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

**Ausbildungskontrolle**

**b.9 Dessertprodukte 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, Dessertprodukte 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.9.1 Ich bereite die zur Herstellung von Dessertprodukten nötigen Rohstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe sowie Anlagen und Einrichtungen vor. |   |   |
| b.9.2 Ich mische Zutaten und Zusatzstoffe nach betrieblichen Vorgaben bei. |   |   |
| b.9.3 Ich führe die einzelnen Produktionsschritte nach betrieblichen Vorgaben aus. |   |   |
| b.9.4 Ich fülle Dessertprodukte nach betrieblichen Vorgaben ab. |   |   |
| b.9.5 Ich lagere Dessertprodukte nach betrieblichen Vorgaben. |   |   |
| b.9.6 Ich beurteile die Qualität der hergestellten Produkte anhand der betrieblichen Vorgaben. |   |   |
| b.9.7 Ich schlage Massnahmen zur Qualitätsverbesserung vor. |   |   |
| Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig) |  |
|
| Datum: Visum: |

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

**Lerndokumentation beurteilen**

**b.9 Dessertprodukte herstellen**

**Berufsbildnerin / des Berufsbildners**

1. **Formale Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

1. **Fachliche Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am: Visum: