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

**Ausbildungskontrolle**

**b.8 Speiseeis 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 Speiseeis 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.** | | Beurteilung der Ausbildungsziele    A = erreicht / B = noch nicht erreicht | |
|
|
|
| b.8.1 Ich bereite die zur Herstellung von Speiseeis nötigen Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor. | |  |  |
| b.8.2 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei. | |  |  |
| b.8.3 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus. | |  |  |
| b.8.4 Ich fülle Speiseeis nach betrieblichen Vorgaben ab. | |  |  |
| b.8.5 Ich härte und lagere Speiseeis nach betrieblichen Vorgaben. | |  |  |
| b.8.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben. | |  |  |
| b.8.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor. | |  |  |
| Massnahmen / Bemerkungen  (z.B. Nachkontrolle nötig) |  | | |
|
| Datum: Visum: | | | |

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

**Lerndokumentation beurteilen**

**b.8 Speiseeis herstellen**

**Berufsbildnerin / des Berufsbildners**

1. **Formale Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

1. **Fachliche Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am: Visum: