

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

1. Semester Basisausbildung (für alle Fleischfachleute)

Name / Vorname: _____



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	
1	x	x	x	x	pers. Hygiene: Hände, Bekleidung	1.7.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Erklären die 4 Bereiche der Personalhygiene.										
1	x	x	x	x	Betriebshygiene: Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	1.7.1.2	Ich beurteile regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K6) Ich leite aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.										
1	x	x	x	x	Stellenbeschreibungen / Rechte und Pflichten gemäss Lehrvertrag	1.6.4.2	Ich bin in der Lage, meine Stellenbeschreibung zu erklären. Ich übernehme die Aufgaben pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)	Erklären 6 Punkte aus der persönlichen Stellenbeschreibung.										
1	x	x	x	x	Einsatzpläne / Arbeitsabläufe (Tag/Woche/Semester/Jahr)	1.6.4.3	Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu erklären und einfache Vorbereitungsarbeiten am Arbeitsplatz zu erledigen. (K3)	Interpretation den eigenen Wochenplan nach den 4 Kriterien - wo, wie, wann, weshalb findet der Einsatz statt.										
1	x	x	x	x	Arbeitszeiterfassung / Eigenkontrolle der Arbeitszeit	1.6.4.4	Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)	Wenden die Arbeitszeitkontrollen mit den 2 Eckwerten Anfangszeit und Endzeit an und berechnen die effektive Arbeitszeit exkl. Pausen.										
1	x	x	x	x	Organigramm Lehrbetrieb: Zuständigkeitsbereiche je Vorgesetzten	1.6.4.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	Erklären 2 verschiedene Organisationsformen, die in der Fleischwirtschaft vorkommen (Kapitel 27).										
1	x	x	x	x	Vor- und nachgelagerte Stufe (Lieferanten / Kunden)	1.6.2.3	Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche zu erklären (K2)	Erklären die 3 Stufen und je Stufe 2 Struktureinheiten.										
1	x	x	x	x	SGA Grundsätze / Unfallgefahren aufzeigen	1.8.1.1	Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	Wenden die 6 persönlichen Schutzausrüstungen konsequent auf den entsprechenden Arbeitsprozess adaptiert an.										
1	x	x	x	x	Vermeiden von Unfällen / Anwenden von Schutzmassnahmen	1.8.2.3	Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent und durchdacht um. (K3)	Anwenden von mindestens 5 Regeln für den Unfallschutz und 5 Regeln für den Gesundheitsschutz.										

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	
1	x	x	x	x	Entsorgung: Trennung von Abfällen und nicht verwendbaren Nebenprodukten	1.1.9.1	Ich entsorge Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle in den entsprechenden Entsorgungskanälen. Dabei halte ich die betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	Entsorgen der Abfälle, Knochen, Fett, Häute und Felle, Innereien etc. gemäss den gesetzlichen Vorgaben und dem Kapitel Nebenprodukte im Lehrmittel. Trennen der Abfälle in die drei Kategorien.										
1	x	x	x	x	Entsorgung	1.1.9.2	Ich bearbeite Knochen, Fett und die Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Weiterverwendung von Knochen, Fett, Häute und Felle sowie der Schlachtabfälle für die Energieproduktion bzw. Weiterverwendung des Tiermehls/Tierfett in der Zementindustrie.										
1	x	x	x	x	Gewässerschutz (Sensibilisierung: Reinigungsmittel und Blut)	1.1.9.3	Ich führe meine Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).	Reduzieren den Entsorgungsaufwand für Abwasser und Fett sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel (gem. Kapitel 4 im Lehrbuch).										
1	x	x	x	x	Ausbeinen (GE/VA: Schweinhälfte, K-VV, R-VV ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachtierkörpers auszubeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachtierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).										
1	x	x	x	x	Engros-Dressur (Dressur der ausgebeinten Teilstücke)	1.1.1.2	Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Engros-Dressur anzuwenden.										
1		x	x	x	Feindressur (Schweinschultern, Schweinehals verkaufsfertig (Gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig bzw. kundenspezifisch herrichten und den Verwendungszweck der dressierten Fleischstücke erklären. (K3) (gilt nicht für Gewinner)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.										
1	x	x	x	x	gesetzliche Vorgaben (Definitionen: Fleisch, Fleischzubereitung, Fleischerzeugnisse)	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (K3).										
1	x	x	x	x	Lagerung: Verpacken, Beschriftung, Lagerbewirtschaftung	1.1.1.5	Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	Anwenden der Fleischreifung gem. Lehrbuch Kapitel 17.3 (K3) und entsprechende Verpackungstechnologie einsetzen (K4).										

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	
1	x	x	x	x	Qualitätsabweichung: PSE/DFD, qualitätsvermindernde Abweichungen (Verletzungen, Missbildungen)	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Erklären (K4) die Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, ernährungsphysiologisch, hygienisch, technologisch). Vergleich (K4) der Qualität [gut-weniger gut] der einzelnen Tierarten gem. Lehrbuch Kapitel 17.4.										
1		x	x	x	Fleischerzeugnisse: 3 versch. betriebsübliche Artikel unter Anleitung herstellen (Gilt nicht für GE)	1.1.4.1	Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse selbständig und gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte aus jeder Gruppe je 5 unterschiedliche Erzeugnisse à mind. 4 Stück oder ca. 1 kg										
1	x	x	x		Pökeln: Lakeherstellung (Gilt nicht für VE)	1.1.5.2	Ich behandle die Pökelfleischwaren entsprechend ihrer Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Herstellung der Produkte, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.										
1	x	x	x	x	Rückverfolgbarkeit: Lieferant mit dem Produkt in Verbindung bringen, Beschriftung und Codierungen.	1.1.8.1	Ich setze alle Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um und stelle die Warenflusstrennung sicher. (K3)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten aus dem Bereich Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Garantieren bei der Produktion, Verarbeitung bzw. Veredelung mind. 3 Eckwerte/Daten. Erfassen mind. 3 Eckwerte/Daten bei der Warenabgabe bzw. Lieferung an den Engros-Kunden.										
1	x	x	x	x	Rückverfolgbarkeit Hilfs-/Betriebsstoffe: Warenannahme der Hilfs- und Betriebsstoffe	1.1.8.2	Ich bin in der Lage, die Rückverfolgbarkeit von Hilfs- und Betriebsstoffen über die einzelnen Prozessschritte hinaus aufzuzeigen. Ich setze diese sachgemäss ein. (K3)	Erfassen von mind. 3 notwendigen Eckwerten/Daten ab dem Wareneingang, um die Warenrückverfolgbarkeit der Hilfs- und Betriebsstoffe zu gewährleisten.										
1	x	x	x	x	Maschinenbau: Funktionsweise der Anlagen	1.9.1.1	Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lerne Mitarbeiter in diesem Bereich an. (K3)	Erklären 10 Maschinen, die in der Fleischwirtschaft im Einsatz stehen und beschreiben deren Verwendungszwecke.										

