

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

5. Semester Basisausbildung Spezialisierung: gewerbliche Verarbeitung

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		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?			
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was		
5		x			Standardisierung	1.3.1.1	Fleischfachleute sind fähig, das Rohmaterial optimal zu standardisieren. Sie stellen sicher, dass das Endprodukt höchsten Ansprüchen gerecht wird. (K3)	Teilen das Rohmaterial in 6 Kategorien auf und erklären den Verwendungszweck.											
5		x			Rezepturen	1.3.1.2	Ich erläutere die Zusammensetzungen unserer betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Wurstwaren und stelle das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit. (K3)	Stellen ein Mise-en-place gemäss den betrieblichen - Brühwurstrezepten - Rohwurstrezepten - Kochwurstrezepten bereit (K3) und erklären die Zusammensetzung von je 3 Wurstsorten aus 2 unterschiedlichen Wurstarten (K2).											
5		x			Zusatzstoffe	1.3.1.3	Ich erläutere den Einsatz und die Wirkung von Zusatzstoffen und setze diese in meiner Arbeit gemäss Vorgaben und ihrem Zweck entsprechend ein. (K3)	Erklären 3 Zutaten und 3 Zusatzstoffe mit deren Wirkung.											
5		x			Lagerung	1.3.1.4	Ich erkläre die weiterführende Bearbeitung und Lagerung meiner hergestellten Produkte und führe diese aus. (K3)	Wenden die nach Ziel 1.3.1.2 bereitgestellten Rezepturen in der Weiterbearbeitung an (K3) und nehmen deren Lagerung vor (K3). Erklären das korrekte Einhalten der Lagertemperatur von 3 Wurstsorten in zwei unterschiedlichen Wurstarten.											
5		x			Rohmaterial	1.3.2.1	Ich bin fähig, das Rohmaterial unter strengen hygienischen Bedingungen geschickt und fachgerecht zu gewinnen und zuzuschneiden. (K3)	Wenden die 3 zentralen hygienetechnischen Eckwerte bei der Bereitstellung des Rohmaterials für die Herstellung der Pökelerzeugnisse an (K3).											

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			Fertige Erzeugnisse	1.3.3.1	Ich stelle nach betriebseigenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und halte die Vorschriften ein. (K3)	Stellen her in den Bereichen: A) Verkaufsfertige Erzeugnisse: 5 verschiedene Sorten zu je 5 Produkten B) Pfannenfertige Erzeugnisse: 4 verschiedene Sorten zu je 5 Produkten oder zu je ca. 500 g C) Ofenfertige Erzeugnisse: 1 Produkt zu 6 Stück oder 1 Produkt zu ca. 500 g aus dem Standardsortiment des Betriebes D) Tischfertige Erzeugnisse: 1 Produkt für 5 Personen aus dem Standardsortiment des Betriebes										
5		x			Tagesplatten	1.3.4.1	Ich bin fähig, Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf herzurichten. Ich führe die Produkte auf Preisschildern auf und platziere den Preis korrekt. (K3)	Stellen je Plattenart 2 unterschiedliche Platten mit 5 Stücken bzw. mit ca.1 kg verkaufbarer Menge.										
5		x			Sortiment	1.3.4.2	Ich erkenne Kundenwünsche durch saisonale Gegebenheiten und setze diese sortimentsgerecht in Tages-, Angebots- und Aktionsplatten um. Ich berate Kunden in Fragen der Zubereitung und Aufbewahrung der angebotenen Produkte. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 4 Plattenarten und deren 4 saisonale Schwergewichte (Frühling, Sommer, Herbst, Winter).										

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	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: gut erfüllt teilweise erfüllt erfüllt nicht erfüllt

Datum Berufsbildner/in

Datum Lernende/r