

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)	<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.) <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.2 übrige Milchprodukte herstellen: Sauermilchprodukte (Richtzeit: 12 Min.) <input type="checkbox"/> Kulturen: <ul style="list-style-type: none"> • betriebliche Kulturen (enthaltene Mikroorganismen und ihre Eigenschaften) • Kulturenhandelsformen mit ihren Vor- und Nachteilen • betriebliche Kulturenherstellung (Kulturenmedien, Impfen, Bebrüten, Kontrollen, Lagerung, Einsatz) 		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
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rohmilch, MM-Pulver, Zucker, Fruchtmasse, Aromen <input type="checkbox"/> Ev. Fettgehalt standardisieren, wärmen <input type="checkbox"/> MM-Pulver zumischen <input type="checkbox"/> Homogenisieren ab 65 °C <input type="checkbox"/> Pasteurisieren z. B. 90 °C / 5 min <input type="checkbox"/> Kühlen auf ca. 45 - 50 °C, impfen, bebrüten 4 – 7 h <input type="checkbox"/> Stichfeste: Aromen/ Zucker beimischen, bebrüten im Becher <input type="checkbox"/> Gerührte: kühlen bis ca. 25 °C oder < 5°C <input type="checkbox"/> Frucht und Zucker zumischen, abfüllen, etikettieren <input type="checkbox"/> Kühl lagern, Lagerfrist <input type="checkbox"/> Qualitätskontrolle (Säuregrad, pH, Cremigkeit, Sirtenlässigkeit, Lagertemperatur, Haltbarkeit, Schimmel- oder Hefenaktivität) 			
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:		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
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Beschreibung Produkt-Qualitätsmerkmale <input type="checkbox"/> Zweck eines QM-System <input type="checkbox"/> korrekte QM-Dokumentation <input type="checkbox"/> Gründe für Produktesperrung 			
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) <input type="checkbox"/> 		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	$\frac{\text{(Erreichte Punkte x 5)}}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$	Summe der effektiven Punkte von Position 4		30
			Note Position 4 (ganze/halbe) (Übertrag in Notenformular)	