Moste, Ausbau und Klärung der jungen Weine durchführen</li> <li>• Abfüllen und konditionieren: Stand der Entwicklung des Weines beurteilen, korrektive Maßnahmen ergreifen, Verpackungsmaterial koordinieren, Flaschenabfüllung durchführen und leiten,</li> </ul>	<p>Die Berufsprüfung (CH) und die Meisterprüfung (D) erfordern beide umfangreiche berufsfachliche Kenntnisse und Fertigkeiten, die in praktischen und theoretischen Prüfungen nachgewiesen werden müssen.</p> <p>Bei den im Meisterprüfungsberufsbild Teil I &amp; II und den Pflichtmodulen im Weinbau der Höheren Fachprüfung in der Schweiz beschriebenen Tätigkeiten besteht eine weitgehende Übereinstimmung. Hier scheint eine weitgehende Übereinstimmung der inhaltlichen Anforderungen zu bestehen. Die Kenntnisse und Fertigkeiten, die für den</p>

	<p>Ausstattung der Flaschen durchführen und leiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene, Wasser-, Luftmanagement, Ausdünstungen und Energie: Kellerhygiene planen und leiten, Weinkrankheiten und unerwünschte Veränderungen vorbeugen, Beeinträchtigung der Weinbereitung auf die Umwelt kontrollieren, Geräte zur Temperaturkontrolle im Keller richtig bedienen</li> <li>Degustation, Analyse und Labortechnik: Vinifizierung mit Laboranalysen kontrollieren, Wein sensorisch beschreiben und beurteilen</li> </ul>	<p>deutschen Meisterabschluss relevant sind, sind zur Erlangung der Kompetenzen des schweizer Abschlusses notwendig, auch wenn sie nicht explizit aufgeführt werden. Das Brennen von Getränken, Maischen und Trester findet in den schweizer Abschlüssen anscheinend keine Entsprechung.</p> <p>Zu prüfen ist, wie wesentlich dies zu werten ist.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I &amp; II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:             <ol style="list-style-type: none"> <li>Kenntnisse über Obst- und Weinbau,</li> <li>Kenntnisse der Herstellung von Wein, Sekt, Obstwein, <b>Bränden</b>, Obstmost, Süßmost, <b>Säften</b>, <b>Nektar und artverwandten Getränken</b>,</li> <li>Kenntnisse der biologischen und chemischen Zusammensetzung sowie der biologischen</li> </ol> </li> </ul>	<p>Höhere Fachprüfung, <i>Module Weinbau (Encavage) (Details s.o.)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Annahme der Trauben, Extraktion, Gärung, Pflege und Ausbau</li> <li>Abfüllen und konditionieren</li> <li>Hygiene, Wasser-, Luftmanagement, Ausdünstungen und Energie</li> <li>Degustation, Analyse und Labortechnik</li> </ul> <p>sowie die weiterführenden Wahlmodule:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kellerplanung: Erntemengen</li> </ul>	<p>Hier scheint eine große Übereinstimmung zu bestehen. Die Nennung einzelner Produkte fehlt in der Beschreibung der schweizer Abschlüsse. Es ist zu prüfen, ob dies den Kern des Handwerks betrifft.</p>



<p>Veränderungen der Weine, Sekte, Obstweine, <b>Brände, Obstmoste, Süßmoste, Säfte, Nektare und artverwandter Getränke</b>, 4. Kenntnisse der Kellereimaschinen und Geräte, 5. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe sowie ihrer Lagerung, 6. Kenntnisse der Flaschen, Fässer und anderer Behälter, 7. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen, 8. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, 9. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere des Wein- und des Lebensmittelgesetzes, 10. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften, 11. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes, 12. Kenntnisse der Kellerbuchführung, 13. Kenntnisse der Etikettierung, Ausstattung und Vermarktung, 14. Bereiten und Keltern von Maische für Most und Wein,</p>	<p>bestimmen, Bedarf an Kellereinrichtung bestimmen, Arbeiten für den Bau oder Umbau koordinieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbau der Weine im Holzfass: Eigenschaften des Traubengutes für den Wein für Ausbau im Holz, Wahl des Behälters, Möglichkeiten des Holzausbaus, Analyseplan zur Früherkennung von Abweichungen</li> <li>• Süß- und Spezialweine: Typen von Süß- und Spezialweinen, eingetrocknete Trauben, „Vin de Voile“, gespritete Weine, Techniken der Vinifizierung von Süßweinen, gespriteten Weinen</li> <li>• Perl- und Schaumweine: unterscheiden und auswählen, passende Rebsorten, Qualität des Traubengutes beschreiben, Techniken der Vinifizierung und degustatorische Merkmale eines Schaumweines</li> </ul>	
---	---	--

<p>15. biologische und chemische Untersuchungen, 16. Einlagern und Verbessern der Moste, 17. Ansetzen und Zusetzen von Reinzuchthefen, 18. Leiten und Überwachen des Gärvorganges, 19. Probieren von Wein, 20. Ablassen von Wein, 21. Schwefeln der Moste und Weine, 22. Durchführen von Schönungen, 23. Entsäuern von Most und Wein, 24. Klären von Weinen, 25. Behandeln von kranken und fehlerhaften Weinen, 26. <b>Brennen von Getränken, Maischen und Trestern,</b> 27. Abfüllen, insbesondere Sterilabfüllen, 28. Verkosten, Bewerten und Vorstellen von Wein und Sekt, 29. Lagern der Weine und artverwandter Getränke, 30. Pflegen und Warten von Lager- und Transportbehältern der Kellereiwirtschaft, 31. Pflegen und Warten der Kellereimaschinen.</p>		
---	--	--

## B. Betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen (Unternehmensführung)

In Deutschland finden sich die betriebswirtschaftlich-kaufmännischen Kompetenzen

- in Teil III der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf die strategischen Prozesse und gewerke-übergreifend relevante Kompetenzen. Die Kompetenzen in Teil III der Meisterprüfung werden anhand von Handlungsfeldern strukturiert, die sich am Unternehmenszyklus orientieren. Diese werden weiter unterteilt in Handlungssituationen, die für diese Prüfung zur besseren Übersicht teilweise zusammengefasst werden.
- in den Teilen I und II der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf gewerbespezifisch Kalkulationen im Kundenauftrag und operative Managementprozesse. In Teil II und auch in Teil I ist beispielsweise auch die Kompetenz, Angebote für Kunden zu kalkulieren berücksichtigt. In Teil II werden beispielsweise gewerbespezifische Kalkulationen, Kostenrechnungsaspekte, Marketing- und Akquisemethoden, Qualitätssicherungssysteme, Betriebsausstattung sowie Personalentwicklungsmöglichkeiten.

In der Schweiz umfasst die betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzentwicklung

- auf der Ebene der Berufsprüfung eher grundlegende Kenntnisse, die insbesondere in Bezug zu einem einzelnen Auftrag stehen sowie
- auf der Ebene der höheren Fachprüfung komplexe betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kenntnisse zur Betriebsführung und der Durchführung von vollständigen Kundenprojekten.

Be- reiche	Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
Gründung und strategische Positionierung	Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele, Marktsituation analysieren</li> <li>• Bedeutung Unternehmenskultur &amp; -image bewerten</li> </ul>	Eidgenössische Berufsprüfung, Module der Betriebswirtschaft: „persönliche und methodische Kompetenzen des Betriebsleiters“ <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigene Ressourcen und Grenzen</li> </ul>	In den inhaltlichen Grundsätzen besteht eine sehr hohe Übereinstimmung, die sich auch in der Prüfung widerspiegelt: In der Schweiz besteht die Diplomarbeit in der Erstellung eines

<p>Teil III, HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten vorbereiten, durchführen und bewerten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung persönlicher Voraussetzungen für berufliche Selbstständigkeit</li> <li>• Bedeutung d. Handwerks bewerten</li> <li>• Beratungsdienstleistungen bei Gründung bewerten</li> <li>• Strategische Entscheidungen zu Standort, Betriebsgröße, Personalbedarf, Einrichtung und Ausstattung treffen und begründen</li> <li>• Marketingkonzept zur Markteinführung entwickeln</li> <li>• Investitionsplan, Finanzierungskonzept, Liquiditätsplanung und Rentabilitätsvorschau erstellen</li> <li>• Rechtsform begründen</li> <li>• Private Risiko- u. Altersvorsorge begründen</li> <li>• Bestandteile Unternehmenskonzept im Zusammenhang darstellen (Business Plan)</li> </ul> <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (b, h, j)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung bei Produkt- und Dienstleistungsinnovationen sowie Marktbedingungen bewerten und daraus Wachstumsstrategien ableiten</li> <li>• Bestimmungen des Arbeits- und Sozialversicherungsrechts berücksichtigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Problemlösung und des Wissensmanagements</li> <li>• Kommunikation und Vortragstechnik</li> <li>• Verhandlungen in verschiedenen Situationen</li> <li>• Digitale Werkzeuge sowie kommunikations- und Informationstechnologien</li> </ul> <p>HFP, Module der Betriebswirtschaft „Agrarrecht und Unternehmensformen“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesellschaftsformen und überbetriebliche Zusammenarbeit</li> <li>• Wertarten und deren Berechnungen</li> </ul> <p>HFP, Module der Betriebswirtschaft „Strategische Unternehmensführung“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• strategische Planung für ein landwirtschaftliches Unternehmen</li> <li>• Zukunftsvariante für einen Betrieb vorschlagen</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Businessplan für einen Betrieb erstellen und präsentieren</li> </ul> <p>HFP, Module der Betriebswirtschaft</p>	<p>Business-Plans. Dies entspricht den Inhalten für die Klausur in Teil III HF 2 der Meisterprüfung in Deutschland.</p>
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notwendigkeit der Planung einer Unternehmensnachfolge begründen</li> </ul>	<p>„Versicherungen, Berufsvorsorge, Steuern“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kranken-, Unfallversicherung</li> <li>• berufliche und private Vorsorge</li> </ul>	
Personalführung	<p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (a, e, f)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau- und Ablauforganisation beurteilen und Anpassungen vornehmen</li> <li>• Konzepte für Personalplanung, -beschaffung und -qualifizierung erarbeiten und bewerten</li> <li>• Instrumente der Personalführung und -entwicklung darstellen</li> </ul> <p>Teil IV befasst sich unter anderem auch mit den konkreten Einstellungsprozessen und der Einführung von Mitarbeitenden sowie der Bewertung von Mitarbeiter:innen</p>	<p>Berufsprüfung, Module der Betriebswirtschaft:</p> <p>„Personalführung“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalrekrutierung</li> <li>• Arbeitsrecht</li> <li>• Arbeitsverhältnisse gestalten</li> <li>• Konfliktmanagement</li> <li>• Mitarbeiter instruieren, führen, motivieren, kritische Rückmeldungen geben</li> <li>• Personaladministration</li> </ul>	<p>Insgesamt ist der Bereich Personal in Deutschland in Teil III strategischer ausgerichtet, wobei dies noch um operative Aspekte in Teilen II und IV ergänzt wird</p> <p>Die operative Personalführung scheint in der Schweiz inhaltlich etwas stärker gewichtet, die strategische Führung etwas unterrepräsentiert, Insbesondere mit Blick auf die operative praktische Durchführung von Gesprächen liegt die Stärke des schweizer Abschlusses.</p>
Kaufmännische Führung	<p>Teil III, HF 1 (d-f) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationen aus internem und externem Rechnungswesen [...] nutzen</li> <li>• Rechtsvorschriften anwenden</li> </ul>	<p>Berufsprüfung, Module der Betriebswirtschaft:</p> <p>„Wirtschaftlichkeit des Betriebes“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden und Instrumente der wirtschaftlichen Beurteilung</li> <li>• wirtschaftliche Resultate der Betriebszweige und</li> </ul>	<p>Hier kann eine weitgehende Übereinstimmung in der Ausrichtung festgestellt werden.</p>

	<p>Teil III HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten (f)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investitionsplan und Finanzierungskonzept, Liquiditätsplanung</li> </ul> <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (d,h)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veränderungen des Kapitalbedarfs aus Investitions- Finanz- und Liquiditätsplanung ableiten</li> <li>• Alternativen der Kapitalbeschaffung darstellen</li> <li>• Controlling zur Entwicklung, Verfolgung, Durchsetzung und Modifizierung von Unternehmenszielen nutzen</li> </ul>	<p>des Betriebes berechnen und analysieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsverfahren und -methoden auf wirtschaftlicher und arbeitsorganisatorischer Ebene vergleichen</li> <li>• Betriebsstudie korrekt planen, zeitgerecht erstellen</li> </ul> <p>HFP, Module der Betriebswirtschaft „Ökonomische Planung und Finanzierung“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voranschlag der Erfolgsrechnung, mehrperiodische Finanzplanung und kurzfristige Liquiditätsplanung;</li> <li>• Teilbudget;</li> <li>• Investitions- und Finanzierungsplan;</li> <li>• Tragbarkeitsberechnung, Anlage- und Kreditformen, Rating;</li> <li>• Controlling</li> </ul>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Marketing und Verkaufsförderung</p>	<p>Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unternehmensziele/Marktsituation analysieren</li> </ul> <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (b, c, g)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklungen bei Produkt- u. Dienstleistungsinnovationen sowie Marktbedingungen bewerten</li> </ul>	<p>Berufsprüfung, Module der Betriebswirtschaft: „Marketing“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktumfeld (Mikro, Makro)</li> <li>• Trends, Qualitätsanforderungen, Marktentwicklung und -positionierung</li> <li>• Wertschöpfungskette für eigene Produkte</li> <li>• Qualitätssicherung</li> </ul>	<p>Inhalte von Marketing und Verkaufsförderung finden sich sowohl in der Berufsprüfung und HFP als auch im Meister.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einsatz von absatzmarktpolitischen Marketinginstrumenten begründen</li> <li>Chancen und Risiken zwischenbetrieblicher Kooperationen darstellen</li> </ul>	<p>HFP, Module der Betriebswirtschaft „Strategische Unternehmensführung“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marketingstrategie für einen Betrieb ausarbeiten</li> </ul>	
--	--	---	--

