

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)	<p>Produktion vorbereiten: (Richtzeit: 3 Min.)</p> <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)	

Phasen des Fachgesprächs und Richtzeit pro Phase	Checkliste möglicher Stichworte/Themen <i>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.</i>	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.2 übrige Milchprodukte herstellen: Konsummilch (-rahm) (Richtzeit: 12 Min.) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rohstoffqualität <input type="checkbox"/> Rohmilch reinigen (Filter, Separator) <input type="checkbox"/> Ev. Fettgehalt einstellen <input type="checkbox"/> Erwärmen ab 65 °C, Lipase inaktivieren <input type="checkbox"/> Homogenisieren <input type="checkbox"/> Pasteurisieren z. B. 75 °C/15 s, alle pathogenen Keime inaktiviert, übrige Keimflora stark reduziert <input type="checkbox"/> Kühlen <input type="checkbox"/> Abfüllen, Verpackungsmaterial, deklarieren, lagern <input type="checkbox"/> Qualitätskontrolle (Infektionsrisiken, Haltbarkeitskontrolle, Mengenkontrolle) 		12)	
3) Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualität (Richtzeit: 3 Min)	Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Persönliche Hygiene: Massnahmen und Bedeutung <input type="checkbox"/> Raum-/ Anlagenhygiene: Hygienezonen, Kehrrecht, Insektenschutz, geeignete Materialien, ... <input type="checkbox"/> Risiken mangelhafter Hygiene <input type="checkbox"/> Nützliche und schädliche Mikroorganismen Reinigung: <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 Basis-Analysen: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> richtige Probeentnahme <input type="checkbox"/> Basis-Analysen (Hilfsmittel, Ablauf, Protokollierung) <input type="checkbox"/> einfache Berechnungen Qualitätsvorgaben: <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	

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
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 <p>Umweltschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Umgang mit Abfällen/ Recycling <p>Effiziente Energienutzung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Massnahmen zur Reduktion von Wasser, Abwasser, Energie (Elektrizität, Druckluft, Dampf, Warmwasser, Kälte) 		3	
5) Selbstbeurteilung der Kandidatin / des Kandidaten (Richtzeit: 3 Min)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fazit zum zeitlichen Ablauf <input type="checkbox"/> Fazit, zum Ergebnis/ Qualität der Arbeitsschritte 		3	
Formel	(Erreichte Punkte x 5) ----- Max. mögliche Punkte	Summe der effektiven Punkte von Position 4		30
			Note Position 4 (ganze/halbe) (Übertrag in Notenformular)	