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	
1	x	x	x	x	Maschineneinsatz: Wirtschaftlicher und oekologischer Einsatz der Anlagen	1.9.1.2	Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)	Aufzeigen des sicheren Umganges, den sparsamen Einsatz und die schonende Nutzung der 10 Maschinen.										
1	x	x	x	x	Gebrauchsanweisungen: Anlagespezifische Anweisungen anwenden	1.9.2.1	Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	Interpretieren die Gebrauchsanweisungen für den täglichen Einsatz der 10 wichtigsten Metzgereimaschinen, die in ihrem Aufgabengebiet zum Einsatz gelangen.										
2	x	x	x	x	Hygienemassnahmen: Erkennen von Fehlverhalten und geeignete Massnahmen einleiten	1.7.2.3	Ich bin fähig Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig und proaktiv zu ergreifen. (K3)	Erklären das Hürdenprinzip und zeigen auf, was passiert, wenn eine der 6 Hürden nicht vorhanden ist.										
2	x	x	x	x	Nebenprodukte (kennen und verwenden der betriebsüblichen Nebenprodukte)	1.1.2.3	Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	Unterscheiden zw. verschiedenen Gefahrenstufen der Schlachtabfälle und konsequent anwenden (K3). Erklären (K3) des Verarbeitungsablauf der Schlachtabfälle gem. Schema im Lehrbuch (Kapitel 17).										
2		x	x	x	Verkaufsbuffet: Mithilfe beim kundenfreundlichen Herrichten (gilt nicht für GE)	1.1.4.2	Ich errichte ein kundenfreundliches Verkaufsbuffet und zeige die Besonderheiten und Vorzüge auf. (K3)	Erklären der Ausstellungskonzeption des betrieblichen Verkaufsbuffets (K2) und Vergleich der Vor- und Nachteile (K4). Erstellen von mehreren Tages- und je einer Aktions- und Schauplatte aus den Produkten von Ziel 1.1.4.1 und erklären deren Unterschiede (K2).										
2	x	x	x	x	Garmethoden (kennen und anwenden)	1.1.6.1	Ich stelle gekochte Produkte entsprechend der richtigen Garmethode her. (K3)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 6 verschiedenen Garmethoden.										
2	x	x	x	x	Mangelnder GS (Gefahrenerkennung)	1.8.2.1	Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	Erklären die durchschnittliche Unfallhäufigkeit der Mitarbeiter/-innen in der Fleischwirtschaft (Kapitel 2.1).										

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		
2	x	x	x	x	Massnahmen GS (aufzeigen der zur Verfügung stehenden Massnahmen)	1.8.2.2	Ich zeige die Massnahmen bei mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	Anwenden des persönlichen Gesundheitsschutzes mit dem Tragen der 4 Schutzausrüstungsgegenständen.											
2	x	x	x	x	Vermeiden von Unfällen (Einsetzen der zur Verfügung stehenden Mittel)	1.8.2.3	Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent und durchdacht um. (K3)	Anwenden von mindestens 5 Regeln für den Unfallschutz und 5 Regeln für den Gesundheitsschutz.											
2	x	x	x	x	Checklisten (betriebsübliche Checklisten)	1.9.3.1	Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)	Bearbeiten von Checklisten für den vorbeugenden Einsatz von Betriebsstörungen und erklären Sinn und Zweck.											
2	x	x	x	x	Ausbeinen (GE/VA: Sämtliche Teilstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Schweinshälfte, ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers auszubeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	alle Schwerpunkte: Schwein (½ Schlachttierkörper) - Karree - Schulter - Stotzen Schwerpunkte: Gewinnung GE / Verarbeitung VI, VG → je ½ Rind, Kalb → Lamm (ganz).											
2	x	x	x	x	Engros-Dressur: Dressur der ausgebeinten Teilstücke	1.1.1.2	Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Engros-Dressur anzuwenden.											
2		x	x	x	Feindressur dem Ausbildungsstand entsprechend (gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig bzw. kundenspezifisch herrichten und den Verwendungszweck der dressierten Fleischstücke erklären. (K3) (gilt nicht für Gewinnung)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.											
2	x	x	x	x	gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Verstehen der Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K2) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17.1 und 17.2 anwenden (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		
2	x	x	x	x	Lagerung, Lagerbedingungen, -methoden	1.1.1.5	Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	Anwenden der Fleischreifung gem. Lehrbuch Kapitel 17.3 (K3) und entsprechende Verpackungstechnologie einsetzen (K4).									
2	x	x	x	x	Qualitätsabweichung / -verminderung	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Erklären (K4) die Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, ernährungsphysiologisch, hygienisch, technologisch). Vergleich (K4) der Qualität [gut-weniger gut] der einzelnen Tierarten gem. Lehrbuch Kapitel 17.4.									
2	x	x	x		Roh-+Kochpökelwaren: Mithilfe bei der Vorbereitung, Herstellung und Fertigung. (Gilt nicht für VE)	1.1.5.1	Ich stelle Roh- und Kochpökelwaren gemäss Vorgaben selbständig her. (K3)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 3 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe									
2	x	x	x	x	Aufgaben Lehrbetrieb / Unternehmensform, Betriebsstruktur	1.6.2.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	Erklären die 4 Betriebsarten der Fleischwirtschaft (Kapitel 1.3).									
2	x	x	x	x	Hygienemängel: Eigenkontrolle und Folgen von Betriebs- und Personalhygiene	1.7.2.1	Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter, persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	Erklären die 5 Arten des Verderbens.									
2	x	x	x	x	Hygienemassnahmen: Korrektur der Hygienemängel	1.7.2.2	Ich bin in der Lage, die Massnahmen zur Vermeidung von Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben fachgerecht anzuwenden. (K3)	Leiten Gegenmassnahmen aus der Zielsetzung 1.7.2.1 ab.									
2	x	x	x	x	Sicherheitskonzept (Notnummern, Verbandskasten, Feuerlöscher, Notstop an Anlagen, Fluchtwege)	1.8.1.2	Ich zeige einem neuen Mitarbeiter die Ziele, Grundsätze und Massnahmen unseres Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Erklärt die 4 Pflichten des Arbeitnehmers im Rahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes sowie die 6 Pflichten des Arbeitgebers.									
2	x	x	x	x	Beurteilung der Sicherheit (erkennen und melden von Mängeln)	1.8.1.3	Ich beurteile regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)	Wendet alle Schutzmassnahmen der Geräte, Apparate und Maschinen an, mit denen im entsprechenden Arbeitsprozess gearbeitet wird (Kapitel 2 - je nach betrieblicher Einrichtung).									

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	
2	x	x	x	x	Umweltschutz (Sensibilisierung / Gründe)	1.10.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Zählen je 5 Beispiele für die Vermeidung von Abfällen und für die Senkung des Ressourcenbedarfs auf.										
3	x	x	x	x	CH-TAX	1.1.2.2	Ich taxiere die Schlachtierkörperteile korrekt und berechne Knochenanteile. (K3)	Berechnen von 1kg und 500g - geschnetzeltes Schweinefleisch - Kalbsschnitzeln - Rinds-Entrecôte - Lamm-Kotelette - gemischtes Hackfleisch und Knochenanteile der Teilstücke gem. Ziel 1.1.1.1										
3	x	x	x		Gewürze/Zusatzstoffe	1.1.3.2	Ich verarbeite Gewürze und Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.										
3	x	x	x		Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte ihrer Eigenheiten und den Vorgaben entsprechend zu deklarieren, zu lagern und zu verpacken. (K3) (Gilt nicht für Veredler)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.										
3	x	x	x	x	Kundenbedürfnisse	1.1.7.1	Ich produziere Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend der Kundenbedürfnisse. (K3)	Analysieren und umsetzen von je 5 verschiedenen Kundenwünschen aus den Bereichen - Engros-Kunde - Stamm-Kunde - Lauf-Kunde										
3	x	x	x	x	Verkaufsgespräch	1.1.7.2	Ich führe Verkaufsgespräche ziel- und kundenorientiert. Dabei beachte ich die Regeln des korrekten und freundlichen Umgangs. (K3)	Anwenden der Fragetechnik auf Grund der Analyse der 6 Kundentypen.										
3	x	x	x		Brüh-, Roh- und Kochwürste: Mithilfe bei Vorbereitung, Herstellung und Fertigung (gilt nicht für VE)	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte gemäss Vorgaben her und beurteile die Qualität des Produktes. (K6)	Herstellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen										

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
3	x	x	x	x	Gewichtsverluste	1.6.1.2	Ich bin fähig, Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen zu begrenzen. (K3)	Erklären die Vor-/Nachteile der 2 bzw. 3 Lagerverfahren bzw. der Lagerstrategien (Kapitel 27).									
3	x	x	x	x	Produkteverderb	1.6.1.3	Ich bin fähig, den Produkteverderb durch aufmerksame Lagerbewirtschaftung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	Erklären die 4 Kriterien der Lagerhaltung.									
3	x	x	x	x	Zeitgerechter Verbrauch (Interne Vorgaben der Lagerzeiten)	1.6.1.4	Ich bin fähig, lagernde Artikel zeitgerecht und optimal dem Verbrauch zuzuführen. Ich setze die notwendigen Vorkehrungen ein, um Reinlichkeitsdefiziten vorzubeugen. (K3)	Erklären die 3 Zielkonflikte in der Lagerhaltung und zählen die 3 wesentlichsten Kontrollmechanismen auf.									
3	x	x	x	x	Technologiestand (Standortbestimmung des Betriebs)	1.6.2.4	Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebs, zu erläutern. (K2)	Erklären 10 wesentliche Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Wursterei) und erklären die unterschiedlichen Veredelungsstufen im Rahmen der Convenienceprodukte (Kapitel Convenience).									
3	x	x	x	x	Informationsmittel (Lieferscheine, Rüstscheine, etc)	1.6.3.1	Ich bin in der Lage, Ausdrücke des PC sachgerecht und richtig zu verstehen und gemäss Vorgaben abzulegen. (K3)	Zeigen je 1 betriebsinterne Checkliste, Lieferschein, Rezeptur, Warenlagerkarte und Rechnung sowie deren richtiges Ausfüllen auf.									
3	x	x	x	x	Knochenanteil	1.6.5.1	Ich bin fähig, Fleisch- und Knochenanteile zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner									
3	x	x	x	x	GHP (Gute Herstellungspraxis)	1.7.1.3	Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben der Verfahrenspraxis um. (K3)	Erklären die 6 Elemente der GHP und zeigen die 4 wesentlichen Elemente der Verfahrenspraxis auf.									
3	x	x	x	x	HACCP	1.7.3.1	Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	Erläutern auf Grund der 5 Grundsätze der Prozesslehre die 5 Bereiche des HACCP-Konzeptes.									

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	
3	x	x	x	x	Rahmenbedingungen	1.7.3.2	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K4)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten daraus die 2 Konsequenzen ab.										
3	x	x	x	x	Checklisten	1.7.3.3	Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen, fehlerfrei.										
3	x	x	x	x	Lebensmittelgesetz	1.7.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung begründet auf und setze sie um. (K3)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten).										
3	x	x	x	x	Rahmenbedingungen Sicherheitskonzept	1.8.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K4)	Beschreiben die Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).										
3	x	x	x	x	Checklisten	1.8.3.2	Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Füllen 5 Checklisten im Rahmen des Unfallschutzes und des Gesundheitsschutzes fehlerfrei und objektiv aus. (K3)										
3	x	x	x	x	Unterhaltsarbeiten (Wartung und Pflege der Maschinen)	1.9.2.2	Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch. (K3)	Unterhalten 5 Maschinen bzw. Apparate, die regelmässig im Arbeitsprozess im Einsatz stehen.										
3	x	x	x	x	Technische Pannen: richtige Reaktion	1.9.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 3 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.										
3	x	x	x	x	Ressourcen (Energiesparmassnahmen)	1.10.2.1	Ich wende täglich den sparsamen Einsatz sämtlicher Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	Zeigen den sparsamen Umgang mit den 3 Ressourcenarten und mit 12 Ressourcensorten auf.										

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		
4	x	x	x	x	Sparpotentiale im Arbeitsbereich (Wasser, Strom, Heizung, Reinigungsmittel)	1.10.2.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Beurteilung die geeigneten Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	Beurteilen 1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet).									
4	x	x	x	x	Warenlagerbewirtschaftung: Data gerechter Warenfluss	1.6.1.1	Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich in Bezug auf Grösse und Zusammensetzung in zweckmässiger Weise zu bewirtschaften. (K3)	Erklären die 5 Funktionen eines Warenlagers.									
4	x	x	x	x	Informationsmittel (Rezepturen, Arbeitsanweisungen)	1.6.3.2	Ich bin fähig, branchenbezogene Informationsmittel anzuwenden und daraus Rückschlüsse auf mein direktes Arbeitsgebiet aufzuzeigen. (K3)	0									
4	x	x	x	x	Werterhaltung (Sorgfaltspflicht, Schädenvermeidung)	1.9.2.3	Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)	Zeigen 3 Massnahmen an 5 Maschinen bzw. Apparaten auf, um deren Wert zu erhalten.									
4	x	x	x		Brüh-, Roh-,Kochwurst	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte gemäss Vorgaben her und beurteile die Qualität des Produktes. (K6)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst - 3 Produkte nach freier Wahl aus mind. 2 versch. Gruppen									
4	x	x	x	x	Diebstähle	1.6.1.5	Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)	Unterscheiden Inventurverluste und Inventurdifferenzen im Rahmen von Diebstählen und Produktverluste durch Überlagerung (Kapitel 30.10).									
4	x	x	x	x	Arbeitsgestaltung	1.8.4.2	Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	Erklären die 5 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Arbeitsinspektors im Rahmen der Arbeitssicherheit und die 3 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Gesundheitsschutzes.									

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
4	x	x	x	x	Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte ihrer Eigenheiten und den Vorgaben entsprechend zu deklarieren, zu lagern und zu verpacken. (K3) (Gilt nicht für Veredler)	Deklarieren und verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.									
4	x	x	x	x	Verkaufspreise	1.6.5.3	Ich bin fähig, auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch und von Fleischerzeugnissen zu berechnen. (K3)	Gem. Fachrechenordner									
4	x	x	x	x	Kontrolltätigkeit	1.7.3.4	Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erläutern und sie konsequent umzusetzen. (K3)	Wenden die strikte Temperaturkontrolle im Rahmen des HACCP-Konzeptes an mind. 5 Kontrollpunkten an.									
4	x	x	x	x	Optimierungen	1.7.3.5	Ich bin fähig hygienetechnische Verbesserungsvorschläge zu beantragen und Optimierungen anzuwenden. (K3)	Beurteilen an mind. 3 Arbeitsprozessen das Risiko im Hinblick auf eine allfällige Qualitätseinbusse der Fleischerzeugnisse durch die 3 Parameter Verunreinigung, Temperaturführung und Kreuzkontamination.									
4	x	x	x	x	Lebensmittelgesetz	1.7.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung begründet auf und setze sie um. (K3)	Erläutern die 5 wesentlichen Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten für je 5 Produkte aus jeder Gruppe (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel									
4	x	x	x	x	Kontrollorgane	1.7.4.2	Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	Erklären die Aufgabengebiete und die Zuständigkeiten der 2 bzw. 3 Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette mit den 8 Kettenelementen (Kapitel 1).									
4	x	x	x	x	Kontrollmassnahmen	1.8.3.3	Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen anhand von Beispielen. (K2).	Erklären den Einsatzes des Gehörschutzes beim Einsatz des Blitzes, des Helms bei Arbeiten unter der Rohrbahn, des Stichthandschuhs und der Stichtschürze beim Ausbeinen und beim Zerlegen sowie des Schnittschutzhandschuhs bei der Reinigung der Aufschnittmaschine.									