### C. Berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

Der Rahmenlehrplan für Berufsbildner:innen in Lehrbetrieben ist über Bildungsziele (BZ 1 - 4) strukturiert und über inhaltliche Themengebiete etwas konkretisiert. Der Rahmenlehrplan für den Teil IV der Meisterqualifikation ist über Handlungsfelder (HF) strukturiert, die sich an Prozessen ausrichten und wird sowohl über Kompetenzbeschreibungen als auch inhaltliche Hinweise konkretisiert. Da die vorliegenden Unterlagen zum schweizer Abschluss deutlich komprimierter sind, bietet sich hier nur eine grobe Prüfung an, die nach Sichtung der Unterlagen als ausreichend für die Einschätzung der weitgehenden Übereinstimmung erachtet wird.

<b>Deutschland</b> 115 Stunden	<b>Schweiz</b> BBV Art. 44 Abs. 1 Bst. C, 100 Lernstunden	<b>Anmerkungen</b>
HF1: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen	BZ 4: Das rechtliche, beraterische und schulische Umfeld erfassen, mit ihm und mit den gesetzlichen Vertretungen umgehen	In beiden Positionen geht es im Wesentlichen um die Erfassung von rechtlichen Grundlagen, die Institutionen in der Berufsbildung, Beratungsangebote <u>im jeweiligen Land</u> .
HF 2: Ausbildung vorbereiten und Einstellung von Auszubildenden durchführen  Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf: Schriftliche Zeugnisse auf der Grundlage von	BZ 3: Auswahl, Beurteilung und Förderung der Lernenden  Teilweise BZ 4: rechtliche Umfeld erfassen  BZ 2a Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit	In der Schweiz scheint das Bildungsziel 3 stärker auf die Auswahl fokussiert. In D werden im Zusammenhang mit dem Einstellungsprozess auch rechtliche Aspekte behandelt (entspricht BZ 4 in der Schweiz)

Leistungsbeurteilungen erstellen	Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden planen,	
HF 3: Ausbildung durchführen  Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	BZ 2b: Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden durchführen und überprüfen  BZ 1: Den Umgang mit Lernenden als Interaktionsprozess gestalten	Der Kern der Qualifikationen in beiden Ländern bezieht sich auf die Gestaltung der Lernprozesse.

Die grundlegenden Kompetenzen, nämlich die Befähigung zum Gestalten von betrieblichen Lehr-Lernprozessen, sind in beiden Fortbildungen gleichermaßen gegeben. Auch ist in beiden Qualifikationen der Bezug zum Einstellungsprozess gegeben - insbesondere die Auswahl und die Beurteilung

Die rechtsbezogenen Inhalte beziehen sich auf die rechtlichen Regelungen des jeweiligen Landes, d.h. dass die Kenntnis über Strukturen des Berufsbildungssystems zwar für die bestehenden Institutionen und Regelungen sensibilisiert, allerdings eine Einarbeitung in das jeweilige andere System erforderlich ist, um tatsächlich in dem jeweils anderen Land hinreichende Grundkenntnisse zu haben. Dieses Wissen könnte ggf. aber auch im Zusammenhang mit der Aufnahme einer Ausbildertätigkeit oder Ausbildungsvertragsschließung nachgeholt werden.

Es ist anzumerken, dass in der Schweiz eine Ausbildungsberechtigung nur nach Durchlaufen eines Kurses erteilt wird - auch Inhaber des deutschen Meistertitels müssten diesen Kurs besuchen.