

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

5. Semester Basisausbildung Spezialisierung: industrielle 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		Anschaffverfahren	1.4.1.1	Ich wende das Magerbrät-, Fettbrät-, und All-in-Verfahren selbständig an und erkläre die wesentlichen Unterschiede. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 3 Brätverfahren.										
5			x		Kutterhilfsmittel	1.4.1.2	Ich erkläre die Wirkungsweise von Kutterhilfsmitteln und setze diese gemäss Vorgaben ein. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 3 wesentlichsten Kutterhilfsmittel.										
5			x		Rauch- + Kochanlage	1.4.1.3	Ich fülle selbständig Brät mittels industrieller Anlagen ein und bediene die betriebsspezifischen Rauch- und Kochanlagen funktionsgerecht (K3).	Beschreiben die Vor- und Nachteile der 4 verschiedenen Raucherzeugungsverfahren.										
5			x		Rohwurstreifung	1.4.2.1	Ich beschreibe die einzelnen Phasen der Rohwurstreifung und erledige alle Arbeiten pflichtbewusst. (K3).	Erklären die 4 wesentlichsten Phasen der Rohwurstreifung.										
5			x		Starterkulturen	1.4.2.2	Ich ordne die Wirkungsweise und die Einsatzmöglichkeiten von Starterkulturen und Kohlehydrater produktespezifisch zu. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 4 unterschiedlichen Starterkulturen.										
5			x		Rohwurstproduktion	1.4.2.3	Ich führe die Materialvorbereitung durch, stelle selbständig Rohwurstbrät her und fülle dieses mittels Industriemaschinen ab. (K3)	Erklären die wertbestimmenden Faktoren - Gesamteiweiss - Bindegewebeeisweiss - Muskeleiweiss - Fett und die 4 Qualitätskriterien des Rohstoffes Fleisch.										

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		Nahrungsenergie	1.4.4.1	Ich nenne die Träger der Nahrungsenergie und Ihren Nährwert. (K1)	Erläutern den Kalorienbedarf für Männer und Frauen bzw. für Berufstätige und Pensionierte.									
5			x		Nährwert	1.4.4.2	Ich berechne den Nährwert eines Fleischerzeugnisses auf Grund analytischer Angaben. (K3)	Berechnen den Nährwert - 3 Parameter - für je 1 Sorte der Brüh-, Roh- und Kochwurstzeugnisse.									
5			x		Pasteurisierung	1.4.5.1	Ich erstelle selbständig produktspezifische Pasteurisationsprogramme. (K3)	Erklären den Pasteurisationsvorgang mit den 3 Eckwerten (°C, pH, aw).									
5			x		Sterilisation	1.4.5.2	Ich bediene Sterilisationsanlagen und wende produktspezifische Sterilisationsprogramme selbständig an. (K2)	Erklären den Sterilisationsvorgang mit dem Eckwert °C.									
5			x		Trocknungsprozess	1.4.5.3	Ich übernehme die Arbeiten im Trocknungsprozess und nutze dabei analytische Kennzahlen. (K3)	Erklären die 5 analytischen Kennwerte Q1, Q2, Q3, Q4 und den aw - Wert.									
5			x		Muskulatur	1.4.7.1	Ich beurteile den physikalischen Zustand der Muskulatur und bestimme die sachgerechte Verwendung von Rohstoffen. (K6)	Erklären die 3 Elemente der chemischen Zusammensetzung von Fleisch und die 2 Eigenschaften der Proteine. Erklären die 5 physikalischen Elemente des Muskelfleisches (Kapitel 17.1.4).									
5			x		Rohstoffe	1.4.7.2	Ich bereite Rohstoffe entsprechend ihres Verwendungszweckes vor. (K3)	Erklären die 2 Glykoseverläufe.									

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