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
4	x	x	x	x	Vorgabe Si Konzept	1.8.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf und erläutere deren Funktion. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von Monotonie, Zwangshaltungen, Tragen von Lasten und repetitiven Arbeitsgängen) und 2 Elemente des Brand- bzw. Explosionsschutzes.									
4	x	x	x	x	Umweltschutzmassnahmen	1.10.1.2	Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus dieser Umweltanalyse die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	Beurteilen und analysieren Umweltschutzprobleme an 4 typischen Situationen im Rahmen der fleischgewinnenden und fleischverarbeitenden Betriebe.									
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									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung) Nr	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				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.											
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 Schlachtvieh 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)											

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				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 Schlachttieren (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.(gem. Kapitel 14.8.2)										
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 hygiene-relevanten 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.										
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).										

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			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 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			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).									
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.									

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		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 Kohlehydraten 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 - Bindegewebeeeweiss - Muskeleiweiss - Fett und die 4 Qualitätskriterien des Rohstoffes Fleisch.										
5					Rohwurstreifung	1.4.2.4	Ich kommentiere und interpretiere Reifeverläufe von Salami und Rohwürsten und setze die richtigen Massnahmen und Schritte um. (K4)	Erklären die 5 Phasen des Reifeverfahrens (Aromabildung, Umrötung, Säuerung, Gelbildung, Trocknung).										
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 produktespezifische 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.										

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		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.										
5				x	Erzeugnisse	1.5.1.1	Ich stelle nach betriebseigenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und halte die Vorschriften ein. (K3)	Stellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen her: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte Aus jeder Gruppe je 4 Erzeugnisse zusätzlich zur Basisausbildung.										
5				x	Kundeninformation	1.5.1.2	Ich erkläre unseren Kunden die Zubereitung, Aufbewahrung und Haltbarkeit küchen-, pfannen- und tischfertiger Erzeugnisse und berate sie. (K3)	Erklären alle 16 Erzeugnisse aus der Zielsetzung 1.5.1.1 im Hinblick auf Zubereitung, Haltbarkeit und Aufbewahrung.										
5				x	Schnittarten	1.5.1.3	Ich kenne die verschiedenen Schnittarten von Fleisch und wende diese fachgerecht an. (K3)	Wenden 5 verschiedene Schnittarten so an, dass alle Stücke der entsprechenden Schnittart die gleiche Grösse bzw. das gleiche Gewicht haben (Abweichung +/- 10%).										
5				x	Verkaufspreise	1.5.1.4	Ich bin fähig, die Kosten meiner hergestellten Erzeugnisse zu berechnen und die Zusammensetzung der Verkaufspreise aufzuzeigen. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.										

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	Kalte Braten	1.5.2.1	Ich bin fähig verschiedene kalte Braten mit der passenden Garmethode herzustellen. (K3)	Wenden 5 unterschiedliche Bratenstücke mit 3 unterschiedlichen Garmethoden an.									
5				x	Garmethoden	1.5.2.2	Ich setze die entsprechende Garmethode so optimal ein, dass die bestmögliche Qualität und Wirtschaftlichkeit aus dem entsprechenden Produkt erzielt werden kann. (K3)	Erklären 12 unterschiedliche Garmethoden mit den entsprechenden Vor- und Nachteilen.									
5				x	Präsentation	1.5.2.3	Ich bin fähig, die kalten Braten gemäss den Kundenwünschen zu verarbeiten und in einer optimalen Präsentation konsumentengerecht abzugeben. (K3)	Wenden 3 unterschiedliche Präsentationsarten an und berechnen den Gewichtsverlust von 5 unterschiedlichen Produkten (Braten).									
5				x	Fleischplatten / Kundenwünsche	1.5.3.1	Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Fleischfondue- und Aufschnittplatten umzusetzen. (K5)	Richten 5 Fondues und 3 Aufschnittplatten her.									
5				x	Fleischplatten / Kundenwünsche	1.5.3.2	Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Grill- und Tischgrillplatten umzusetzen. (K5)	Richten 3 Grill- und 3 Tischgrillarten her.									
5				x	Legetechnik	1.5.3.3	Ich wende die Grundsätze sowie verschiedene Techniken an, um die Platten kundengerecht zu legen und zu gestalten. (K3)	Berechnen je eine Fondue-, Aufschnitt-, Grill- und Tischgrillplatte im Hinblick auf Warenaufwand, Herstellungskosten und Verkaufspreis. Wenden 5 unterschiedliche Legetechniken an.									
5				x	Verpackungsarten	1.5.7.1	Ich umschreibe die Funktion und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren und setze mögliche Kundenwünsche fachgerecht um. (K3)	Erklären 3 Verpackungsarten mit dem entsprechenden Verfahren und je 3 Vor- bzw. Nachteile der verwendeten Verpackungsmaterialien.									
5				x	Verkaufsfertige Packungen	1.5.7.2	Ich stelle verkaufsfertige Packungen her, welche auf den Kunden verkaufsfördernd wirken. (K3)	Zählen 3 Gründe auf, weshalb Fleisch verpackt werden muss und erklären, welche verkaufsfördernden Massnahmen damit verbunden werden können.									

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	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										
6	x				CH-Tax	1.2.3.3	Ich bin in der Lage, die Schlachtierkörper 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 - Schlachtierkörperkontrolle - Schlachthygienekontrolle - Trichinen- und BSE Kontrolle										

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				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.											
6	x				Abmelden TVD	1.2.7.3	Ich bin fähig, das Schlachtvieh bei der TVD korrekt abzumelden. (K3)	Erklären die 5 Elemente der Tierverkehrsdatenbank und füllen das Abmeldeformular für die Schlachtvieh der Rindviehgattung vollständig und fehlerfrei aus.											
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 Produktsorten gem. Ziel 1.3.3.1.											

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			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.										
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).										
6			x		Emulsionen	1.4.1.4	Ich wende die Verfahren zur Herstellung von Kalt- und Heissemulsionen selbständig an und zeige die Einsatzmöglichkeiten in der Produktion auf. (K3)	Erklären die Vor- und Nachteile der 2 Emulsionsverfahren.										
6			x		Hochsalzverfahren	1.4.1.5	Ich erkläre die Grundprinzipien des Hochsalzungsverfahrens und wende dieses gemäss Vorgaben an. (K3)	Erklären die 5 Salzungsverfahren.										
6			x		Pökelhilfsstoffe	1.4.3.1	Ich setze die Pökel- und Pökelhilfsstoffe fachgerecht ein. (K3)	Erklären die 3 Pökelverfahren mit den entsprechenden Vor- und Nachteilen.										
6			x		Lake	1.4.3.2	Ich stelle Pökellaken produktspezifisch und selbständig zusammen. (K3)	Berechnen die Lakestärke von 8%, 9%, 10%, 12%, 14% und 16%, die Wasser- und die NPS-Menge.										
6			x		Tumblern	1.4.3.3	Ich erstelle selbständig Massage- und Tumbelprogramme und beurteile die Qualität behandelter Rohstoffe. (K6)	Definieren die Massagedauer und die Vakuumintensität in Verbindung mit dem Lakeinsatz im Rahmen des Tumblereinsatzes für 3 Kochpökelerzeugnisse.										
6			x		Indurstr. Schinkenprod.	1.4.3.4	Ich forme selbständig Schinken mittels Industriemaschinen. (K3)	Berechnen die Formengrösse für die Produktion von 3 unterschiedlichen Kochpökelerzeugnissen gem. Ziel 1.4.3.3.										

