

**Prüfungsprotokoll Käse herstellen**

Name/Vorname Kandidat/in		Name Expert/in 1	
Geburtsdatum		Unterschrift Expert/in 1	
<input type="checkbox"/> Lehr- oder <input type="checkbox"/> Prüfungsbetrieb			
Prüfungsdatum		Name Expert/in 2	
Beginn der Prüfung		Unterschrift Expert/in 2	
Ende der Prüfung			

**Prüfungsauftrag gemäss Anmeldung und Zuordnung der Protokoll-Vorlagen**

Wahl	Produktionsbereich/Produkt	Hauptprotokoll	Protokoll Fachgespräch
01 <input type="checkbox"/>	Extrahart- oder Hartkäse	Käse herstellen	Käse  Mozzarella und Salatkäse herstellen  Quark
02 <input type="checkbox"/>	Halbhartkäse		
03 <input type="checkbox"/>	Weichkäse		
04 <input type="checkbox"/>	Mozzarella und Salatkäse herstellen		
05 a <input type="checkbox"/>	Quark		
05 b <input type="checkbox"/>	Hüttenkäse	Hüttenkäse	Hüttenkäse
06 <input type="checkbox"/>	Konsummilch und -rahm	Übrige Milchprodukte herstellen	Konsummilch und -rahm
07 <input type="checkbox"/>	Sauermilchprodukte		Sauermilchprodukte
08 <input type="checkbox"/>	Speiseeis		Speiseeis
09 <input type="checkbox"/>	Dessertprodukte		Dessertprodukte
10 <input type="checkbox"/>	Butter		Butter
11 <input type="checkbox"/>	Milchpulver herstellen		Milchpulver herstellen

**Inhaltsverzeichnis**

Produktionsbereich/Produkt .....	1
Hauptprotokoll .....	1
Protokoll Fachgespräch.....	1
<b>Bewertung der Leistungen/Ergebnisse der vorgegebenen praktischen Arbeit .....</b>	<b>3</b>
<b>Position 1: Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen .....</b>	<b>4</b>
1.1 Handlungskompetenz a.1 – Lieferungen annehmen .....	4
<b>Note Position 1 .....</b>	<b>4</b>
<b>Position 2: Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte – Käse herstellen .....</b>	<b>5</b>
2.1 Handlungskompetenz a.2 – Produktion vorbereiten .....	5
2.2 Handlungskompetenz a.5 - Kulturen* zubereiten und einsetzen .....	6
2.2 Handlungskompetenz b.1 - Käse herstellen .....	7
Note Position 2 .....	9
<b>Position 3: Umsetzen Vorschriften zu Hygiene und Qualität Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.....</b>	<b>10</b>
3.1 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement.....	10
HK c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen .....	10
HK c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen .....	11
HK c.3: Basis-Analysen durchführen .....	11
HK c.4: Qualitätsvorgaben einhalten .....	12
3.2 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz .....	13
HK d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen.....	13
HK d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.....	14
<b>Note Position 3.....</b>	<b>15</b>
<b>Position 4: Fachgespräch .....</b>	<b>15</b>

**Bewertung der Leistungen/Ergebnisse der vorgegebenen praktischen Arbeit**

Die Handlungskompetenzen werden im Verlauf der praktischen Arbeit aufgrund von Leistungszielen anhand ausgewählter Indikatoren beurteilt. Diese einzelnen Indikatoren werden mit dem vorgegebenen Raster wie folgt bewertet:

3 Punkte = immer gezeigt / vollständig erfüllt / vollständig ausgeführt.

2 Punkte = mehrheitlich gezeigt / zum grösseren Teil erfüllt / weitgehend ausgeführt.

1 Punkte = eher wenig gezeigt / unvollständig erfüllt / unvollständig ausgeführt.

0 Punkte = nicht gezeigt / nicht vorhanden / gar nicht erfüllt / nicht ausgeführt.

Es werden nur ganze Punkte vergeben, halbe Punkte sind nicht zulässig.

Zu beachten: Je nach individuellem Prüfungsauftrag und effektivem Verlauf der Ausführung können in der Regel kaum alle Leistungsziele bewertet werden, weil entsprechende Teilschritte des Prozesses gar nicht vorkommen. In diesem Fall werden in der Kolonne «mögliche Punkte» die Werte zu den entsprechenden Indikatoren auf 0 gesetzt. In der Summe werden als Konsequenz nur die effektiven Punkte berücksichtigt.

Im Unterschied dazu werden bei den nicht ausgeführten Teilschritten, die aber zum Auftrag gehören, die Werte für «mögliche Punkte» pro Indikator auf 3 belassen und jene für «erreichte Punkte» auf 0 gesetzt (nicht ausgeführt).

Für jede Position wird anhand der gewichteten Summe der erreichten Punkte aller Unterposition die Note berechnet, diese wird auf ganze oder halbe gerundet. Die Berechnung der Noten erfolgt nach der Formel

$$\frac{(\text{Erreichte Punkte} \times 5)}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$$

Die so berechneten Positionsnoten (auf ganze oder halbe Noten gerundet) werden anschliessend in die Tabelle auf Seite 1 übertragen und daraus die Gesamtnote (auf eine Dezimalstelle gerundet) berechnet.

Nach Abschluss der Beurteilung prüfen und vervollständigen die Expertinnen/Experten die organisatorischen und administrativen Angaben auf Seite 1 des Protokolls, bestätigen alle im Protokoll festgehaltenen Angaben und Bemerkungen mit Ihrer Unterschrift.

**Position 1: Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen**

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>1.1 Handlungskompetenz a.1 – Lieferungen annehmen</b>				
<b>a1.1</b>	ich bereite das Milchannahmesystem nach betrieblichen Vorgaben vor.			
<b>a1.3</b>	ich nehme die Milch nach den betrieblichen Weisungen an.			
<b>a1.4</b>	ich kontrolliere die Milch bei der Annahme nach betrieblichen Vorgaben und ergreife bei Abweichungen die vorgesehenen Massnahmen			
<b>a1.5</b>	ich lagere die angenommene Milch nach betrieblichen Vorgaben			
<b>a1.6</b>	Ich nehme Lieferungen von Hilfs- und Betriebsstoffen an, kontrolliere sie und lagere sie nach betrieblichen Vorgaben.			
<input type="checkbox"/>	Kontrolliert das Milchannahmesystem und nimmt es in Betrieb (Spülung)		3	
<input type="checkbox"/>	Steuert und überwacht die Rohstoffannahme (Prozess/Anlage)		3	
<input type="checkbox"/>	Erfasst die Milchmenge im <input type="checkbox"/> System oder auf <input type="checkbox"/> Datenblatt <u>oder</u> kontrolliert die <input type="checkbox"/> Anzeige		3	
<input type="checkbox"/>	Entnimmt Proben gemäss betrieblichem Prüfplan (Probenanalyse/-protokollierung unter Position 3.1; HK c.3 «Basis-Analysen durchführen» auf Seite 11)		3	
<input type="checkbox"/>	Nimmt das Fördersystem in Betrieb, steuert und überwacht es		3	
<input type="checkbox"/>	Regelt die rohstoffspezifische Temperatur und kontrolliert die Lagerbedingungen (Temperatur)		3	
<input type="checkbox"/>	Nimmt Lieferungen von Waren (Hilfs- und Betriebsstoffe) an, kontrolliert sie gemäss Bestellung und hält Abweichungen auf dem Lieferschein fest.		3	
<input type="checkbox"/>	Lagert die Ware produktespezifisch und sicher nach betrieblichen Vorgaben (Standort, Lagerbedingungen)		3	
			<b>Summen der Unterposition 1.1</b>	
<b>Formel</b>	(Erreichte Punkte x 5) ----- Max. mögliche Punkte	+ 1 = Note	<b>Note Position 1</b> gerundet auf ganze oder halbe Note (Übertrag in Notenformular)	

**Position 2: Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte – Käse herstellen**

Die Unterposition 2.1 umfasst alle Arbeiten zur Vorbereitung der Produktion und gilt unabhängig vom hergestellten Produkt.

Unterposition	Handlungskompetenzen mit geprüften Leistungszielen und Indikatoren	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>2.1 Handlungskompetenz a.2 – Produktion vorbereiten</b>				
<b>a.2.1</b>	Ich kontrolliere die betrieblichen Anlagen, ihre Betriebsbereitschaft, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für die Verarbeitung der Milch vor.			
<b>a.2.2</b>	Ich stelle die notwendigen Roh- und Hilfsstoffe für die Milchverarbeitung nach betrieblichen Vorgaben für die entsprechende Verarbeitung bereit.			
<b>a.3.5</b>	Ich kontrolliere die betrieblichen Produktionsanlagen, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für den Einsatz vor.			
<b>a.3.6</b>	Ich überwache die betrieblichen Produktionsanlagen, erkenne Störungen und ergreife die vorgesehenen Massnahmen.			
<input type="checkbox"/>	Prüft die Verfügbarkeit des Rohstoffs Milch		3	
<input type="checkbox"/>	Prüft die Anlagen gemäss Checkliste (Sauberkeit, Zustand, Schutzeinrichtungen, Vollständigkeit), bereitet diese für die Produktion vor (z.B. Sterilisation) und nimmt diese in Betrieb Bezeichnung der Anlagen: _____		3	
<input type="checkbox"/>	Steuert und überwacht die Anlagen, erkennt dabei Störungen und ergreift notwendige Massnahmen		3	
<input type="checkbox"/>	Stellt die produktespezifischen Hilfsmittel bereit und achtet auf das Verbrauchsdatum		3	
			<b>Auftragsbezogen effektive Punkte</b>	<b>mögliche</b>
			<b>Summen Punkte der Unterposition 2.1</b> (Übertrag auf Seite 9)	<b>erreichte</b>

**Unterposition 2.2:** Sie umfasst die Bereitstellung und den Einsatz der produktespezifischen Kulturen sowie die Herstellung des Produktes.

Unterposition	Handlungskompetenzen mit geprüften Leistungszielen und Indikatoren	<u>Protokoll:</u> Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>2.2 Handlungskompetenz a.5 - Kulturen* zubereiten und einsetzen</b> (*wenn Zubereitung und Einsatz der Kulturen Teil des Prüfungsauftrages sind)				
<b>a.5.2</b>	Ich bereite die zur Herstellung von Kulturen nötigen Kulturenmedien sowie Anlagen und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben zu.			
<b>a.5.3</b>	Ich beimpfe und bebrüte die Kulturenmedien nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>a.5.4</b>	Ich überwache die Entwicklung der Kulturen.			
<b>a.5.5</b>	Ich lagere die einsatzbereiten Kulturen nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>a.5.6</b>	Ich kontrolliere die Kulturen vor dem Einsatz und ergreife Massnahmen zur Erhaltung der Sollwerte nach betrieblichen Vorgaben. .			
<b>a.5.7</b>	Ich setze die Kulturen nach betrieblichen Vorgaben ein.			
<input type="checkbox"/>	Überprüft die Gegenstände auf Sauber- und Vollständigkeit und die Temperatur von Gefrierfach/ Kühlschrank und Wasserbad		3	
<input type="checkbox"/>	Stellt Kulturen hygienisch, zum richtigen Zeitpunkt und am richtigen Ort her.		3	
<input type="checkbox"/>	Hält die geplante Bebrütungszeit ein und achtet auf eine korrekte Kühlung und Lagerung der Kulturen		3	
<input type="checkbox"/>	Kontrolliert die Kultur vor dem Einsatz sensorisch (Aussehen, Geruch...), misst und dokumentiert SH/ pH-Wert und entscheidet daraus über den Einsatz der Kulturen		3	
			<b>Auftragsbezogen effektive Punkte</b>	<b>mögliche</b>
			<b>Summen Punkte «Kulturen zubereiten und einsetzen»</b> (Übertrag auf Seite 8)	<b>erreichte</b>

