**Bericht b.1:** **Käse herstellen**

|  |  |
| --- | --- |
| Hergestellter Käse: |  |

|  |
| --- |
| Erstellen Sie ein Fliessschema (Herstellungsschema) mit den dazugehörenden Angaben wie zum Beispiel Temperaturen, Zutaten, Druck usw. einer konkreten Produktion von der Milchbe­handlung bis zum verkaufsfertigen Produkt.  Beschreiben Sie mit kurzen, einfachen Sätzen die einzelnen Arbeitsschritte. Bebildern Sie die Produktherstellung mit Fotos aus dem Lehrbetrieb. |
|  |

|  |
| --- |
| Welche vier wichtigen Punkte sind für mich als Mitarbeitenden / Mitarbeitende bei der Herstellung dieses Produktes unbedingt zu beachten? |
|  |

|  |
| --- |
| Wie sicher fühle ich mich bei der Herstellung dieses Produktes? |
| **Stärken**: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.  **Lücken**: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Name* | *Vorname* | *Lehrjahr* | *Datum Bericht* |
|  |  |  |  |