

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

1. Semester Basisausbildung (für alle Fleischfachleute)

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		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
											☺	☹		Datum	Was
1	x	x	x	x	pers. Hygiene: Hände, Bekleidung	1.7.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Erklären die 4 Bereiche der Personalhygiene.							
1	x	x	x	x	Betriebshygiene: Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	1.7.1.2	Ich beurteile regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K6) Ich leite aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.							
1	x	x	x	x	Stellenbeschreibungen / Rechte und Pflichten gemäss Lehrvertrag	1.6.4.2	Ich bin in der Lage, meine Stellenbeschreibung zu erklären. Ich übernehme die Aufgaben pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)	Erklären 6 Punkte aus der persönlichen Stellenbeschreibung.							
1	x	x	x	x	Einsatzpläne / Arbeitsabläufe (Tag/Woche/Semester/Jahr)	1.6.4.3	Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu erklären und einfache Vorbereitungsarbeiten am Arbeitsplatz zu erledigen. (K3)	Interpretation den eigenen Wochenplan nach den 4 Kriterien - wo, wie, wann, weshalb findet der Einsatz statt.							
1	x	x	x	x	Arbeitszeiterfassung / Eigenkontrolle der Arbeitszeit	1.6.4.4	Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)	Wenden die Arbeitszeitkontrollen mit den 2 Eckwerten Anfangszeit und Endzeit an und berechnen die effektive Arbeitszeit exkl. Pausen.							
1	x	x	x	x	Organigramm Lehrbetrieb: Zuständigkeitsbereiche je Vorgesetzten	1.6.4.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	Erklären 2 verschiedene Organisationsformen, die in der Fleischwirtschaft vorkommen (Kapitel 27).							
1	x	x	x	x	Vor- und nachgelagerte Stufe (Lieferanten / Kunden)	1.6.2.3	Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche zu erklären (K2)	Erklären die 3 Stufen und je Stufe 2 Struktureinheiten.							
1	x	x	x	x	SGA Grundsätze / Unfallgefahren aufzeigen	1.8.1.1	Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	Wenden die 6 persönlichen Schutzausrüstungen konsequent auf den entsprechenden Arbeitsprozess adaptiert an.							

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		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr			☺	☹	Datum	Was		
1	x	x	x	x	Vermeiden von Unfällen / Anwenden von Schutzmassnahmen	1.8.2.3	Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent und durchdacht um. (K3)	Anwenden von mindestens 5 Regeln für den Unfallschutz und 5 Regeln für den Gesundheitsschutz.							
1	x	x	x	x	Entsorgung: Trennung von Abfällen und nicht verwendbaren Nebenprodukten	1.1.9.1	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 dem Kapitel Nebenprodukte im Lehrmittel. Trennen der Abfälle in die drei Kategorien.							
1	x	x	x	x	Entsorgung	1.1.9.2	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 Zementindustrie.							
1	x	x	x	x	Gewässerschutz (Sensibilisierung: Reinigungsmittel und Blut)	1.1.9.3	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	x	x	x	x	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 Schlachtierkörpers auszubehnen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachtierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).							
1	x	x	x	x	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.							
1		x	x	x	Feindressur (Schweinsschultern, Schweinehals verkaufsfertig (Gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig bzw. kundenspezifisch herrichten und den Verwendungszweck der dressierten Fleischstücke erklären. (K3) (gilt nicht für Gewinner)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.							

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		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr	☉	☹	Datum	Was				
1	x	x	x	x	gesetzliche Vorgaben (Definitionen: Fleisch, Fleischzubereitung, Fleischerzeugnisse)	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).							
1	x	x	x	x	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 Verpackungstechnologie einsetzen (K4).							
1	x	x	x	x	Qualitätsabweichung: PSE/DFD, qualitätsvermindernde Abweichungen (Verletzungen, Missbildungen)	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Erklären (K4) die Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, ernährungsphysiologisch, hygienisch, technologisch). Vergleich (K4) der Qualität [gut-weniger gut] der einzelnen Tierarten gem. Lehrbuch Kapitel 17.4.							
1		x	x	x	Fleischerzeugnisse: 3 versch. betriebsübliche Artikel unter Anleitung herstellen (Gilt nicht für GE)	1.1.4.1	Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse selbständig und gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte aus jeder Gruppe je 5 unterschiedliche Erzeugnisse à mind. 4 Stück oder ca. 1 kg							
1	x	x	x		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 der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.							
1	x	x	x	x	Rückverfolgbarkeit: Lieferant mit dem Produkt in Verbindung bringen, Beschriftung und Codierungen.	1.1.8.1	Ich setze alle Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um und stelle die Warenflusstrennung sicher. (K3)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten aus dem Bereich Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Garantieren bei der Produktion, Verarbeitung bzw. Veredelung mind. 3 Eckwerte/Daten. Erfassen mind. 3 Eckwerte/Daten bei der Warenabgabe bzw. Lieferung an den Engros-Kunden.							

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		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr	☺	☹	Datum	Was				
1	x	x	x	x	Rückverfolgbarkeit Hilfs-/Betriebsstoffe: Warenannahme der Hilfs- und Betriebsstoffe	1.1.8.2	Ich bin in der Lage, die Rückverfolgbarkeit von Hilfs- und Betriebsstoffen über die einzelnen Prozessschritte hinaus aufzuzeigen. Ich setze diese sachgemäss ein. (K3)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten ab dem Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit der Hilfs- und Betriebsstoffe zu gewährleisten.							
1	x	x	x	x	Maschinenaufbau: Funktionsweise der Anlagen	1.9.1.1	Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lerne Mitarbeiter in diesem Bereich an. (K3)	Erklären 10 Maschinen, die in der Fleischwirtschaft im Einsatz stehen und beschreiben deren Verwendungszwecke.							
1	x	x	x	x	Maschineneinsatz: Wirtschaftlicher und oekologischer Einsatz der Anlagen	1.9.1.2	Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)	Aufzeigen des sicheren Umganges, den sparsamen Einsatz und die schonende Nutzung der 10 Maschinen.							
1	x	x	x	x	Gebrauchsanweisungen: Anlagespezifische Anweisungen anwenden	1.9.2.1	Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	Interpretieren die Gebrauchsanweisungen für den täglichen Einsatz der 10 wichtigsten Metzgereimaschinen, die in ihrem Aufgabengebiet zum Einsatz gelangen.							
					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		Datum		Berufsbildner/in	Lernende/r