Unter- position	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	<u>Protokoll:</u> Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>2.2 Handlungskompetenz b.1 - Käse herstellen</b>				
<b>b.1.7</b>	Ich stelle die zur Herstellung der betriebsspezifischen Käse nötigen Rohstoffe und Hilfsstoffe bereit und bereite die Anlagen und Einrichtungen vor.			
<b>b.1.8</b>	Ich führe nach Anweisung die einzelnen Produktionsschritte für die Herstellung der betriebsspezifischen Käse aus.			
<b>b.1.9</b>	Ich kontrolliere den Säuerungsverlauf im Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>b.1.10</b>	Ich führe die Salzbehandlung nach betrieblichen Vorgaben durch			
<b>b.1.12</b>	Ich pflege die Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>b.1.13</b>	Ich überwache den Reifungsprozess der Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>b.1.14</b>	Ich beurteile die Qualität der Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>b.1.15</b>	Ich lagere Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<b>b.1.16</b>	Ich verpacke Käse nach betrieblichen Vorgaben.			
<input type="checkbox"/>	Stellt Zutaten, Zusatzstoffe (Kulturen, Kalziumchlorid, Wasser, ev. Heublumen) in der richtigen Menge bereit und trägt sie im dazugehörenden QM Dokument ein.		3	
<input type="checkbox"/>	Gibt Kulturen unter Einhaltung der Grundhygiene dazu und reift Milch unter Berücksichtigung der Temperatur und Warmhaltezeit vor.		3	
<input type="checkbox"/>	Einlaben / Gerinnung: Stellt Lab nach Vorgabe und exakter Abmessung bereit (Labart, Menge, Verdünnung). Achtet beim Zugeben und der Gerinnung auf Temperaturkontrolle, Verteilung, Ruhigstellen und Temperaturkonstanz.		3	
<input type="checkbox"/>	Bruchbereitung / Vorkäsen: Achtet auf Ausdickungsgrad nach GHP, schonende Bruchbereitung mit angepasster Schneidegeschwindigkeit bis gewünschte Bruchkorn-Grösse erreicht ist.		3	
<input type="checkbox"/>	Stellt beim Vorabpumpen sicher, dass keine Knollenbildung entsteht und kontrolliert den Bruch.		3	
<input type="checkbox"/>	Achtet beim Bruchwärmen auf eine dosierte Zugabe des Bruchwaschwassers und steuert die Temperaturerhöhung.		3	
<input type="checkbox"/>	Rührt nach Produktrezeptur (Zeit, ev. Bruchprobe) aus.		3	

Unter- position	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<input type="checkbox"/>	Stellt die gewünschte Abfülltemperatur gemäss Betriebserfahrung (Wasserzusatz, Kühlung) ein.		3	
<input type="checkbox"/>	Achtet beim Bruchabfüllen auf den nötigen Sirtenspiegel, gleichmässige Bruchverteilung, schonendes abfüllen und abfliessen, um Lufteinschlüsse zu vermeiden.		3	
<input type="checkbox"/>	Kontrolliert Pressdruck und Zeit gemäss Rezeptur, wendet Käse nach Vorgabe (Intervall, Umplatzieren)		3	
<input type="checkbox"/>	Bereitet alle nötigen Materialien zur Kontrolle des Säuerungsverlaufs (pH, SH) vor (Eichen pH- Gerät) und misst den pH-/ SH-Wert vom Käse		3	
<input type="checkbox"/>	Prüft die vorgegebenen Parameter des Salzbadens auf ihre Richtigkeit (Beaumé, Temperatur, pH, SH).		3	
<input type="checkbox"/>	Schmiert / wendet die Käse, ohne diese in der Qualität negativ zu beeinflussen.		3	
<input type="checkbox"/>	Kontrolliert und dokumentiert den Reife- und Lagerkeller (Klima) und vermeidet negative Einflüsse (keine offenen Türen)		3	
<input type="checkbox"/>	Beurteilt die Qualität eines Käses durch Anschneiden oder mit Böhrling		3	
<input type="checkbox"/>	Verpackt die Käse nach Vorgabe und lagert diese bei der richtigen Temperatur (je nach Verwendungsart).		3	
		<i>Auftragsbezogen effektive Punkte</i>	<i>mögliche</i>	<i>erreichte</i>
		<b>Zwischensummen der Punkte «Käse herstellen»</b>		
		<b>Zwischensummen «Kulturen zubereiten und einsetzen»</b> (Übertrag von Seite 6)		
		<b>Summen Punkte Unterposition 2.2</b> (Übertrag auf Seite 9)		

**Zusammenzug Punkte der 2 Unterpositionen zu Position 2**

Handlungskompetenzbereich	Unterposition	Handlungskompetenzen	Übertrag situativ effektive Punkte		Gewichtung	Faktor	Punkte x Faktor	
			mögliche	erreichte			mögliche	erreichte
Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen	2.1	a.2. Produktion vorbereiten (Übertrag von Seite 5)			20 %	2		
	2.2	a.5 Kulturen zubereiten und einsetzen + b.1. Käse herstellen (Übertrag von Seite 8)			80 %	8		
<b>Summen aufgrund der effektiven und gewichteten Punkte von Position 2</b>								
<b>Formel</b>	$\frac{\text{(Erreichte Punkte x 5)}}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$		<b>Note Position 2</b>					
			gerundet auf ganze oder halbe Note (Übertrag in Notenformular)					

