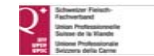


Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachassistent/-in (Betrieb)

1. Semester Basisausbildung

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	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
1	pers. Hygiene: Hände, Bekleidung	1.3.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Erklären die 4 Bereiche der Personalhygiene.									
1	Betriebshygiene: Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	1.3.1.2	Ich überprüfe regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K4) Ich leite aus der Hygieneprüfung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.									
1	Stellenbeschreibungen / Rechte und Pflichten gemäss Lehrvertrag	1.2.3.2	Ich bin in der Lage, anhand einer Checkliste meine Aufgaben zu beschreiben. Ich übernehme diese pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)	Erklären 6 Punkte aus der persönlichen Checkliste mit ihren Aufgaben.									
1	Einsatzpläne / Arbeitsabläufe (Tag/Woche/Semester/Jahr)	1.2.3.3	Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu lesen und meine Vorgaben einzuhalten (K3)	Interpretieren den eigenen Wochenplan nach den 4 Kriterien - wo, wie, wann, weshalb findet der Einsatz statt.									
1	Arbeitszeiterfassung / Eigenkontrolle der Arbeitszeit	1.2.3.4	Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)	Wenden die Arbeitszeitkontrolle mit den 2 Eckwerten Anfangszeit und Endzeit korrekt an.									
1	Organigramm Lehrbetrieb: Zuständigkeitsbereiche je Vorgesetzten	1.2.3.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	Erklären die Organisationsform des eigenen Lehrbetriebes.									

Semester	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
1	Vor- und nachgelagerte Stufe (Lieferanten / Kunden)	1.2.2.3	Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche zu erklären (K2)	Erklären die 3 Stufen und je Stufe 2 Struktureinheiten.										
1	SGA Grundsätze / Unfallgefahren aufzeigen	1.4.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu nennen und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K3).	Beschreiben der Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).										
1	Entsorgung: Trennung von Abfällen und nicht verwendbaren Nebenprodukten	1.1.7.1	Ich entsorge Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle in den entsprechenden Entsorgungskanälen. Dabei halte ich die betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	Entsorgen der Abfälle, Knochen, Fett, Häute und Felle, Innereien etc. gemäss den gesetzlichen Vorgaben und gemäss dem Kapitel Nebenprodukte im Lehrmittel. Trennung der										
1	Entsorgung	1.1.7.2	Ich bearbeite Knochen, Fett und die Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Weiterverwendung von Knochen, Fett, Häute und Felle sowie der Schlachtabfälle für die Energieproduktion bzw. Weiterverwendung des Tiermehls/Tierfett in der										
1	Gewässerschutz (Sensibilisierung: Reinigungsmittel und Blut)	1.1.7.3	Ich führe meine Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).	Reduzieren den Entsorgungsaufwand für Abwasser und Fett sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel (gem. Kapitel 4 im Lehrbuch).										
1	Ausbeinen (GE/VA: Schweinhälfte, K-VV, R-VV ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers ausbeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	Schwein, Rind, Lamm (je ½ Schlachttierkörper) - Karree (Nierstück) - Schulter, Brust (Vorderviertel) - Stotzen (Hinterviertel)										
1	Engros-Dressur (Dressur der ausgebeinten Teilstücke)	1.1.1.2	Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Engros-Dressur anzuwenden.										

Semester	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
1	Feindressur (Schweinsschultern, Schweinehals verkaufsfertig (Gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig herzurichten.	An den unter 1.1.1.1 ausgebenen Stücke ist die Feindressur anzuwenden.										
1	gesetzliche Vorgaben (Definitionen: Fleisch, Fleischzubereitung, Fleischerzeugnisse)	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Nennen die Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K1) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17 verstehen (K2).										
1	Lagerung: Verpacken, Beschriftung, Lagerbewirtschaftung	1.1.1.5	Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	Anwenden der Fleischreifung gem. Lehrbuch Kapitel 17.3 (K3) und entsprechende Einsetzung der Verpackungstechnologie verstehen (K2).										
1	Qualitätsabweichung: PSE/DFD, qualitätsvermindernde Abweichungen (Verletzungen, Missbildungen)	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Verstehen (K2) der Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, hygienisch, technologisch). Nennung (K1) der Qualität [laut-weniger autl der										
1	Fleischerzeugnisse: 3 versch. betriebsübliche Artikel unter Anleitung herstellen (Gilt nicht für GE)	1.1.4.1	Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse unter Mithilfe gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte										
1	Pökeln: Lakeherstellung (Gilt nicht für VE)	1.1.5.2	Ich behandle die Pökelwaren entsprechend ihrer Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Herstellung gem. den Produkten, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.										
1	Maschinenaufbau: Funktionsweise der Anlagen	1.5.1.1	Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf. (K2)	Erklären 10 Maschinen, die in der Fleischwirtschaft im Einsatz stehen und beschreiben deren Verwendungszweck.										

Semester	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
1	Maschineneinsatz: Wirtschaftlicher und oekologischer Einsatz der Anlagen	1.5.1.2	Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)	Zeigen den sicheren Umgang, den sparsamen Einsatz und die schonende Nutzung der 10 Maschinen auf.									
1	Gebrauchsanweisungen: Anlagespezifische Anweisungen anwenden	1.5.2.1	Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	Interpretieren die Gebrauchsanweisungen für den täglichen Einsatz der 4 wichtigsten Metzgereimaschinen, die in ihrem Aufgabengebiet zum Einsatz gelangen.									
1	Persönliche Hygiene	1.3.2.1	Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter, persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	Erklären die 5 Arten des Verderbens.									
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner				Die Leistungsziele wurden:		<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt		Datum		Berufsbildner/in	
										Datum		Lernende/r	