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		Kochprogramme	1.4.3.5	Ich erstelle einfache Kochprogramme und erkläre das Zustandekommen des F-Wertes und seine Bedeutung für die Haltbarkeit. (K3)	Berechnen den F-Wert für 3 unterschiedliche Produkte im Rahmen der Hitzekonservierung, wobei der Faktor Zeit pro Produkt um 1 Minute ändert.									
6			x		Energieverminderte Erzeugnisse	1.4.4.3	Ich erkläre die Basistechnologien für energieverminderte Fleischwaren und wende diese sachgerecht an. (K3)	Geben 4 Gründe für den Bedarf an Eiweissen in der Ernährung an.									
6			x		Labels	1.4.4.4	Ich erkläre die Grundzüge von Markenfleischprogrammen des Lehrbetriebs. (K2)	Erklären die 3 unterschiedlichen Marken und zählen 5 Pflichtelemente von Labelprodukten auf (Kapitel 26.5).									
6			x		Schadstoffe	1.4.4.5	Ich erläutere mögliche Schadstoffe und ihre Auswirkungen in Fleisch und Fleischwaren anhand von aussagekräftigen Beispielen. (K2)	Erklären 3 unterschiedliche Schadstoffe und erläutern deren Einfluss auf das Fleisch.									
6			x		Verpackungsanlage	1.4.5.4	Ich bediene selbständig eine industrielle Verpackungsanlage. (K3)	Erklären die 4 Prozessschritte bei einer Verpackungsanlage.									
6			x		ISO	1.4.6.1	Ich erläutere die wichtigsten Elemente der ISO 9001:2000 anhand von betrieblichen Beispielen. (K2)	Erklären die 4 Etappen im Demingkreis, die 8 Elemente der ISO-Norm, die 3 Haupt- und 6 Nebenbereiche von EFQM, die 3 Elemente von TQM und je 3 Eckwerte von IFS und BRC.									
6			x		Umweltmassnahmen	1.4.6.2	Ich zähle die für den Lehrbetrieb wichtigsten Umweltmassnahmen auf und halte diese pflichtbewusst ein. (K3).	Erklären je 3 zentrale Gruppen der Entsorgung bzw. der Ressourcen und daraus je 3 Kategorien.									
6			x		HACCP	1.4.6.3	Ich setze die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben des HACCP bei meiner Arbeit um. (K3)	Beschreiben die 4 Elemente des HACCP-Konzeptes auf Grund der 6 Elemente der GHP (Kapitel Qualitätsmanagement).									

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		Produktionsplanung	1.4.8.1	Ich erkläre die Produktionsplanungs- und Steuerungselemente des Lehrbetriebs. (K3)	Erklären den Unterschied zwischen den 3 Teilbereichen im Rahmen der Produktionsplanung (Kapitel 27.4.1).									
6			x		Produktionsprogramme	1.4.8.2	Ich erstelle eigene Produktionsprogramme und halte die Vorgaben für die Planung pflichtbewusst ein. Besondere Vorkommnisse melde ich meinem Vorgesetzten. (K3)	Erklären die 4 Elemente der Produktionsplanung und der Produktionssteuerung.									
6				x	Verkaufsförderung	1.5.4.1	Ich setze bei der Fertigung und Gestaltung von Tages-, Angebots- und Aktionsplatten die Prinzipien der Verkaufsförderung selbständig und situationsgerecht ein. Fleischfachleute sind fähig Tages-, Angebots- und Aktionsplatten zu berechnen, den Verkaufspreis festzulegen und verkaufsfördernd anzuschreiben. (K3)	Erklären 5 Prinzipien der Verkaufsförderung im Rahmen der verschiedenen Platten und wenden 3 kunden- bzw. betriebspezifische Anforderungen an. Berechnen den Verkaufspreis jeder Plattenart für 5 Personen und schreiben die Preise korrekt an. Dabei berücksichtigen sie 3 Elemente der Preisanschrift.									
6				x	Kundenberatung	1.5.4.2	Ich erkenne Kundenwünsche gemäss saisonalen 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 saisonalen Unterschiede der Aktions-, Tages-, Angebots- und Schauplatten für Frühling, Sommer, Herbst und Winter und informieren über die 3 Rahmenbedingungen der Aufbewahrung.									
6				x	Angebote	1.5.4.3	Ich bin fähig, Tagesplatten gemäss den möglichen Wünschen der Kunden auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Ich gestalte attraktive Angebote und begründe diese aus Kundensicht. (K5)	Unterscheiden 3 verschiedene (attraktive) Angebote und begründen jedes der Angebote.									
6				x	Warenpräsentation	1.5.5.1	Ich setze verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet effizient ein. (K3)	Erklären die 5 wichtigsten Grundsätze.									
6				x	Verkaufszone	1.5.5.2	Ich bin in der Lage, die Produkte in der richtigen Verkaufszone kundenfreundlich und fachgerecht zu präsentieren. (K3)	Erklären die 3 Verkaufszonen mit ihren Vor- und Nachteilen.									

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	Dekoration	1.5.5.3	Ich erkläre die Möglichkeiten der Dekorations- und Präsentationshilfen und wende diese situationsgerecht an. (K3)	Erklären 4 Massnahmen und deren Hilfsmittel, um die Produkte attraktiv zu präsentieren und entsprechend zu dekorieren.										
6				x	Menuplanung	1.5.6.1	Ich binde meine Kenntnisse über die Menüplanung, saisonalen Trends und Zusatzartikel in das Beratungsgespräch mit den Kunden ein. Damit stelle ich sicher, dass der Kaufwunsch vollständig erfüllt wird. (K3)	Erklären das klassische Menü mit den 4 Gängen und 4 Verkaufsformen mit je einem Vor-/Nachteil.										
6				x	Kundengespräch	1.5.6.2	Ich begrüsse, berate und verabschiede die Kunden freundlich und werte den Kauf und das Gespräch mit passenden Aussagen aus. (K5)	Wenden 20 einheimische und 10 fremdländische Begriffe gem. Lehrbuch Kapitel 34 an (K3), die unterschiedlich zu denjenigen in der Basisausbildung sind.										
6				x	Fragetechnik	1.5.6.3	Ich stelle mit verschiedenen Fragetechniken das Bedürfnis des Kunden fest und bediene ihn dem Bedarf entsprechend. (K5)	Wenden 6 Elemente der Fragetechnik an und definieren die ausgewogene Zusammensetzung von 3 unterschiedlichen Menüs.										
6				X	Deklaration	1.5.7.3	Ich bin in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebene Deklaration an den verschiedenen Verpackungen anzubringen. Fragen der Kunden beantworte ich fachgerecht und in einfachen Worten. (K3)	Erklären die inhaltlichen Angaben von QUID für 5 Produkte, die im Rahmen der Auszeichnung aufgeführt werden müssen. Vergl. die Zielsetzung 1.3.5.2.										
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.										
					Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner			Die Leistungsziele wurden:		<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt		Datum		Berufsbildner/in		

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

Datum Lernende/r

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt teilweise erfüllt erfüllt nicht erfüllt Datum Berufsbildner/in

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 Lernende/r
Meine Pendenzen aus dem letzten Semester															
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner						Die Leistungsziele wurden:				<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt		Datum	Berufsbildner/in

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

Datum Lernende/r

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

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
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner						Die Leistungsziele wurden:				<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt		Datum	Berufsbildner/in
												Datum	Lernende/r		

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	
Meine Pendenzen aus dem letzten Semester														
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner								Die Leistungsziele wurden:	<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt	<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt			Datum	Berufsbildner/in
											Datum	Lernende/r		

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

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

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

- gut erfüllt
- erfüllt

- teilweise
- nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in

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
<div style="text-align: right; padding-right: 50px;">Datum</div> <div style="text-align: right; padding-right: 50px;">Lernende/r</div>														

