

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

2. Semester Basisausbildung (für alle Fleischfachleute)



Name / Vorname: _____

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung) Nr	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
2	x	x	x	x	Hygienemassnahmen: Erkennen von Fehlverhalten und geeignete Massnahmen einleiten	1.7.2.3	Ich bin fähig Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig und proaktiv zu ergreifen. (K3)	Erklären das Hürdenprinzip und zeigen auf, was passiert, wenn eine der 6 Hürden nicht vorhanden ist.							
2	x	x	x	x	Nebenprodukte (kennen und verwenden der betriebsüblichen Nebenprodukte)	1.1.2.3	Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtanfälle und konsequentes anwenden (K3). Erklären (K3) des Verarbeitungsablauf der Schlachtabfälle gem. Schema im Lehrbuch (Kapitel 17).							
2		x	x	x	Verkaufsbuffet: Mithilfe beim kundenfreundlichen Herrichten (gilt nicht für GE)	1.1.4.2	Ich errichte ein kundenfreundliches Verkaufsbuffet und zeige die Besonderheiten und Vorzüge auf. (K3)	Erklären der Ausstellungskonzeption des betrieblichen Verkaufsbuffets (K2) und Vergleich der Vor- und Nachteile (K4). Erstellen von mehreren Tages- und je einer Aktions- und Schauplatte aus den Produkten von Ziel 1.1.4.1 und erklären deren Unterschiede (K2).							
2	x	x	x	x	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. 6 verschiedenen Garmethoden.							
2	x	x	x	x	Mangelnder GS (Gefahrenerkennung)	1.8.2.1	Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	Erklären die durchschnittliche Unfallhäufigkeit der Mitarbeiter/-innen in der Fleischwirtschaft (Kapitel 2.1).							
2	x	x	x	x	Massnahmen GS (aufzeigen der zur Verfügung stehenden Massnahmen)	1.8.2.2	Ich zeige die Massnahmen bei mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.							

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		
2	x	x	x	x	Vermeiden von Unfällen (Einsetzen der zur Verfügung stehenden Mittel)	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.							
2	x	x	x	x	Checklisten (betriebsübliche Checklisten)	1.9.3.1	Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)	Bearbeiten von Checklisten für den vorbeugenden Einsatz von Betriebsstörungen und erklären Sinn und Zweck.							
2	x	x	x	x	Ausbeinen (GE/VA: Sämtliche Teilstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm.Schweinhälfte, 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).							
2	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.							
2		x	x	x	Feindressur dem Ausbildungsstand entsprechend (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.							
2	x	x	x	x	gesetzliche Vorgaben	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).							
2	x	x	x	x	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 Verpackungstechnologie einsetzen (K4).							

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		
2	x	x	x	x	Qualitätsabweichung / -verminderung	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.							
2	x	x	x		Roh-+Kochpökelwaren: Mithilfe bei der Vorbereitung, Herstellung und Fertigung. (Gilt nicht für VE)	1.1.5.1	Ich stelle Roh- und Kochpökelwaren gemäss Vorgaben selbständig her. (K3)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe							
2	x	x	x	x	Aufgaben Lehrbetrieb / Unternehmensform, Betriebsstruktur	1.6.2.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	Erklären die 4 Betriebsarten der Fleischwirtschaft (Kapitel 1.3).							
2	x	x	x	x	Hygienemängel: Eigenkontrolle und Folgen von Betriebs- und Personalhygiene	1.7.2.1	Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter, persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	Erklären die 5 Arten des Verderbens.							
2	x	x	x	x	Hygienemassnahmen: Korrektur der Hygienemängel	1.7.2.2	Ich bin in der Lage, die Massnahmen zur Vermeidung von Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben fachgerecht anzuwenden. (K3)	Leiten Gegenmassnahmen aus der Zielsetzung 1.7.2.1 ab.							
2	x	x	x	x	Sicherheitskonzept (Notnummern, Verbandskasten, Feuerlöscher, Notstop an Anlagen, Fluchtwege)	1.8.1.2	Ich zeige einem neuen Mitarbeiter die Ziele, Grundsätze und Massnahmen unseres Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Erklärt die 4 Pflichten des Arbeitnehmers im Rahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes sowie die 6 Pflichten des Arbeitgebers.							
2	x	x	x	x	Beurteilung der Sicherheit (erkennen und melden von Mängeln)	1.8.1.3	Ich beurteile regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)	Wendet alle Schutzmassnahmen der Geräte, Apparate und Maschinen an, mit denen im entsprechenden Arbeitsprozess gearbeitet wird (Kapitel 2 - je nach betrieblicher Einrichtung).							

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				
2	x	x	x	x	Umweltschutz (Sensibilisierung / Gründe)	1.10.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Zählen je 5 Beispiele für die Vermeidung von Abfällen und für die Senkung des Ressourcenbedarfs auf.							

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner

Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt
 erfüllt

teilweise
 nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in

Datum

Lernende/r