

# Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachassistent/-in (Betrieb)

## 3. 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	
3	GHP (Gute Herstellungspraxis)	1.3.1.3	Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben um. (K3)	Aufzählen der 6 Elemente der GHP.									
3	Ressourcen (Energiesparmassnahmen)	1.6.2.1	Ich wende täglich den sparsamen Einsatz der Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	Aufzeigen eines sparsamen Umganges mit den 3 Ressourcenarten und mit 6 Ressourcensorten.									
3	Technische Pannen: richtige Reaktion	1.5.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 2 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.									
3	Zeitgerechter Verbrauch (Interne Vorgaben der Lagerzeiten)	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.									
3	Technologiestand (Standortbestimmung des Betriebs)	1.2.2.4	Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebes, zu erläutern. (K2)	Erklären 10 wesentlichen Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Wursterei).									
3	Unterhaltsarbeiten (Wartung und Pflege der Maschinen)	1.5.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 2 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.									
3	Brüh-, Roh- und Kochwürste: Mithilfe bei Vorbereitung, Herstellung und Fertigung (gilt nicht für VE)	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte unter Mithilfe gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst									

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
3	CH-TAX	1.1.2.2	Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	Die 5 Kategorien der Schlachtnebenprodukte kennen.										
3	Gewürze/Zusatzstoffe	1.1.3.2	Ich setze Gewürze und Zusatzstoffe unter Anleitung und gemäss den betrieblichen Vorgaben ein. (K3) Ich zeige den Unterschied zwischen Koch- und Nitritpökelsalz auf (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.										
3	Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte zu verpacken und zu lagern (K3).	Verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.										
3	Gewichtsverluste	1.2.1.1	Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich zu unterhalten und bei Bedarf Meldung zu erstatten. (K3)	Erklären die 2 bzw. 3 Lagerverfahren (Kapitel 27).										
3	Produkteverderb	1.2.1.2	Ich bin fähig, den Produkteverderb durch aufmerksame Lagerbetreuung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	Erklären die 4 Kriterien der Lagerhaltung.										
3	Knochenanteil	1.2.1.4	Ich berechne Knochenanteile ausgewählter Teilstücke. (K3)	gemäss Ordner Fachrechnen										
3	HACCP	1.3.3.1	Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	Erläutern 5 Bereiche des HACCP-Konzeptes.										
3	Rahmenbedingungen	1.3.3.2	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu bestimmen und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten 2 Konsequenzen ab.										

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
3	Checklisten	1.3.3.3	Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen.									
3	Lebensmittelgesetz	1.3.4.2	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 wichtigsten Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette (Kapitel 1).									
3	Rahmenbedingungen Si Konzept	1.4.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von Monotonie.									
3	Checklisten	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.									
3	Rückverfolgbarkeit	1.1.1.8	Ich setze Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um. (K3)	Aufzählen von 2 Beispielen einer Rückverfolgung aus dem Betrieb.									
3	Gesundheitsschutz	1.4.1.1	Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	Konsequentes anwenden der 6 persönlichen Schutzausrüstungen auf den entsprechenden Arbeitsprozess adaptiert.									
3	Gesundheitsschutz	1.4.1.3	Ich überprüfe regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)	Wenden alle Schutzmassnahmen der Geräte, Apparate und Maschinen an, mit denen im entsprechenden Arbeitsprozess gearbeitet wird (Kapitel 2 - je nach betrieblicher Einrichtung).									
3	Gesundheitsschutz	1.4.2.1	Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	Zählen 3 unterschiedliche Beispiele und deren Auswirkungen auf.									

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
3	Kontrollorgane	1.4.4.2	Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	Erklären die 3 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Arbeitsinspektors im Rahmen der Arbeitssicherheit und die 2 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des									
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	