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachassistent/-in (Betrieb)

x. Semester Basisausbildung

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	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
1	pers. Hygiene: Hände, Bekleidung	1.3.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Erklären die 4 Bereiche der Personalhygiene.									
1	Betriebshygiene: Reinigungsabläufe, Reinigungsmittel	1.3.1.2	Ich überprüfe regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K4) Ich leite aus der Hygieneprüfung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K5)	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.									
1	Stellenbeschreibungen / Rechte und Pflichten gemäss Lehrvertrag	1.2.3.2	Ich bin in der Lage, anhand einer Checkliste meine Aufgaben zu beschreiben. Ich übernehme diese pflichtbewusst und halte mich an die Vorgaben. (K3)	Erklären 6 Punkte aus der persönlichen Checkliste mit ihren Aufgaben.									
1	Einsatzpläne / Arbeitsabläufe (Tag/Woche/Semester/Jahr)	1.2.3.3	Ich bin in der Lage, die wöchentlichen Arbeitseinsatzpläne zu lesen und meine Vorgaben einzuhalten (K3)	Interpretieren den eigenen Wochenplan nach den 4 Kriterien - wo, wie, wann, weshalb findet der Einsatz statt.									
1	Arbeitszeiterfassung / Eigenkontrolle der Arbeitszeit	1.2.3.4	Ich bin fähig, meine persönliche Arbeitszeit zu erfassen und gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt einzutragen. (K3)	Wenden die Arbeitszeitkontrolle mit den 2 Eckwerten Anfangszeit und Endzeit korrekt an.									
1	Organigramm Lehrbetrieb: Zuständigkeitsbereiche je Vorgesetzten	1.2.3.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	Erklären die Organisationsform des eigenen Lehrbetriebes.									

Semester	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
1	Vor- und nachgelagerte Stufe (Lieferanten / Kunden)	1.2.2.3	Ich bin fähig, die vor- und nachgelagerte Stufe unserer Branche zu erklären (K2)	Erklären die 3 Stufen und je Stufe 2 Struktureinheiten.										
1	SGA Grundsätze / Unfallgefahren aufzeigen	1.4.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu nennen und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K3).	Beschreiben der Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).										
1	Entsorgung: Trennung von Abfällen und nicht verwendbaren Nebenprodukten	1.1.7.1	Ich entsorge Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle in den entsprechenden Entsorgungskanälen. Dabei halte ich die betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	Entsorgen der Abfälle, Knochen, Fett, Häute und Felle, Innereien etc. gemäss den gesetzlichen Vorgaben und gemäss dem Kapitel Nebenprodukte im Lehrmittel. Trennung der Abfälle in die drei Kategorien.										
1	Entsorgung	1.1.7.2	Ich bearbeite Knochen, Fett und die Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Weiterverwendung von Knochen, Fett, Häute und Felle sowie der Schlachtabfälle für die Energieproduktion bzw. Weiterverwendung des Tiermehls/Tierfett in der Zementindustrie.										
1	Gewässerschutz (Sensibilisierung: Reinigungsmittel und Blut)	1.1.7.3	Ich führe meine Arbeiten gemäss den Vorschriften des Gewässerschutzgesetzes aus. (K3).	Reduzieren den Entsorgungsaufwand für Abwasser und Fett sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel (gem. Kapitel 4 im Lehrbuch).										
1	Ausbeinen (GE/VA: Schweinhälfte, K-VV, R-VV ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachtierkörpers auszubeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	Schwein, Rind, Lamm (je ½ Schlachtierkörper) - Karree (Nierstück) - Schulter, Brust (Vorderviertel) - Stotzen (Hinterviertel)										

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
1	Engros-Dressur (Dressur der ausgebeinten Teilstücke)	1.1.1.2	Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Engros-Dressur anzuwenden.									
1	Feindressur (Schweinschultern, Schweinehals verkaufsfertig (Gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig herzurichten.	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.									
1	gesetzliche Vorgaben (Definitionen: Fleisch, Fleischzubereitung, Fleischerzeugnisse)	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Nennen die Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K1) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17 verstehen (K2).									
1	Lagerung: Verpacken, Beschriftung, Lagerbewirtschaftung	1.1.1.5	Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	Anwenden der Fleischreifung gem. Lehrbuch Kapitel 17.3 (K3) und entsprechende Einsetzung der Verpackungstechnologie verstehen (K2).									
1	Qualitätsabweichung: PSE/DFD, qualitätsvermindernde Abweichungen (Verletzungen, Missbildungen)	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Verstehen (K2) der Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, hygienisch, technologisch). Nennung (K1) der									
1	Fleischerzeugnisse: 3 versch. betriebsübliche Artikel unter Anleitung herstellen (Gilt nicht für GE)	1.1.4.1	Ich stelle küchen-, pfannen- und tischfertige Fleischerzeugnisse unter Mithilfe gemäss den betrieblichen Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte									
1	Pökeln: Lakeherstellung (Gilt nicht für VE)	1.1.5.2	Ich behandle die Pökelwaren entsprechend ihrer Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Erklären die Herstellung gem. den Produkten, die im Ziel 1.1.5.1 gewählt wurden.									

Semester	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
1	Maschinenaufbau: Funktionsweise der Anlagen	1.5.1.1	Ich zeige den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf. (K2)	Erklären 10 Maschinen, die in der Fleischwirtschaft im Einsatz stehen und beschreiben deren Verwendungszweck.									
1	Maschineneinsatz: Wirtschaftlicher und oekologischer Einsatz der Anlagen	1.5.1.2	Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein. (K3)	Zeigen den sicheren Umgang, den sparsamen Einsatz und die schonende Nutzung der 10 Maschinen auf.									
1	Gebrauchsanweisungen: Anlagespezifische Anweisungen anwenden	1.5.2.1	Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	Interpretieren die Gebrauchsanweisungen für den täglichen Einsatz der 4 wichtigsten Metzgereimaschinen, die in ihrem Aufgabengebiet zum Einsatz gelangen.									
1	Persönliche Hygiene	1.3.2.1	Ich bin fähig, die möglichen Auswirkungen von mangelhafter, persönlicher Hygiene an meinem Arbeitsplatz aufzuzeigen. (K2)	Erklären die 5 Arten des Verderbens.									
2	Hygienemassnahmen: Erkennen von Fehlverhalten und geeignete Massnahmen einleiten	1.3.2.3	Ich bin fähig Massnahmen zur Vermeidung von Fehlern im Zusammenhang mit der Hygiene frühzeitig zu ergreifen. (K3)	Erklären das Hürdenprinzip und zeigen auf, was passiert, wenn eine der 6 Hürden nicht vorhanden ist.									
2	Verkaufsbuffet: Mithilfe beim kundenfreundlichen Herrichten (gilt nicht für GE)	1.1.4.2	Ich stelle einfache Tages- und Aktionsplatten gemäss Vorgaben her. (K3)	Erstellen von mehreren Tagesplatten und einer Aktionsplatte aus den Produkten von Ziel 1.1.4.1 und deren Unterscheidungen erklären K2.									
2	Garmethoden (kennen und anwenden)	1.1.6.1	Ich stelle gekochte Produkte entsprechend der richtigen Garmethode her. (K3)	Herstellen von gekochten Produkten gem. betrieblichen Sortiment → Anwendung von mind. 3 verschiedenen Garmethoden.									

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
2	Massnahmen GS (aufzeigen der zur Verfügung stehenden Massnahmen)	1.4.2.2	Ich zeige die Massnahmen bei mangelhaftem Gesundheitsschutz (B und NB) anhand von typischen Beispielen in meinem Arbeitsfeld auf. (K2)	Wenden den persönlichen Gesundheitsschutz mit dem Tragen der 2 Schutzausrüstungsgegenstände konsequent an.									
2	Vermeiden von Unfällen (Einsetzen der zur Verfügung stehenden Mittel)	1.4.2.3	Ich setze alle Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen und arbeitsbedingten Gesundheitsproblemen konsequent um. (K3)	Wenden mindestens 5 Regeln für den Unfallschutz und 5 Regeln für den Gesundheitsschutz an.									
2	Checklisten (betriebsübliche Checklisten)	1.4.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu nennen und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K3).	Beschreiben der Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wursteremaschinen, Ladengeräte).									
2	Ausbeinen (GE/VA: Sämtliche Teilstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Schweinhälfte, ohne Zeitbegrenzung VE: ausgewählte Teilstücke ohne Zeitbegrenzung)	1.1.1.1	Ich bin fähig, ausgewählte Teile eines Schlachtierkörpers ausbeinen und die fachgerechte Technik gezielt einzusetzen. (K3)	Schwein, Rind, Lamm (je 1/2 Schlachtierkörper) - Karree (Nierstück) - Schulter, Brust (Vorderviertel) - Stotzen (Hinterviertel)									
2	Engros-Dressur: Dressur der ausgebeinten Teilstücke	1.1.1.2	Ich bin in der Lage, die Engros-Dressur der verschiedenen Fleischstücke auszuführen und deren Verwendungszweck aufzuzeigen. (K3)	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Engros-Dressur anzuwenden.									
2	Feindressur dem Ausbildungsstand entsprechend (gilt nicht für GE)	1.1.1.3	Ich beherrsche die Feindressur der verschiedenen Fleischstücke, kann die Fleischstücke ladenfertig herzurichten.	An den unter 1.1.1.1 ausgebeinten Stücke ist die Feindressur anzuwenden.									
2	gesetzliche Vorgaben	1.1.1.4	Ich behandle das Fleisch nach den gesetzlichen Grundsätzen. (K3)	Nennen die Definition "Fleisch" gemäss der Lebensmittelverordnung (K1) und die Behandlung gem. Lehrbuch Kapitel 17 verstehen (K2).									

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
2	Lagerung, Lagerbedingungen, -methoden	1.1.1.5	Ich verpacke, beschrifte und lagere das Fleisch seiner optimalen Reifung entsprechend. (K3)	Anwenden der Fleischreifung gem. Lehrbuch Kapitel 17.3 (K3) und entsprechende Einsetzung der Verpackungstechnologie verstehen (K2).									
2	Qualitätsabweichung / -verminderung	1.1.2.1	Ich erkenne Qualitätsabweichungen und führe das Fleisch der entsprechenden Weiterverarbeitung zu. (K4)	Verstehen (K2) der Definition der Fleischqualität anhand der 4 Qualitätskomponenten (sensorisch, hygienisch, technologisch). Nennung (K1) der									
2	Roh-+Kochpökelwaren: Mithilfe bei der Vorbereitung, Herstellung und Fertigung. (Gilt nicht für VE)	1.1.5.1	Ich stelle unter Mithilfe Roh- und Kochpökelwaren gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gemäss betrieblichem Sortiment: - Rohpökelwaren - Kochpökelwaren je 2 Erzeugnisse nach freier Wahl pro Gruppe									
2	Fleischteilbenennung	1.1.6.2	Ich bezeichne ausgewählte Fleischstücke mit den korrekten Fachausdrücken. (K3)	Kennen 10 einheimische Begriffe gemäss Lehrbuch Kapitel 34 (K1).									
2	Aufgaben Lehrbetrieb / Unternehmensform, Betriebsstruktur	1.2.2.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Besonderheiten meines Lehrbetriebes Aussenstehenden zu erklären. (K2)	Beschreiben die 4 Betriebsarten der Fleischwirtschaft (Kapitel 1.3).									
2	Hygienemängel: Eigenkontrolle und Folgen von Betriebs- und Personalhygiene	1.3.1.2	Ich überprüfe regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation in meinem Arbeitsprozess. (K4) Ich leite aus der Hygieneprüfung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem	Erklären die 4 Bereiche der Produktions- bzw. Lebensmittelhygiene und die 3 Bereiche der Betriebshygiene.									
2	Hygienemassnahmen: Korrektur der Hygienemängel	1.3.2.2	Ich bin in der Lage, die Massnahmen fachgerecht umzusetzen, um Einschränkungen der persönlichen Hygienevorgaben zu vermeiden. (K3)	Leiten Gegenmassnahmen aus der Zielsetzung 1.3.2.1 ab.									

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
2	Beurteilung der Sicherheit (erkennen und melden von Mängeln)	1.4.3.1	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits- und Gesundheitskonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu nennen und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen. (K3).	Beschreiben der Risikobeurteilung der einzelnen Geräte und Maschinen im Betrieb (Messer, Wurstereimaschinen, Ladengeräte).									
2	Sicherheitskonzept (Notnummern, Verbandskasten, Feuerlöscher, Notstop an Anlagen, Fluchtwege)	1.4.3.2	Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Ausfüllen von 5 Checklisten im Rahmen des Unfallschutzes und des Gesundheitsschutzes.									
2	Umweltschutz (Sensibilisierung / Gründe)	1.6.1.1	Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	Zählen je 2 Beispiele für die Vermeidung von Abfällen und für die Senkung des Ressourcenbedarfs auf.									
2	Checklisten	1.5.3.1	Ich wende die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und bin fähig, diese gemäss Funktion zu interpretieren. (K4)	Bearbeiten Checklisten für den vorbeugenden Einsatz von Betriebsstörungen und geben dazu die Erklärung an.									
3	GHP (Gute Herstellungspraxis)	1.3.1.3	Ich wende die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben um. (K3)	Aufzählen der 6 Elemente der GHP.									
3	Ressourcen (Energiesparmassnahmen)	1.6.2.1	Ich wende täglich den sparsamen Einsatz der Ressourcen pflichtbewusst an. (K3)	Aufzeigen eines sparsamen Umganges mit den 3 Ressourcenarten und mit 6 Ressourcensorten.									
3	Technische Pannen: richtige Reaktion	1.5.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 2 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.									

Semester	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
3	Zeitgerechter Verbrauch (Interne Vorgaben der Lagerzeiten)	1.2.3.1	Ich bin fähig, die Aufgaben und Stellen im Lehrbetrieb aufzuzeigen und die Verantwortungsbereiche der Beteiligten zu beschreiben. (K2)	Erklären die Organisationsform des eigenen Lehrbetriebes.									
3	Technologiestand (Standortbestimmung des Betriebs)	1.2.2.4	Ich bin fähig, den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung meines Lehrbetriebs, zu erläutern. (K2)	Erklären 10 wesentlichen Maschinen, die in der Fleischwirtschaft zum Einsatz gelangen (siehe Kapitel Wursterei).									
3	Unterhaltsarbeiten (Wartung und Pflege der Maschinen)	1.5.3.2	Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen oder den Vorgesetzten zu alarmieren. (K2)	Erklären das Vorgehen bei 2 unterschiedlichen Installationen bei technischen Pannen und alarmieren eine kompetente Person.									
3	Brüh-, Roh- und Kochwürste: Mithilfe bei Vorbereitung, Herstellung und Fertigung (gilt nicht für VE)	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte unter Mithilfe gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst									
3	CH-TAX	1.1.2.2	Ich bearbeite Nebenprodukte gemäss den gesetzlichen Vorschriften und verwende sie fachgerecht für den weiteren Arbeitsprozess. (K3)	Die 5 Kategorien der Schlachtnebenprodukte kennen.									
4	Werterhaltung (Sorgfaltspflicht, Schädenvermeidung)	1.5.2.3	Ich kenne die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setze diese im Arbeitsbereich um. (K3)	Zeigen 2 Massnahmen an 3 Maschinen bzw. Apparaten auf, um deren Wert zu erhalten.									
4	Sparpotentiale im Arbeitsbereich (Wasser, Strom, Heizung, Reinigungsmittel)	1.6.2.2	Ich beurteile meine Tätigkeiten im Hinblick auf mögliche Sparpotentiale von Ressourcen. Ich leite daraus die Sparmassnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld um. (K6)	1 mal pro Semester mögliche Sparpotenziale an mind. 1 klassischen Teilprozess im Rahmen der Fleischwirtschaft beurteilen (dort wo gerade der Arbeitsprozess stattfindet)									

