|  |
| --- |
| Name / Vorname |
|  |

**Ausbildungskontrolle**

**b.2 Halbhartkäse herstellen**

**Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden**

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



Begründung:

Datum: Visum:

**Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in**

| **Leistungsziele Betrieb beurteilen** |
| --- |
| **Milchtechnologen/Milchtechnologinnen sind fähig die spezifische Technologie für die Herstellung von Halbhartkäse bei verschiedenen Sorten anzuwenden. Sie wenden ihre Kenntnisse über den Einfluss der Fabrikationsparameter auf die Eigenschaften der Käsesorten an.** | Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht |
|
|
|
| b.2.1 Ich bereite die zur Herstellung von Halbhartkäse nötigen Rohstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor. |   |   |
| b.2.2 Ich führe folgende Produktionsschritte bei der Käseherstellung nach betrieblichen Vorgaben durch: - Milchbehandlung- Vorreifung- Wasserzugabe- Gerinnung- Bruchbereitung- Bruchabsetzen- Bruchwaschen- Bruchwärmen- Ausrühren- Einstellen der Abfülltemperatur- Bruchabfüllen- Pressen- Käsewenden- Käsewenden |   |   |
| b.2.3 Ich kontrolliere den Säuerungsverlauf im Käse nach betrieblichen Vorgaben. |   |   |
| b.2.4 Ich führe die Salzbehandlung nach betrieblichen Vorgaben beim Käse durch. |   |   |
| b.2.5 Ich pflege die Käse nach betrieblichen Vorgaben. |   |   |
| b.2.6 Ich überwache den Reifungsprozess der Käse nach betrieblichen Vorgaben. |   |   |
| b.2.7 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Käse anhand der betrieblichen Vorgaben |   |   |
| b.2.8 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor. |  |  |
| Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig) |  |
|
| Datum: Visum: |

|  |
| --- |
| Name / Vorname |
|  |

**Lerndokumentation beurteilen**

**b.2 Halbhartkäse herstellen**

**Berufsbildnerin / des Berufsbildners**

1. **Formale Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

1. **Fachliche Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am: Visum: