

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 Stichworten/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)	☐ Milchsammel- und Milchannahmesystem ☐ Milchbestandteile und ihre Eigenschaften ☐ Milchqualitätsanforderungen ☐ Bedingungen der Milchlagerung und ihren Einfluss auf die Milchqualität ☐ Vorschriften für die Lagerung von Hilfs- und Betriebsstoffen		6	
2) Mitarbeit bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte (Richtzeit: 15 Min)	Produktion vorbereiten: (Richtzeit: 3 Min.) ☐ Betriebliche Produktionsanlagen mit Schutzeinrichtungen und Funktion ☐ Produktionsanlagen kontrollieren und für Einsatz vorbereiten ☐ Störungen und Massnahmen ☐ Roh-/ Hilfsstoffe kontrollieren und bereitstellen		3	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworten/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
	b.1 Käse herstellen (Richtzeit: 12 Min.) ☐ Kulturen: • betriebliche Kulturen (enthaltene Mikroorganismen und ihre Eigenschaften) • Kulturenhandelsformen mit ihren Vor- und Nachteilen • betriebliche Kulturenherstellung (Kulturenmedien, Impfen, Bebrüten, Kontrollen, Lagerung, Einsatz) ☐ Milchqualität: Säuregrad, pH, Reduktase, Luzernerprobe, Gärprobe, ... ☐ Wasserzusatz in Milch ☐ Vorreifen ☐ Einlaben ☐ Gerinnen ☐ Gallerte schneiden/ Bruch bereiten ☐ Bruch waschen ☐ Bruch wärmen ☐ Bruch ausrühren ☐ Bruch abfüllen ☐ Käse pressen/ wenden ☐ Milchsäuregärung ☐ Salzbehandlung ☐ Käsereifung und Pflege ☐ Verpacken ☐ Qualitätskontrolle (Qualitätskriterien: Äusseres, Teig, Lochung, Aroma/Geschmack, Ausbeute)		12	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen <i>Für das Fachgespräch werden nur Stichworten/Themen berücksichtigt, die einen Bezug zu den Beobachtungen während der praktischen Tätigkeiten/Handlungen haben. Nachfolgende Aufzählung dient als Gedankenstütze.</i>	Fragen der Expertinnen/Experten, Antworten/Aussagen der Kandidatin/ des Kandidaten zu den Fragen und Kommentare der Expertinnen/Experten zu den Antworten. <i>Fragen zum Fachwissen und zur Begründung zum Vorgehen und zu Entscheiden sind nur aufgrund der Beobachtungen zu den ausgeführten Tätigkeiten zulässig.</i>	Bewertung der Phase in Punkten	
			mögliche	erreichte
3) Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualität (Richtzeit: 3 Min)	Hygiene: ☐ Persönliche Hygiene: Massnahmen und Bedeutung ☐ Raum-/ Anlagenhygiene: Hygienezonen, Kehrrecht, Insektenschutz, geeignete Materialien, ... ☐ Risiken mangelhafter Hygiene ☐ Nützliche und schädliche Mikroorganismen Reinigung: ☐ Faktoren Zeit, Konzentration, Temperatur und Mechanik ☐ wichtigste Reinigungsmittel und ihre Wirkung ☐ verschiedene Reinigungsverfahren ☐ Ablauf einer CIP-Reinigung ☐ verschiedene Desinfektionsverfahren ☐ Reinigungskontrollen Basis-Analysen: ☐ richtige Probeentnahme ☐ Basis-Analysen (Hilfsmittel, Ablauf, Protokollierung) ☐ einfache Berechnungen Qualitätsvorgaben: ☐ Beschreibung Produkt-Qualitätsmerkmale ☐ Zweck eines QM-System ☐ korrekte QM-Dokumentation ☐ Gründe für Produktesperrung		3	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen Für das Fachgespräch werden nur Stichworten/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
4) Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Richtzeit: 3 Min)	Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz: ☐ Schutzvorrichtungen ☐ PSA-Massnahmen ☐ Vorgehen bei schweren Lasten ☐ Vermeiden von Stürzen, Ausgleiten ☐ Umgang mit Elektrizität (Nassbereich) ☐ Umgang mit Chemikalien (Lagerung, PSA, Entsorgung) ☐ Notfall-Vorgehen Umweltschutz: ☐ Umgang mit Abfällen/ Recycling Effiziente Energienutzung: ☐ Massnahmen zur Reduktion von Wasser, Abwasser, Energie (Elektrizität, Druckluft, Dampf, Warmwasser, Kälte)		3	
5) Selbstbeurteilung der Kandidatin / des Kandidaten (Richtzeit: 3 Min)	☐ Fazit zum zeitlichen Ablauf ☐ Fazit, zum Ergebnis/ Qualität der Arbeitsschritte		3	
Formel $\frac{(\text{Erreichte Punkte} \times 5)}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$		Summe der effektiven Punkte von Position 4		30
		Note Position 4 (ganze/halbe) (Übertrag in Notenformular)		