

# Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

## 6. Semester Basisausbildung Spezialisierung: industrielle Verarbeitung

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	
6			x		Emulsionen	1.4.1.4	Ich wende die Verfahren zur Herstellung von Kalt- und Heissemulsionen selbständig an und zeige die Einsatzmöglichkeiten in der Produktion auf. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 2 Emulsionsverfahren.										
6			x		Hochsalzverfahren	1.4.1.5	Ich erkläre die Grundprinzipien des Hochsalzungsverfahrens und wende dieses gemäss Vorgaben an. (K3)	Erklären die 5 Salzungsverfahren.										
6			x		Pökelformen	1.4.3.1	Ich setze die Pökel- und Pökelformen fachgerecht ein. (K3)	Erklären die 3 Pökelformen mit den entsprechenden Vor- und Nachteilen.										
6			x		Lake	1.4.3.2	Ich stelle Pökellaken produktspezifisch und selbständig zusammen. (K3)	Berechnen die Lakestärke von 8%, 9%, 10%, 12%, 14% und 16%, die Wasser- und die NPS-Menge.										
6			x		Tumbler	1.4.3.3	Ich erstelle selbständig Massage- und Tumblerprogramme und beurteile die Qualität behandelter Rohstoffe. (K6)	Definieren die Massagedauer und die Vakuumintensität in Verbindung mit dem Lakeinsatz im Rahmen des Tumblereinsatzes für 3 Kochpökelerzeugnisse.										
6			x		Industr. Schinkenprod.	1.4.3.4	Ich forme selbständig Schinken mittels Industriemaschinen. (K3)	Berechnen die Formengröße für die Produktion von 3 unterschiedlichen Kochpökelerzeugnissen gem. Ziel 1.4.3.3.										
6			x		Kochprogramme	1.4.3.5	Ich erstelle einfache Kochprogramme und erkläre das Zustandekommen des F-Wertes und seine Bedeutung für die Haltbarkeit. (K3)	Berechnen den F-Wert für 3 unterschiedliche Produkte im Rahmen der Hitzeconservierung, wobei der Faktor Zeit pro Produkt um 1 Minute ändert.										

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	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?	
						Nr	Nr			☺	☹	☺	☹	Datum	Was		
6			x		Energieverminderte Erzeugnisse	1.4.4.3	Ich erkläre die Basistechnologien für energieverminderte Fleischwaren und wende diese sachgerecht an. (K3)	Geben 4 Gründe für den Bedarf an Eiweissen in der Ernährung an.									
6			x		Labels	1.4.4.4	Ich erkläre die Grundzüge von Markenfleischprogrammen des Lehrbetriebs. (K2)	Erklären die 3 unterschiedlichen Marken und zählen 5 Pflichtelemente von Labelprodukten auf (Kapitel 26.5).									
6			x		Schadstoffe	1.4.4.5	Ich erläutere mögliche Schadstoffe und ihre Auswirkungen in Fleisch und Fleischwaren anhand von aussagekräftigen Beispielen. (K2)	Erklären 3 unterschiedliche Schadstoffe und erläutern deren Einfluss auf das Fleisch.									
6			x		Verpackungsanlage	1.4.5.4	Ich bediene selbständig eine industrielle Verpackungsanlage. (K3)	Erklären die 4 Prozessschritte bei einer Verpackungsanlage.									
6			x		ISO	1.4.6.1	Ich erläutere die wichtigsten Elemente der ISO 9001:2000 anhand von betrieblichen Beispielen. (K2)	Erklären die 4 Etappen im Demingkreis, die 8 Elemente der ISO-Norm, die 3 Haupt- und 6 Nebengebiete von EFQM, die 3 Elemente von TQM und je 3 Eckwerte von IFS und BRC.									
6			x		Umweltmassnahmen	1.4.6.2	Ich zähle die für den Lehrbetrieb wichtigsten Umweltmassnahmen auf und halte diese pflichtbewusst ein. (K3).	Erklären je 3 zentrale Gruppen der Entsorgung bzw. der Ressourcen und daraus je 3 Kategorien.									
6			x		HACCP	1.4.6.3	Ich setze die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben des HACCP bei meiner Arbeit um. (K3)	Beschreiben die 4 Elemente des HACCP-Konzeptes auf Grund der 6 Elemente der GHP (Kapitel Qualitätsmanagement).									
6			x		Produktionsplanung	1.4.8.1	Ich erkläre die Produktionsplanungs- und Steuerungselemente des Lehrbetriebs. (K3)	Erklären den Unterschied zwischen den 3 Teilbereichen im Rahmen der Produktionsplanung (Kapitel 27.4.1).									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	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?	
						Nr	Nr			☺	☹	☺	☹	Datum	Was		
6			x		Produktionsprogramme	1.4.8.2	Ich erstelle eigene Produktionsprogramme und halte die Vorgaben für die Planung pflichtbewusst ein. Besondere Vorkommnisse melde ich meinem Vorgesetzten. (K3)	Erklären die 4 Elemente der Produktionsplanung und der Produktionssteuerung.									

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner / Bemerk. Die Leistungsziele wurden:

- gut erfüllt
- erfüllt

- teilweise
- nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in

Datum

Lernende/r