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

**Ausbildungskontrolle**

**b.5 Quark und Hüttenkäse 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 verschiedenen Technologien zur Quark- und/oder Hüttenkäseherstellung anzuwenden und mögliche Zutaten beizumischen. Sie wenden die betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungstechnologien an und lagern die Produkte nach betrieblichen Vorgaben.** | | Beurteilung der Ausbildungsziele  A = erreicht / B = noch nicht erreicht | |
|
|
|
| b.5.1 Ich bereite die zur Herstellung von Quark- und/oder Hüttenkäse nötigen Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor. | |  |  |
| b.5.2 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus. | |  |  |
| b.5.3 Ich mische Zutaten nach betrieblichen Vorgaben bei. | |  |  |
| b.5.4 Ich fülle Quark und/oder Hüttenkäse nach betrieblichen Vorgaben ab. | |  |  |
| b.5.5 Ich lagere Quark und/oder Hüttenkäse nach betrieblichen Vorgaben. | |  |  |
| b.5.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben. | |  |  |
| b.5.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor. | |  |  |
| Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig) |  | | |
|
| Datum: Visum: | | | |

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

**Lerndokumentation beurteilen**

**b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen**

**Berufsbildnerin / des Berufsbildners**

1. **Formale Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

1. **Fachliche Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am: Visum: