

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

b.9 Dessertprodukte herstellen

Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



Begründung:

Datum: _____ Visum: _____

Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in

Leistungsziele Betrieb beurteilen		Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht	
Milchtechnologe/Milchtechnologin sind fähig, Dessertprodukte nach betrieblichen Vorgaben herzustellen. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über Zutaten, Zusatzstoffe und Technologien an, welche die Produkteigenschaften beeinflussen. Sie setzen die betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungstechnologien ein und lagern die Produkte.			
b.9.1 Ich bereite die zur Herstellung von Dessertprodukten nötigen Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.			
b.9.2 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei.			
b.9.3 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus.			
b.9.4 Ich fülle Dessertprodukte nach betrieblichen Vorgaben ab.			
b.9.5 Ich lagere Dessertprodukte nach betrieblichen Vorgaben.			
b.9.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben.			
b.9.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.			
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)			
Datum:		Visum:	

Lerndokumentation beurteilen

Name / Vorname

b.9 Dessertprodukte herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
