

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)
3. Semester Basisausbildung (für alle Fleischfachleute)



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
 Centre de formation pour l'économie carnée suisse
 Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Name / Vorname: _____

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
3	x	x	x	x	CH-TAX	1.1.2.2	Ich taxiere die Schlachtierkörperteile korrekt und berechne Knochenanteile. (K3)	Berechnen von 1kg und 500g - geschnetzeltes Schweinefleisch - Kalbsschnitzeln - Rinds-Entrecôte - Lamm-Kotelette - gemischtes Hackfleisch und Knochenanteile der Teilstücke gem. Ziel 1.1.1.1							
3	x	x	x		Gewürze/Zusatzstoffe	1.1.3.2	Ich verarbeite Gewürze und Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.							
3	x	x	x		Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte ihrer Eigenheiten und den Vorgaben entsprechend zu deklarieren, zu lagern und zu verpacken. (K3) (Gilt nicht für Veredler)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.							
3	x	x	x	x	Kundenbedürfnisse	1.1.7.1	Ich produziere Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend der Kundenbedürfnisse. (K3)	Analysieren und umsetzen von je 5 verschiedenen Kundenwünschen aus den Bereichen - Engros-Kunde - Stamm-Kunde - Lauf-Kunde							
3	x	x	x	x	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Ich führe Verkaufsgespräche ziel- und kundenorientiert. Dabei beachte ich die Regeln des korrekten und freundlichen Umgangs. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.							
3	x	x	x		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 gemäss Vorgaben her und beurteile die Qualität des Produktes. (K6)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen							
3	x	x	x	x	Gewichtsverluste	1.6.1.2	Ich bin fähig, Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen zu begrenzen. (K3)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).							
3	x	x	x	x	Produkteverderb	1.6.1.3	Ich bin fähig, den Produkteverderb durch aufmerksame Lagerbewirtschaftung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	Erklären die 4 Kriterien der Lagerhaltung.							
3	x	x	x	x	Zeitgerechter Verbrauch (Interne Vorgaben der Lagerzeiten)	1.6.1.4	Ich bin fähig, lagernde Artikel zeitgerecht und optimal dem Verbrauch zuzuführen. Ich setze die notwendigen Vorkehrungen ein, um Reinlichkeitsdefiziten vorzubeugen. (K3)	Erklären die 3 Zielkonflikte in der Lagerhaltung und zählen die 3 wesentlichsten Kontrollmechanismen auf.							

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?	
											⊕	⊖		Datum	Was
3	x	x	x	x	Technologiestand (Standortbestimmung des Betriebs)	1.6.2.4	Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebs, zu erläutern. (K2)	Erklären 10 wesentliche Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Würsterei) und erklären die unterschiedlichen Veredelungsstufen im Rahmen der Convenienceprodukte (Kapitel Convenience).							
3	x	x	x	x	Informationsmittel (Lieferscheine, Rüstscheine, etc)	1.6.3.1	Ich bin in der Lage, Ausdrücke des PC sachgerecht und richtig zu verstehen und gemäss Vorgaben abzulegen. (K3)	Zeigen je 1 betriebsinterne Checkliste, Lieferschein, Rezeptur, Warenlagerkarte und Rechnung sowie deren richtiges Ausfüllen auf.							
3	x	x	x	x	Knochenanteil	1.6.5.1	Ich bin fähig, Fleisch- und Knochenanteile zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner							
3	x	x	x	x	GHP (Gute Herstellungspraxis)	1.7.1.3	Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben der Verfahrenspraxis um. (K3)	Erklären die 6 Elemente der GHP und zeigen die 4 wesentlichen Elemente der Verfahrenspraxis auf.							
3	x	x	x	x	HACCP	1.7.3.1	Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	Erläutern auf Grund der 5 Grundsätze der Prozesslehre die 5 Bereiche des HACCP-Konzeptes.							
3	x	x	x	x	Rahmenbedingungen	1.7.3.2	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K4)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.							
3	x	x	x	x	Checklisten	1.7.3.3	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, fehlerfrei.							
3	x	x	x	x	Lebensmittelgesetz	1.7.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung begründet auf und setze sie um. (K3)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).							
3	x	x	x	x	Rahmenbedingungen Si Konzept	1.8.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K5)	Beschreiben die Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Würstereimaschinen, Ladengeräte).							
3	x	x	x	x	Checklisten	1.8.3.2	Ich füle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Füllen 5 Checklisten im Rahmen des Unfallschutzes und des Gesundheitsschutzes fehlerfrei und objektiv aus.							

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
3	x	x	x	x	Unterhaltsarbeiten (Wartung und Pflege der Maschinen)	1.9.2.2	Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch. (K3)	Unterhalten 5 Maschinen bzw. Apparate, die regelmässig im Arbeitsprozess im Einsatz stehen.								
3	x	x	x	x	Technische Pannen: richtige Reaktion	1.9.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 3 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.								
3	x	x	x	x	Ressourcen (Energiesparmassnahmen)	1.10.2.1	Ich wende täglich den sparsamen Einsatz sämtlicher Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	Zeigen den sparsamen Umgang mit den 3 Ressourcenarten und mit 12 Ressourcensorten auf.								
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			