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
4	Brüh-, Roh-,Kochwurst	1.1.3.1	Ich stelle Brüh-, Roh- und Kochwürste oder Terrinen und Pâté en croûte unter Mithilfe gemäss Vorgaben her. (K3)	Herstellen gem. betriebsspezifischen Zielsetzungen: - Brühwurst - Rohwurst - Kochwurst									
3	Gewürze/Zusatzstoffe	1.1.3.2	Ich setze Gewürze und Zusatzstoffe unter Anleitung und gemäss den betrieblichen Vorgaben ein. (K3) Ich zeige den Unterschied zwischen Koch- und Nitritpökelsalz auf (K2)	Erklären (K2) aller Gewürze und Zusatzstoffe, die bei der Erreichung des Zieles 1.1.3.1 Verwendung finden bzw. eingesetzt werden.									
3	Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte zu verpacken und zu lagern (K3).	Verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.									
3	Gewichtsverluste	1.2.1.1	Ich bin fähig, die Warenlager in meinem Arbeitsbereich zu unterhalten und bei Bedarf Meldung zu erstatten. (K3)	Erklären die 2 bzw. 3 Lagerverfahren (Kapitel 27).									
3	Produkteverderb	1.2.1.2	Ich bin fähig, den Produkteverderb durch aufmerksame Lagerbetreuung und durch einwandfreie Reinlichkeit an sämtlichen Lagerorten zu vermeiden. (K3)	Erklären die 4 Kriterien der Lagerhaltung.									
4	Diebstähle	1.2.1.3	Ich bin fähig, Diebstählen durch ausgeprägte Aufmerksamkeit und Präsenz vorzubeugen. (K3)	Aufzählen von 4 konkreten Beispielen in Sachen Aufmerksamkeit bzw. Präsenz zur Vermeidung von Diebstählen.									
3	Knochenanteil	1.2.1.4	Ich berechne Knochenanteile ausgewählter Teilstücke. (K3)	gemäss Ordner Fachrechnen									

Semester	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?	
							☺	☹	☺	☹		Datum	Was
3	HACCP	1.3.3.1	Ich setze die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um. (K3)	Erläutern 5 Bereiche des HACCP-Konzeptes.									
3	Rahmenbedingungen	1.3.3.2	Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Hygienekonzept die entsprechenden Rahmenbedingungen zu bestimmen und Konsequenzen für meine Arbeit abzuleiten. (K3)	Erklären die 2 Elemente der Temperaturführung und leiten 2 Konsequenzen ab.									
3	Checklisten	1.3.3.3	Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	Führen 5 Checklisten, die sich auf einen Kontrollpunkt des HACCP-Konzeptes beziehen.									
3	Lebensmittelgesetz	1.3.4.2	Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	Erklären die Aufgabengebiete und die Zuständigkeiten der 2 wichtigsten Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette (Kapitel 1).									
3	Rahmenbedingungen Si Konzept	1.4.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von									
3	Checklisten	1.4.3.2	Ich fülle die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und des Gesundheitsschutzkonzeptes korrekt und pflichtbewusst aus. (K3)	Ausfüllen von 5 Checklisten im Rahmen des Unfallschutzes und des Gesundheitsschutzes.									
3	Rückverfolgbarkeit	1.1.1.8	Ich setze Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um. (K3)	Aufzählen von 2 Beispielen einer Rückverfolgung aus dem Betrieb.									

Semester	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
3	Gesundheitsschutz	1.4.1.1	Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an. (K3)	Konsequentes anwenden der 6 persönlichen Schutzausrüstungen auf den entsprechenden Arbeitsprozess adaptiert.									
3	Gesundheitsschutz	1.4.1.3	Ich überprüfe regelmässig die Sicherheit und den Gesundheitsschutz in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten. (K3)	Wenden alle Schutzmassnahmen der Geräte, Apparate und Maschinen an, mit denen im entsprechenden Arbeitsprozess gearbeitet wird (Kapitel 2 - je nach betrieblicher Einrichtung)									
3	Gesundheitsschutz	1.4.2.1	Ich zeige die Auswirkungen von mangelhafter Sicherheit (BU und NBU) und mangelndem Gesundheitsschutz anhand von Beispielen auf. (K2)	Zählen 3 unterschiedliche Beispiele und deren Auswirkungen auf.									
3	Kontrollorgane	1.4.4.2	Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden. (K3)	Erklären die 3 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten des Arbeitsinspektors im Rahmen der Arbeitssicherheit und die 2 wesentlichen Aufgaben und Kontrolltätigkeiten									
4	Arbeitsgestaltung	1.4.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von									
4	Würste Lagern/Deklar.	1.1.3.3	Ich bin fähig, die Würste oder Terrinen und Pâté en croûte zu verpacken und zu lagern (K3).	Verpacken gem. den gesetzlichen Vorgaben (Kapitel 26 des Lehrbuches) aller erstellten Produkte gem. Ziel 1.1.3.1.									
4	Lebensmittelgesetz	1.3.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen der Lebensmittelgesetzgebung auf und setze sie um. (K3)	Erläutern 3 wesentliche Richtwerte aus den verschiedenen Konservierungs- und Produktionsarten (gem. Lebensmittelbuch bzw. gem. Kapitel Konservierungsarten)									

Semester	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
4	Kontrollorgane	1.3.4.2	Ich setze alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen. (K3)	Erklären die Aufgabengebiete und die Zuständigkeiten der 2 wichtigsten Vollzugsorgane entlang der Wertschöpfungskette (Kapitel 1).									
4	Kontrollmassnahmen	1.4.3.3	Ich zeige den Sinn und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erkläre die Wichtigkeit der einzelnen Schritte. (K2).	Erklären den Einsatz des Gehörschutzes beim Einsatz des Blitzes, des Helms bei Arbeiten unter der Rohrbahn, des Stichhandschuhs und der Stichschürze beim Ausheizen und beim									
4	Vorgabe Si Konzept	1.4.4.1	Ich zeige die gesetzlichen Vorgaben im Kontext des innerbetrieblichen Sicherheitskonzeptes auf. (K2)	Beschreiben 6 Massnahmen zum Unfallschutz, 6 Massnahmen zum Gesundheitsschutz (Kälte-, Gehör-, Haut- und Augenschutz, Vermeidung von									

Semester	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	
4	Umweltschutzmassnahmen	1.6.1.2	Ich überprüfe regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite aus der Situationsprüfung die wichtigsten Massnahmen ab und setze sie in	Beurteilen von Umweltschutzproblemen an 2 typischen Situationen im Rahmen der fleischgewinnenden und fleischverarbeitenden Betriebe.									
4	Maschinenunterhalt	1.5.2.2	Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch. (K3)	Unterhalten 3 Maschinen bzw. Apparate, die regelmässig im Arbeitsprozess im Einsatz stehen.									
Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner			Die Leistungsziele wurden:			<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt		Datum		Berufsbildner/in	
										Datum		Lernende/r	

Semester	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	Nr	Nr			☺ ☹	☺ ☹		Datum Was

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner

Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt
 erfüllt

teilweise
 nicht erfüllt

Datum

Berufsbildner/in

Datum

Lernende/r

Semester	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	Nr	Nr			☺ ☹	☺ ☹	Datum	Was
	Meine Pendenzen aus dem letzten Semester									

Semester	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	Datum Was
	Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner			Die Leistungsziele wurden:	<input type="checkbox"/> gut erfüllt <input type="checkbox"/> erfüllt	<input type="checkbox"/> teilweise <input type="checkbox"/> nicht erfüllt			Datum	Berufsbildner/in
									Datum	Lernende/r

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Semester	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

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