

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

4. Semester Basisausbildung (für alle Fleischfachleute)

Name / Vorname: _____



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels Nr	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?		
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was	
4	x	x	x	x	Sparpotentiale im Arbeitsbereich (Wasser, Strom, Heizung, Reinigungsmittel)	1.10.2.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Beurteilung die geeigneten Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	Beurteilen 1 mal pro Semester mögliche Sparpotentiale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).										
4	x	x	x	x	Warenlagerbewirtschaftung: Data gerechter Warenfluss	1.6.1.1	Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich in Bezug auf Grösse und Zusammensetzung in zweckmässiger Weise zu bewirtschaften. (K3)	Erklären die 5 Funktionen eines Warenlagers.										
4	x	x	x	x	Informationsmittel (Rezepturen, Arbeitsanweisungen)	1.6.3.2	Ich bin fähig, branchenbezogene Informationsmittel anzuwenden und daraus Rückschlüsse auf mein direktes Arbeitsgebiet aufzuzeigen. (K3)	0										
4	x	x	x	x	Werterhaltung (Sorgfaltspflicht, Schädenvermeidung)	1.9.2.3	Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)	Zeigen 3 Massnahmen an 5 Maschinen bzw. Apparaten auf, um deren Wert zu erhalten.										
4	x	x	x		Brüh-, Roh-, Kochwurst	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte gemäss Vorgaben her und beurteile die Qualität des Produktes. (K6)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen										
4	x	x	x	x	Diebstähle	1.6.1.5	Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)	Unterscheiden Inventurverluste und Inventurdifferenzen im Rahmen von Diebstählen und Produktverluste durch Überlagerung (Kapitel 30.10).										
4	x	x	x	x	Arbeitsgestaltung	1.8.4.2	Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	Erklären die 5 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Arbeitsinspektors im Rahmen der Arbeitssicherheit und die 3 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Gesundheitsschützes.										

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels Nr	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was
4	x	x	x	x	Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâte en croûte ihrer Eigenheiten und den Vorgaben entsprechend zu deklarieren, zu lagern und zu verpacken. (K3) (Gilt nicht für Veredler)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.									
4	x	x	x	x	Verkaufspreise	1.6.5.3	Ich bin fähig, auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch und von Fleischerzeugnissen zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner									
4	x	x	x	x	Kontrolltätigkeit	1.7.3.4	Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erläutern und sie konsequent umzusetzen. (K3)	Wenden die strikte Temperaturkontrolle im Rahmen des HACCP-Konzeptes an mind. 5 Kontrollpunkten an.									
4	x	x	x	x	Optimierungen	1.7.3.5	Ich bin fähig hygienetechnische Verbesserungsvorschläge zu beantragen und Optimierungen anzuwenden. (K3)	Beurteilen an mind. 3 Arbeitsprozessen das Risiko im Hinblick auf eine allfällige Qualitätseinbusse der Fleischerzeugnisse durch die 3 Parameter Verunreinigung, Temperaturführung und Kreuzkontamination.									
4	x	x	x	x	Lebensmittelgesetz	1.7.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung begründet auf und setze sie um. (K3)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel)									
4	x	x	x	x	Kontrollorgane	1.7.4.2	Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	Erklären die Aufgabengebiete und die Zuständigkeiten der 2 bzw. 3 Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette mit den 8 Kettenelementen (Kapitel 1).									
4	x	x	x	x	Kontrollmassnahmen	1.8.3.3	Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen anhand von Beispielen. (K2).	Erklären den Einsatz des Gehörschutzes beim Einsatz des Blitzes, des Helms bei Arbeiten unter der Rohrbahn, des Stichthandschuhs und der Stichtschürze beim Ausbeinen und beim Zerlegen sowie des Schnittschutzhandschuhs bei der Reinigung der Aufschnittmaschine.									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels Nr	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was
4	x	x	x	x	Vorgabe Si Konzept	1.8.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf und erläutere deren Funktion. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von Monotonie, Zwangshaltungen, Tragen von Lasten und repetitiven Arbeitsgängen) und 2 Elemente des Brand- bzw. Explosionsschutzes.									
4	x	x	x	x	Umweltschutzmassnahmen	1.10.1.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Umweltanalyse die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	Beurteilen und analysieren Umweltschutzprobleme an 4 typischen Situationen im Rahmen der fleischgewinnenden und fleischverarbeitenden Betriebe.									

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner

Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt
 erfüllt

teilweise
 nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in