

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

c.1 Lokale und regionale Milchspezialitäten 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 lokale und regionale Milchspezialitäten herzustellen. Sie können den Ursprung und die wirtschaftliche Bedeutung dieser Spezialitäten für den Betrieb und die Region erklären.	Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht	
c.1.1 Ich bereite die zur Herstellung einer lokalen oder regionalen Milchspezialität benötigten Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor.		
c.1.2 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei.		
c.1.3 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus.		
c.1.4 Ich fülle die Milchspezialität nach betrieblichen Vorgaben ab.		
c.1.5 Ich lagere die Milchspezialität nach betrieblichen Vorgaben.		
c.1.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Milchspezialität anhand der betrieblichen Vorgaben.		
c.1.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor.		

Leistungsziele Betrieb beurteilen		
c.1.8 Ich beschreibe die mengenmässige Bedeutung für den Betrieb.		
c.1.9 Ich schätze die Marktchancen der Milchspezialität ein.		
c.1.10 Ich erkläre einem Kunden die Entstehungsgeschichte der hergestellten Milchspezialität.		
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)		
Datum: _____ Visum: _____		

Lerndokumentation beurteilen

Name / Vorname

c.1 Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum: