

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

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

| Phasen<br>des Fachgesprächs<br>und<br>Richtzeit pro Phase                       | Checkliste möglicher Stichworte/Themen<br>Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben.<br>Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und<br>Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten.<br>Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig. | Bewertung<br>der Phase<br>in Punkten |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | mögliche                             | erreichte |
|                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Milchrahm, Sirtenrahm, Kulturen, Kühlwasser, ev. Salz</li> <li><input type="checkbox"/> Rahmfettgehalt ca. 32-36 %</li> <li><input type="checkbox"/> Past. bei ca. 80-85 °C zur Keimreduktion, längere Haltbarkeit</li> <li><input type="checkbox"/> Ev. Ansäuern mit meso. Milchsäurebakterien zur Aromagebung (&lt;5,0/ Aroma/ Haltbarkeit)</li> <li><input type="checkbox"/> Kühlreifung auf &lt;8 °C min. 12 h zur Fettkristallisation</li> <li><input type="checkbox"/> Einstellen der Butterungstemperatur, Verhältnis fl. zu festem Fett</li> <li><input type="checkbox"/> Butterungszeit ca. 20-25 min (3-5 mm)</li> <li><input type="checkbox"/> Abtrennen der BM (Sieb), Kühlung mit Kaltwasser/ BM zur Verfestigung (gewerb./ indust.)</li> <li><input type="checkbox"/> Kneten zur Wassergehaltseinstellung und -verteilung (Nass-/ Trockenkneten)</li> <li><input type="checkbox"/> Ausformen, einpacken (Licht/ Flüssigkeiten/ Metall</li> <li><input type="checkbox"/> Qualitätskontrolle (Wassergehaltskontrolle, Wasserverteilung, Gewichtskontrolle, Haltbarkeit)</li> </ul>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |           |
| 3) Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualität:<br><br>(Richtzeit: 3 Min) | <p><b>Hygiene:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Persönliche Hygiene: Massnahmen und Bedeutung</li> <li><input type="checkbox"/> Raum-/ Anlagenhygiene: Hygienezonen, Kehrrecht, Insektenschutz, geeignete Materialien, ...</li> <li><input type="checkbox"/> Risiken mangelhafter Hygiene</li> <li><input type="checkbox"/> Nützliche und schädliche Mikroorganismen</li> </ul> <p><b>Reinigung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Faktoren Zeit, Konzentration, Temperatur und Mechanik</li> <li><input type="checkbox"/> wichtigste Reinigungsmittel und ihre Wirkung</li> <li><input type="checkbox"/> verschiedene Reinigungsverfahren</li> <li><input type="checkbox"/> Ablauf einer CIP-Reinigung</li> <li><input type="checkbox"/> verschiedene Desinfektionsverfahren</li> <li><input type="checkbox"/> Reinigungskontrollen</li> </ul> <p><b>Basis-Analysen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> richtige Probeentnahme</li> <li><input type="checkbox"/> Basis-Analysen (Hilfsmittel, Ablauf, Protokollierung)</li> <li><input type="checkbox"/> einfache Berechnungen</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                                    |           |

| Phasen<br>des Fachgesprächs<br>und<br>Richtzeit pro Phase                                                   | Checkliste möglicher Stichworte/Themen<br>Für das Fachgespräch werden nur Stichworte/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben.<br>Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und<br>Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten.<br>Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig. | Bewertung<br>der Phase<br>in Punkten |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | mögliche                             | erreichte |
|                                                                                                             | <b>Qualitätsvorgaben:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Beschreibung Produkt-Qualitätsmerkmale</li> <li><input type="checkbox"/> Zweck eines QM-System</li> <li><input type="checkbox"/> korrekte QM-Dokumentation</li> <li><input type="checkbox"/> Gründe für Produktesperrung</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                      |           |
| 4) Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz<br><br>(Richtzeit: 3 Min) | <b>Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Schutzvorrichtungen</li> <li><input type="checkbox"/> PSA-Massnahmen</li> <li><input type="checkbox"/> Vorgehen bei schweren Lasten</li> <li><input type="checkbox"/> Vermeiden von Stürzen, Ausgleiten</li> <li><input type="checkbox"/> Umgang mit Elektrizität (Nassbereich)</li> <li><input type="checkbox"/> Umgang mit Chemikalien (Lagerung, PSA, Entsorgung)</li> <li><input type="checkbox"/> Notfall-Vorgehen</li> </ul><br><b>Umweltschutz:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Umgang mit Abfällen/ Recycling</li> </ul><br><b>Effiziente Energienutzung:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Massnahmen zur Reduktion von Wasser, Abwasser, Energie (Elektrizität, Druckluft, Dampf, Warmwasser, Kälte)</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                                    |           |
| 5) Selbstbeurteilung der Kandidatin / des Kandidaten<br><br>(Richtzeit: 3 Min):                             | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fazit zum zeitlichen Ablauf</li> <li><input type="checkbox"/> Fazit, zum Ergebnis/ Qualität der Arbeitsschritte</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                                    |           |
| Formel                                                                                                      | (Erreichte Punkte x 5)<br>-----<br>Max. mögliche Punkte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Summe der effektiven Punkte von Position 4                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                      | 30        |
|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Note Position 4 (ganze/halbe) (Übertrag in Notenformular)                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |           |