

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

b.8 Speiseeis herstellen

Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



Begründung:

Datum:

Visum:

Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in

Leistungsziele Betrieb beurteilen	
Milchtechnologe/n sind fähig Speiseeis nach betrieblichen Vorgaben herzustellen. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über Zutaten, Zusatzstoffe und Technologien an, welche die Produkteigenschaften beeinflussen. Sie setzen die betriebspezifischen Abfüll- und Verpackungstechnologien ein und lagern die Produkte.	Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht
b.8.1 Ich bereite die zur Herstellung von Speiseeis nötigen Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.	
b.8.2 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei.	
b.8.3 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus.	
b.8.4 Ich fülle Speiseeis nach betrieblichen Vorgaben ab.	
b.8.5 Ich härte und lagere Speiseeis nach betrieblichen Vorgaben.	
b.8.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben.	
b.8.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.	
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)	
Datum:	Visum:

Lerndokumentation beurteilen

Name / Vorname

b.8 Speiseeis herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
