

Protokoll zum Fachgespräch von 30 Min. (von den Experten angesprochene Themen/Fragen und Antworten/Aussagen der Kandidatin / des Kandidaten).

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben. Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.	Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten. Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig.	Bewertung der Phase in Punkten	
			mögliche	erreichte
1) Mitarbeit bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen (Richtzeit: 6 Min)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Milchsammel- und Milchannahmesystem <input type="checkbox"/> Milchbestandteile und ihre Eigenschaften <input type="checkbox"/> Milchqualitätsanforderungen <input type="checkbox"/> Bedingungen der Milchlagerung und ihren Einfluss auf die Milchqualität <input type="checkbox"/> Vorschriften für die Lagerung von Hilfs- und Betriebsstoffen 		6	
2) Mitarbeit bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte (Richtzeit: 15 Min)	Produktion vorbereiten: (Richtzeit: 3 Min.) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Betriebliche Produktionsanlagen mit Schutzeinrichtungen und Funktion <input type="checkbox"/> Produktionsanlagen kontrollieren und für Einsatz vorbereiten <input type="checkbox"/> Störungen und Massnahmen <input type="checkbox"/> Roh-/ Hilfsstoffe kontrollieren und bereitstellen 		3	
	b.1 Käse herstellen: Hüttenkäse (Richtzeit: 12 Min.) Kulturen: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> korrektes Beimischen der lyophilisierten Kulturen oder tiefgefrorenen Pellets ohne Fremdinfektion 		12)	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben. Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.	Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten. Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig.	Bewertung der Phase in Punkten	
			mögliche	erreichte
	<p>Herstellung von Käsekörner</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Magermilch <input type="checkbox"/> Pasteurisieren / Kühlen <input type="checkbox"/> Mesophile Kultur (Direktstarterkultur) <input type="checkbox"/> Bebrütung (Säuregerinnung) <input type="checkbox"/> Gallerte schneiden <input type="checkbox"/> Käsemasse ruhen lassen (Synärese) <input type="checkbox"/> Warmwasser hinzufügen (je nach Fabrikation) <input type="checkbox"/> Käsemasse vorsichtig wärmen <input type="checkbox"/> Kontrolle/Festigkeit von Käsekörner vornehmen <input type="checkbox"/> Hüttenkäsebruch abpumpen <input type="checkbox"/> Stufenweises Kühlen <p>Herstellung von Dressing</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Voll-, Magermilch, Rahm (Fettgehalt standardisieren) <input type="checkbox"/> Erwärmen event. homogenisieren <input type="checkbox"/> Pasteurisieren <input type="checkbox"/> Kühlen <input type="checkbox"/> Impfen <input type="checkbox"/> Bebrüten (mesophile) bis pH-Wert 6,0 <input type="checkbox"/> Thermisieren/ Pasteurisieren mit Stabilisatoren <input type="checkbox"/> Kühlen <input type="checkbox"/> Aromatisieren und Salzbeigabe <input type="checkbox"/> Qualitätskontrollen (Fettgehalt, bakt. Analysen) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ausbeute Käsekörner <input type="checkbox"/> Käsekörner mit Dressing mischen/rühren <input type="checkbox"/> Abfüllen und Verpacken <input type="checkbox"/> Kühlagerung <input type="checkbox"/> Qualitätskontrollen (z.B. pH-Wert, bakt. Analysen, Lager-/Stresstest, Aussehen/Degustation, etc.) 			

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben. Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.	Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten. Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig.	Bewertung der Phase in Punkten	
			mögliche	erreichte
3) Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualität (Richtzeit: 3 Min)	<p>Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Persönliche Hygiene: Massnahmen und Bedeutung <input type="checkbox"/> Raum-/ Anlagenhygiene: Hygienezonen, Kehrlicht, Insektenschutz, geeignete Materialien, ... <input type="checkbox"/> Risiken mangelhafter Hygiene <input type="checkbox"/> Nützliche und schädliche Mikroorganismen <p>Reinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Faktoren Zeit, Konzentration, Temperatur und Mechanik <input type="checkbox"/> wichtigste Reinigungsmittel und ihre Wirkung <input type="checkbox"/> verschiedene Reinigungsverfahren <input type="checkbox"/> Ablauf einer CIP-Reinigung <input type="checkbox"/> verschiedene Desinfektionsverfahren <input type="checkbox"/> Reinigungskontrollen <p>Basis-Analysen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> richtige Probeentnahme <input type="checkbox"/> Basis-Analysen (Hilfsmittel, Ablauf, Protokollierung) <input type="checkbox"/> einfache Berechnungen <p>Qualitätsvorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Produkt-Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> Zweck eines QM-System <input type="checkbox"/> korrekte QM-Dokumentation <input type="checkbox"/> Gründe für Produktesperrung 		3	
4) Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Richtzeit: 3 Min)	<p>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Schutzvorrichtungen <input type="checkbox"/> PSA-Massnahmen <input type="checkbox"/> Vorgehen bei schweren Lasten <input type="checkbox"/> Vermeiden von Stürzen, Ausgleiten <input type="checkbox"/> Umgang mit Elektrizität (Nassbereich) <input type="checkbox"/> Umgang mit Chemikalien (Lagerung, PSA, Entsorgung) <input type="checkbox"/> Notfall-Vorgehen 		3	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben. Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.	Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten. Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig.	Bewertung der Phase in Punkten	
			mögliche	erreichte
	Umweltschutz: <input type="checkbox"/> Umgang mit Abfällen/ Recycling Effiziente Energienutzung: <input type="checkbox"/> Massnahmen zur Reduktion von Wasser, Abwasser, Energie (Elektrizität, Druckluft, Dampf, Warmwasser, Kälte)			
5) Selbstbeurteilung der Kandidatin / des Kandidaten (Richtzeit: 3 Min)	<input type="checkbox"/> Fazit zum zeitlichen Ablauf <input type="checkbox"/> Fazit, zum Ergebnis/ Qualität der Arbeitsschritte		3	
Formel	$\frac{\text{(Erreichte Punkte x 5)}}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$	Summe der effektiven Punkte von Position 4		30
			Note Position 4 (ganze/halbe) (Übertrag in Notenformular)	