

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

6. 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
6		x			Pökelfverfahren	1.3.2.2	Ich erläutere die Funktion der verschiedenen Pökelfverfahren und wende sie in meinem Arbeitsbereich an. Dabei beachte ich die Wirkung von Zusatzstoffen und setze sie gezielt ein. (K3)	Beschreiben die Vor- und Nachteile der 2 klassischen Pökelfverfahren (trocken - nass) und die 2 Pökelfarten beim Nassverfahren. Begründen die Wirkung der Zusatzstoffe und der Pökelfstoffe (Nitrit, Nitrat, Kochsalz, Zucker) sowie zählen die Gewichtslimiten auf.									
6		x			Pökelfkocharten	1.3.2.3	Ich setze die verschiedenen Kocharten von Kochpökelerzeugnissen fachgerecht und selbständig ein. (K3)	Erklären die 3 Kocharten bei der Herstellung von Kochpökelfwaren.									
6		x			Pökelfehler	1.3.2.4	Ich erkenne und erkläre mögliche Fehlprodukte von Roh- und Kochpökelerzeugnissen und deren Ursachen. Ich ergreife die geeigneten Massnahmen oder informiere meinen Vorgesetzten. (K3)	Analyse (K4) 3 mögliche Fehler bei Roh- und Kochpökelerzeugnissen und erklären (K2) die möglichen Fehlerquellen.									
6		x			Kundeninformation	1.3.3.2	Ich erkläre unseren Kunden die Zubereitung, Aufbewahrung und Haltbarkeit küchen-, pfannen- und tischfertigen Erzeugnisse und berate sie. (K3)	Erklären die 10 wesentlichsten Garmethoden der pfannenfertigen Erzeugnisse gem. Ziel 1.3.3.1 und die 5 wesentlichsten Zubereitungen der tischfertigen Erzeugnisse gem. Ziel 1.3.3.1. Informieren über die Haltbarkeit der 9 Produktsorten.									
6		x			Kostenberechnung	1.3.3.3	Ich bin fähig, die Kosten meiner hergestellten Erzeugnisse zu berechnen und die Zusammensetzung der Verkaufspreise aufzuzeigen. (K3)	Berechnen die Herstellungskosten und den Verkaufspreis der 11 Produktesorten gem. Ziel 1.3.3.1.									
6		x			Verpackungsarten	1.3.5.1	Ich umschreibe die Funktion und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und -verfahren und setze mögliche Kundenwünsche fachmännisch um. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 4 Verpackungsarten.									

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			Deklaration	1.3.5.2	Ich bin in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebene Deklaration an den verschiedenen Verpackungen anzubringen. Fragen der Mitarbeiter beantworte ich fachgerecht und in einfachen Worten. (K3)	Erklären den Inhalt einer Etikette und zählen die Bezeichnungen gem. Lehrbuch auf, die eine Etikette enthalten muss (Kapitel 26).										
Meine Pendenzen aus dem letzten Semester																		
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner / Bemerkung Die Leistungsziele wurden: <input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> teilweise erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt																		
															Datum		Berufsbildner/in	
															Datum		Lernende/r	