

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachassistent/-in (Betrieb)

4. 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
4	Werterhaltung (Sorgfaltspflicht, Schädenvermeidung)	1.5.2.3	Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)	Zeigen 2 Massnahmen an 3 Maschinen bzw. Apparaten auf, um deren Wert zu erhalten.									
4	Sparpotentiale im Arbeitsbereich (Wasser, Strom, Heizung, Reinigungsmittel)	1.6.2.2	Ich beurteile meine Tätigkeiten im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen. Ich leite daraus die Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld um. (K6)	1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft beurteilen (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).									
4	Brüh-, Roh-, Kochwurst	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte unter Mithilfe gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst									
4	Diebstähle	1.2.1.3	Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)	Aufzählen von 4 konkreten Beispielen in Sachen Aufmerksamkeit bzw. Präsenz zur Vermeidung von Diebstählen.									
4	Arbeitsgestaltung	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).									
4	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.									
4	Lebensmittelgesetz	1.3.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung auf und setze sie um. (K3)	Erläutern 3 wesentliche Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).									

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	
4	Kontrollorgane	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).									
4	Kontrollmassnahmen	1.4.3.3	Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Schritte. (K2).	Erklären den Einsatz des Gehörschutzes beim Einsatz des Blitzes, des Helms bei Arbeiten unter der Rohrbahn, des Stichhandschuhs und der Stichschürze beim Ausbeinen und beim									
4	Vorgabe 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.									
4	Umweltschutzmassnahmen	1.6.1.2	Ich überprüfe regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus der Situationsprüfung die wichtigsten Massnahmen ab und setze sie in meinem	Beurteilen von Umweltschutzproblemen an 2 typischen Situationen im Rahmen der fleischgewinnenden und fleischverarbeitenden Betriebe.									
4	Maschinenunterhalt	1.5.2.2	Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch. (K3)	Unterhalten 3 Maschinen bzw. Apparate, die regelmässig im Arbeitsprozess im Einsatz stehen.									

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	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		