

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

b.3 Weichkäse herstellen

Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



Begründung:

Datum:

Visum:

Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in

Leistungsziele Betrieb beurteilen	
<p>Milchtechnologe/n/Milchtechnologin/en sind fähig die spezifische Technologie für die Herstellung von Weichkäse bei verschiedenen Sorten anzuwenden. Sie wenden ihre Kenntnisse über den Einfluss der Fabrikationsparameter auf die Eigenschaften der Käsesorten an.</p>	<p>Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht</p>
<p>b.3.1 Ich bereite die zur Herstellung von Weichkäse nötigen Rohstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.</p>	
<p>b.3.2 Ich führe folgende Produktionsschritte bei der Käseherstellung nach betrieblichen Vorgaben durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Milchbehandlung - Vorreifung - Wasserzugabe - Gerinnung - Bruchbereitung - Bruchabsetzen - Bruchwaschen - Bruchwärmen - Ausrühren - Einstellen der Abfülltemperatur - Bruchabfüllen - Pressen - Käsewenden 	

Leistungsziele Betrieb beurteilen		
b.3.3 Ich kontrolliere den Säuerungsverlauf im Käse nach betrieblichen Vorgaben.		
b.3.4 Ich führe die Salzbehandlung nach betrieblichen Vorgaben beim Käse durch.		
b.3.5 Ich pflege die Käse nach betrieblichen Vorgaben.		
b.3.6 Ich überwache den Reifungsprozess der Käse nach betrieblichen Vorgaben.		
b.3.7 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Käse anhand der betrieblichen Vorgaben		
b.3.8 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.		
b.3.9 Ich verpacke Käse nach betrieblichen Vorgaben.		
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)		
Datum: Visum:		

Lerndokumentation beurteilen

Name / Vorname

b.3 Weichkäse herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
