

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachassistent/-in (Betrieb)

2. 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 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
2	Hygienemassnahmen: Erkennen von Fehlverhalten und geeignete Massnahmen einleiten	1.3.2.3	Ich bin fähig Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig zu ergreifen. (K3)	Erklären das Hürdenprinzip und zeigen auf, was passiert, wenn eine der 6 Hürden nicht vorhanden ist.									
2	Verkaufsbuffet: Mithilfe beim kundenfreundlichen Herrichten (gilt nicht für GE)	1.1.4.2	Ich stelle einfache Tages- und Aktionsplatten gemäss Vorgaben her. (K3)	Erstellen von mehreren Tagesplatten und einer Aktionsplatte aus den Produkten von Ziel 1.1.4.1 und deren Unterscheidungen erklären K2.									
2	Garmethoden (kennen und anwenden)	1.1.6.1	Ich stelle gekochte Produkte entsprechend der richtigen Garmethode her. (K3)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 3 verschiedenen Garmethoden.									
2	Massnahmen GS (aufzeigen der zur Verfügung stehenden Massnahmen)	1.4.2.2	Ich zeige die Massnahmen bei mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	Wenden den persönlichen Gesundheitsschutz mit dem Tragen der 2 Schutzausrüstungsgegenstände konsequent an.									
2	Vermeiden von Unfällen (Einsetzen der zur Verfügung stehenden Mittel)	1.4.2.3	Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent um. (K3)	Wenden mindestens 5 Regeln für den Unfallschutz und 5 Regeln für den Gesundheitsschutz an.									
2	Checklisten (betriebsübliche Checklisten)	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, Wursteremaschinen, Ladengeräte).									
2	Ausbeinen (GE/VA: Sämtliche Teilstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm, Schweinshälfte, ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachtierkörpers auszubeißen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	Schwein, Rind, Lamm (je ½ Schlachtierkörper) - Karree (Nierstück) - Schulter, Brust (Vorderviertel) - Stotzen (Hinterviertel)									

Semester	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
2	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.									
2	Feindressur dem Ausbildungsstand entsprechend (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 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.									
2	gesetzliche Vorgaben	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).									
2	Lagerung, Lagerbedingungen, -methoden	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).									
2	Qualitätsabweichung / -verminderung	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									
2	Roh-+Kochpökelwaren: Mithilfe bei der Vorbereitung, Herstellung und Fertigung. (Gilt nicht für VE)	1.1.5.1	Ich stelle unter Mithilfe Roh- und Kochpökelwaren gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 2 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe									
2	Fleischteilbenennung	1.1.6.2	Ich bezeichne ausgewählte Fleischstücke mit den korrekten Fachausdrücken. (K3)	Kennen 10 einheimische Begriffe gemäss Lehrbuch Kapitel 34 (K1).									
2	Aufgaben Lehrbetrieb / Unternehmensform, Betriebsstruktur	1.2.2.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	Beschreiben die 4 Betriebsarten der Fleischwirtschaft (Kapitel 1.3).									

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
2	Hygienemängel: Eigenkontrolle und Folgen von Betriebs- und Personalhygiene	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.									
2	Hygienemassnahmen: Korrektur der Hygienemängel	1.3.2.2	Ich bin in der Lage, die Massnahmen fachgerecht umzusetzen, um Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben zu vermeiden. (K3)	Leiten Gegenmassnahmen aus der Zielsetzung 1.3.2.1 ab.									
2	Beurteilung der Sicherheit (erkennen und melden von Mängeln)	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).									
2	Sicherheitskonzept (Notnummern, Verbandskasten, Feuerlöscher, Notstop an Anlagen, Fluchtwege)	1.4.3.2	Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Ausfüllen von 5 Checklisten im Rahmen des Unfallschutzes und des Gesundheitsschutzes.									
2	Umweltschutz (Sensibilisierung / Gründe)	1.6.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Zählen je 2 Beispiele für die Vermeidung von Abfällen und für die Senkung des Ressourcenbedarfs auf.									
2	Checklisten	1.5.3.1	Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)	Bearbeiten Checklisten für den vorbeugenden Einsatz von Betriebsstörungen und geben dazu die Erklärung an.									

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	
	Meine Pendenzen aus dem letzten Semester										
	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		