

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

6. 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	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	
6	x				CH-Tax	1.2.3.3	Ich bin in der Lage, die Schlachttierkörper in meinem Arbeitsbereich gemäss den Taxationsvorschriften zu beurteilen. (K6)	Erklären der Qualitätsmerkmale beim - Grossvieh - Kalb - Schwein - Schaf - (Geflügel) - (Fisch) und beschreiben der Beurteilungsgrundlagen der Qualitätsklassen (Kapitel 14.7).										
6	x				Entsorgung	1.2.4.2	Ich erkläre die vorgeschriebenen Entsorgungskanäle und entsorge Nebenprodukte korrekt nach Vorgaben. (K3)	Erklären die 6 Kategorien und deren Entsorgungswege und Rahmenbedingungen (Kapitel 16.2).										
6	x				Innereien	1.2.4.3	Ich bin fähig, die Innereien verkaufsfertig herzurichten und den idealsten Verkaufskanal zu bestimmen und zu begründen. (K3)	Erklären die 8 Produkte der Kategorie Innereien und beschreiben die Arbeitsvorgänge.										
6	x				Schlachtbetrieb	1.2.6.1	Ich beschreibe die gesetzlichen Vorschriften für das Betreiben einer Schlachtstelle anhand von Beispielen. (K2)	Zählen die 4 Rahmenbedingungen für den Betrieb einer Schlachthanlage (Kapitel 15.2) und die Einsatzgebiete der 3 Vollzugsorgane gem. Grafik Ende Kapitel 1 auf: - Kantonschemiker - Kantonstierarzt - Arbeitsinspektor										
6	x				Fleischkontrolle	1.2.6.2	Ich zeige die Ziele und das Vorgehen bei der Fleischkontrolle auf und unterstütze diese mit sinnvollen Massnahmen. (K3)	Erklären die 4 Haupttätigkeiten der Fleischkontrolle bzw. des Tierarztes: - Lebendviehkontrolle - Schlachttierkörperkontrolle - Schlachthygienekontrolle - Trichinen- und BSE Kontrolle										
6	x				TVD	1.2.7.1	Ich wende die Vorschriften in Bezug der TVD in meinem Tätigkeitsfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	Erklären die 6 Ziele der Tierverkehrsdatenbank.										

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				
6	x				Abmelden TVD	1.2.7.3	Ich bin fähig, das Schlachtier bei der TVD korrekt abzumelden. (K3)	Erklären die 5 Elemente der Tierverkehrsdatenbank und füllen das Abmeldeformular für die Schlachttiere der Rindviehgattung vollständig und fehlerfrei aus.									
6	x				TVD	1.2.7.2	Ich bin in der Lage, alle administrativen Aufgaben im Bereich der Rückverfolgbarkeit gemäss betrieblichen Vorgaben umzusetzen. Dabei setze ich alle Dokumente im Ablauf korrekt ein. (K3)	Kontrollieren bei der Eingangskontrolle die 6 Elemente der vollständigen Dokumente und erstellen die Abgangsdokumente mit den 6 Elementen korrekt.									

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner / Bemerk Die Leistungsziele wurden:

gut erfüllt
 erfüllt

teilweise
 nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in

Datum

Lernende/r