

Zusatzblatt ÜK St. Gallen

Berichtsblatt

Zum Lehrbegleiter für:

Lehrjahr	Semester	Monat	Jahr
1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/>		
2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>		
3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/> 6. <input type="checkbox"/>		

Zurichten einer Poularde:

Auftrag:

Poularde binden (einfache Handbridage), anschliessend zurichten für „Sauté“

Zeitaufwand: 20 Minuten inkl. Posten einrichten und abräumen

Wichtig: CCP's

Hilfsmittel:

Dokumentation ÜK St. Gallen

Wichtige Erkenntnisse:

Definieren Sie 5 CCP's, die sie bei der Verarbeitung von Geflügel beachten.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Hat die Verwendung von Silikon-Handschuhen Vor- und Nachteile?

Begründen Sie dies:

Welche Erfahrungen haben Sie beim Zurichten von Geflügel gemacht?

Wie können Sie eine Poularde für „Sauté“ zurichten, ohne den Arbeitsschritt „ameirican“ auszuführen?

Wie viel Zeit haben Sie für diese praktische Übung gebraucht? _____ Minuten

Konnten Sie die erarbeiteten CCP's einhalten ja nein

Wo waren die Schwierigkeiten?

Wie schätzen Sie die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut gut genügend Ich muss noch üben

Begründen Sie Ihre eigene Einschätzung

Wie schätzt Ihr Ausbilder die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut gut genügend muss noch üben

Welche Massnahmen resultieren aus dieser Einschätzung?

Unterschriften

Verantwortlicher Ausbilder

Lehrmeister

EK-Instruktor

Beilagen: _____

Poularde binden und Zurichten für „Sauté“

____. Versuch

Wie viel Zeit haben Sie für diese praktische Übung gebraucht? _____ Minuten

Konnten Sie die erarbeiteten CCP's einhalten ja nein

Wo waren die Schwierigkeiten?

Wie schätzen Sie die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut **gut** **genügend** **Ich muss noch üben**

Begründen Sie Ihre eigene Einschätzung

Wo konnten Sie sich verbessern?

Wie schätzt Ihr Ausbilder die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut **gut** **genügend** **muss noch üben**

Welche Massnahmen resultieren aus dieser Einschätzung?

Unterschriften

Verantwortlicher Ausbilder

Lehrmeister

EK-Instruktor

Poularde binden und Zurichten für „Sauté“

____. Versuch

Wie viel Zeit haben Sie für diese praktische Übung gebraucht? _____ Minuten

Konnten Sie die erarbeiteten CCP's einhalten ja nein

Wo waren die Schwierigkeiten?

Wie schätzen Sie die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut gut genügend Ich muss noch üben

Begründen Sie Ihre eigene Einschätzung

Wo konnten Sie sich verbessern?

Wie schätzt Ihr Ausbilder die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut gut genügend muss noch üben

Welche Massnahmen resultieren aus dieser Einschätzung?

Unterschriften

Verantwortlicher Ausbilder

Lehrmeister

EK-Instruktor

Poularde binden und Zurichten für „Sauté“

____. Versuch

Wie viel Zeit haben Sie für diese praktische Übung gebraucht? _____ Minuten

Konnten Sie die erarbeiteten CCP's einhalten ja nein

Wo waren die Schwierigkeiten?

Wie schätzen Sie die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut **gut** **genügend** **Ich muss noch üben**

Begründen Sie Ihre eigene Einschätzung

Wo konnten Sie sich verbessern?

Wie schätzt Ihr Ausbilder die erbrachte Leistung ein?

Sehr gut **gut** **genügend** **muss noch üben**

Welche Massnahmen resultieren aus dieser Einschätzung?

Unterschriften

Verantwortlicher Ausbilder

Lehrmeister

EK-Instruktor