

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

b.10 Butter 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, Butter nach betrieblichen Vorgaben herzustellen. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über die den Einfluss der Fabrikationsparameter auf den Butterungsprozess und die Produkteigenschaften an. Sie setzen die betriebsspezifischen Verpackungstechnologien ein und lagern die Produkte.</p>	<p>Beurteilung der Ausbildungsziele</p> <p>A = erreicht / B = noch nicht erreicht</p>
b.10.1 Ich bereite die zur Herstellung von Butter nötigen Rohstoffe, Kulturen, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.	
b.10.2 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus.	
b.10.3 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei.	
b.10.4 Ich forme Butter nach betrieblichen Vorgaben aus.	
b.10.5 Ich lagere Butter nach betrieblichen Vorgaben.	
b.10.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben.	
b.10.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.	
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)	
Datum:	Visum:

Name / Vorname

Lerndokumentation beurteilen

b.10 Butter herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
