

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

b.5 Quark und Hüttenkäse 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 sind fähig, die verschiedenen Technologien zur Quark- und/oder Hüttenkäseherstellung anzuwenden und mögliche Zutaten beizumischen. Sie wenden die betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungstechnologien an und lagern die Produkte nach betrieblichen Vorgaben.</p>	<p>Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht</p>
b.5.1 Ich bereite die zur Herstellung von Quark- und/oder Hüttenkäse nötigen Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.	
b.5.2 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus.	
b.5.3 Ich mische Zutaten nach betrieblichen Vorgaben bei.	
b.5.4 Ich fülle Quark und/oder Hüttenkäse nach betrieblichen Vorgaben ab.	
b.5.5 Ich lagere Quark und/oder Hüttenkäse nach betrieblichen Vorgaben.	
b.5.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben.	
b.5.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.	
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)	
Datum:	Visum:

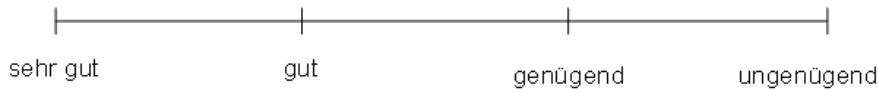
Lerndokumentation beurteilen

Name / Vorname

b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
