

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

5. Semester Basisausbildung Spezialisierung: Gewinnung

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	Leistungs-	Leistungsziel / Taxonomiestufe	Quantifizierung des	Welche Arbeiten habe ich	Welche Erfahrungen habe ich	meine		Beurteilung		Welches sind meine	Bis wann will ich was erreicht		
						ziel	(erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Leistungsziels	gemacht?	dabei gemacht?	Beurteilung	des Berufs-	Schwächen?	haben?	Datum	Was		
						Nr		Nr			☺	☹	☺	☹				
5	x				Bezugsquelle / Handelsarten	1.2.1.1	Ich erläutere die Bezugsquellen unseres Schlachtviehs und umschreibe die Handelsarten. (K2)	Erklären die 3 Bezugsquellen (Kapitel 14.9.) und die 2 Handelsarten (Kapitel 14.2).										
5	x				Fütterungsarten	1.2.1.3	Ich umschreibe die Fütterungsarten, Aufzucht und Kreuzungsarten der Schlachttiere. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)										
5	x				Schlachttiere / Trsp	1.2.1.4	Ich beschreibe die Arten der Schlachttiere und zeige Konsequenzen für den Transport auf. (K2)	für folgende Gattungen: - Rind - Schwein - Ziegen - Pferd - Schaf - (Geflügel) - (Fisch)										
5	x				Tiertransport	1.2.1.5	Ich wende die schonendste Transportmöglichkeit der Schlachttiere gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt und tiergerecht an. (K3)	Erklären die folgenden Bereiche des Tierschutzes (Kapitel 8.2): - praktischer Tierschutz - vorbeugender Tierschutz - gesetzlicher Tierschutz und der Schlachtviehtransporte (Kapitel 15.1.2): - Vorbereitung der Tiere - Anforderungen an den Strassentransport - Anforderungen an den Transport (Fahrzeug und Fahrer) - Transportschäden										
5	x				Entladen/Treiben	1.2.1.6	Ich organisiere das Entladen der Transportfahrzeuge und die Beschickung der Wartebuchten selbständig. (K3)	Wenden das schonende Treiben an und zählen die 5 Rahmenbedingungen dazu auf (Kapitel 15.1.2).										
5	x				Betäubung	1.2.1.7	Ich berücksichtige die Vorgaben des Tierschutzes ab Eingang der Nutztiere bis zu deren Betäubung und stelle eine stressfreie, ethisch korrekte Behandlung jederzeit sicher. (K3)	Erläutern des Prozesses von der Anlieferung bis zur Betäubung mit den Eckwerten und den Platzbedürfnissen der einzelnen Schlachtierrassen (Kapitel 15.1.1): - Ausladen (Kapitel 15.4.3) 6 Eckwerte - Betreuung (Kapitel 15.4.4) 7 Eckwerte - Treiben (Kapitel 15.4.5) 11 Eckwerte										
5	x				Betäubungsarten	1.2.2.1	Ich wende die schonendste und schnellste Betäubungsart für die jeweilige Tierart an. (K3)	Erklären die 2 Grundsätze nach Tierethik und Tierschutz der Betäubung (gem. Kapitel 15.4.6) und die 3 Betäubungsmethoden.										

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		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?		
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was	
5	x				Betäubungsarten	1.2.2.2	Ich bin in der Lage, die verschiedenen Betäubungsgeräte fachgerecht zu warten. (Parkdienst). (K3)	Beschreiben der Handhabung, des Unterhaltes und der Wartung der betriebsüblichen Betäubungsarten: - Bolzenschussapparat - Elektrobetäubung - CO2-Betäubung										
5	x				Schlachten	1.2.2.3	Ich bin fähig, die optimalste Schlachtart für das jeweilige Schlachttier zu bestimmen und Tiere selbständig nach Vorgaben zu schlachten. (K3)	Erklären je 5 bauliche Anforderungen für die gewerblichen und für die industriellen Betriebe und erklären mind. 10 der 14 Ausstattungsrichtlinien.										
5	x				Tierschutz - Schlachtung	1.2.2.4	Ich betäube die Nutztiere nach den neusten Erkenntnissen des Tierschutzes und stelle eine stressfreie Betäubung jederzeit sicher. (K3)	Die zeitlichen Grenzwerte um den Blutentzug sicherzustellen sind gem. Lehrbuch strikte einzuhalten beim: - Schwein - Grossvieh - Kalb - Schaf - (Geflügel)										
5	x				Ausschlachtbestimmungen	1.2.3.1	Ich erkläre die Bedeutung der gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und wende diese korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Aufzeigen der Schlachtbestimmungen gem. den 4 Kriterien (Kapitel 15.8) und aufzählen der zu entfernenden Organe bei Schlachtieren (K1).										
5	x				Schlachthygiene	1.2.3.2	Ich setze die nötigen Massnahmen zur Vermeidung der Kontamination der Schlachtierkörper fachgerecht ein. (K3)	Beschreiben und anwenden der Schlachthygiene: - Vermeidung der Oberflächenkontamination - räumliche und technische Voraussetzungen - Probeentnahmetechniken Erklären der 8 Massnahmenbereiche zur Verbesserung der Schlachthygiene.										
5	x				Schlachtnebenprodukte	1.2.4.1	Ich bin in der Lage, die Schlachtnebenprodukte dem bestmöglichen Verwendungskanal zuzuführen und zu begründen. (K3)	Nennen die 5 bzw. 7 Nebenprodukte und erklären ihre Verwendungsmöglichkeiten (Kapitel 16.1.2).										
5	x				Schlachthygiene	1.2.5.1	Ich erkläre die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Schlachthygiene und setze die vorgeschriebenen Massnahmen konsequent um. (K3)	Erklären die Selbstkontrolle im Rahmen der Schlachtungen durch die 7 Bereiche und wenden sie an.										
5	x				Selbstkontrolle	1.2.5.2	Ich zeige die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setze geeignete Massnahmen an meinem Arbeitsplatz durchdacht um. (K3)	Beschreiben das HACCP-Konzept im Rahmen des Schlachtprozesses und erklären der 6 wichtigsten hygienerelevanten Teilprozesse.										
5	x				Checklisten	1.2.5.3	Ich bin fähig, die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten zu interpretieren und korrekt einzusetzen. (K4)	Definieren 5 Kontrollpunkte im Schlachtprozess zuhanden des HACCP-Konzeptes und erfassen sie mittels Checklisten.										

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		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr	☉	☉	☉	☉	Datum	Was				
5	x				Schlachttechnik	1.2.5.4	Ich setze eine vorschriftsgemässe Schlachttechnik ein, um Verunreinigungen der Schlachtierkörper zu vermeiden (K3)	Erklären die 4 Probeentnahmestellen am Schlachtierkörper des Schweins bzw. des Rindes/Kalbes und erklären den Unterschied der destruktiven und der nicht-destruktiven Technik (gem. Kapitel 15.8.2).									
5	x	x	x	x	Kalkulation von Erzeugnissen	1.6.5.4	Ich bin fähig, die Gewichte zerlegter Fleischstücke von pfannen- und küchenfertigen Artikeln für die Kalkulation zu erfassen. Die Daten dokumentiere ich gemäss Vorgaben. (K3)	Gem. Fachrechenordner									
Meine Pendenzen aus dem letzten Semester																	
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner								Die Leistungsziele wurden:	<input type="checkbox"/> gut erfüllt	<input type="checkbox"/> teilweise	Datum				Berufsbildner/in		
									<input type="checkbox"/> erfüllt	<input type="checkbox"/> nicht erfüllt							
												Datum		Lernende/r			