**Position 3: Umsetzen Vorschriften zu Hygiene und Qualität**

**Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz**

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>3.1 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement</b>				
<b>HK c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen</b>				
<b>c.1.3</b>	<i>Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein.</i>			
<b>c.1.4</b>	<i>Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur Raumhygiene und des Raumzonen-Konzeptes ein.</i>			
<b>c.1.5</b>	<i>Ich erkenne Hygienrisiken im Betrieb und ergreife Massnahmen zur guten Herstellungspraxis (GHP) und zur Einhaltung der Hygiene im Produktionsprozess.</i>			
<input type="checkbox"/>	Reinigt und desinfiziert die Hände korrekt		3	
<input type="checkbox"/>	Trägt angepasste Arbeitskleidung, keinen Schmuck		3	
<input type="checkbox"/>	Hält das Hygiene-Zoning ein, wechselt Kleider- und/oder Schürzen, hält die Händehygiene ein		3	
<input type="checkbox"/>	Lagert keine splitterbaren Materialien bei offenen Produkten		3	
<input type="checkbox"/>	Trennt gereinigte und schmutzige Hilfsmittel bei Lagerung, Verwendung und Tausch		3	

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>HK c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen</b>				
<b>c.2.3</b>	<i>Ich dosiere Reinigungslösungen nach den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern der Hersteller.</i>			
<b>c.2.4</b>	<i>Ich reinige Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>c.2.6</b>	<i>Ich entkeime Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>c.2.7</b>	<i>Ich beurteile den Erfolg der Reinigung und Entkeimung und ergreife Massnahmen der Nachbehandlung.</i>			
<input type="checkbox"/>	Verwendet die persönliche Schutzausrüstung		3	
<input type="checkbox"/>	Überprüft die Reinigungsmittelkonzentration und dosiert nach Bedarf gemäss Betriebsvorgaben nach		3	
<input type="checkbox"/>	Hält beim Mischen die richtige Reihenfolge ein (Wasser vor Reinigungslösung)		3	
<input type="checkbox"/>	Führt CIP Reinigung oder manuelle Reinigungen (z.B. Schaumreinigung, ...) nach Reinigungsplan durch		3	
<input type="checkbox"/>	Führt Entkeimung mit Wärme oder chemisch durch		3	
<input type="checkbox"/>	Überprüft die Sauberkeit nach dem Reinigen und Ergebnis nach dem Entkeimen (optisch, Analyse Labor usw.)		3	
<b>HK c.3: Basis-Analysen durchführen</b>				
<b>c.3.1</b>	<i>Ich stelle die Hilfsmittel für die Probeentnahme nach betrieblichen Vorgaben bereit.</i>			
<b>c.3.2</b>	<i>Ich entnehme Proben gemäss Prüfplan und protokolliere die Ergebnisse und Beobachtungen nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>c.3.4</b>	<i>Ich leite die Probenergebnisse an die zuständige Stelle weiter und lagere die Proben nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>c.3.3</b>	<i>Ich führe einfache Berechnungen zu den Probeergebnissen nach betrieblichen Vorgaben durch, vergleiche diese mit den betrieblichen Kennzahlen und erkenne Abweichungen oder Mängel.</i>			
<input type="checkbox"/>	Prüft den Arbeitsbereich und benötigte Hilfsmittel auf Sauberkeit und Vollständigkeit		3	

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<input type="checkbox"/>	Fasst die Proben zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, in der richtigen Menge nach Vorgabe, damit das Resultat zuverlässig ist		3	
<input type="checkbox"/>	Führt einfache Basis-Analysen durch (Brix-Bestimmung, Gewichtskontrolle, Salz-, Temp.- und pH-Kontrollen, etc.)		3	
<input type="checkbox"/>	Erfasst die Resultate schriftlich nach Vorgabe auf den entsprechenden Dokumenten und handelt bei ungenügenden Resultaten nach Betriebsvorgabe (z.B. Information weitergeben)		3	
<b>HK c.4: Qualitätsvorgaben einhalten</b>				
<b>c.4.2</b>	<i>Ich halte in allen Bereichen die Vorgaben des betrieblichen QM-System ein.</i>			
<b>c.4.3</b>	<i>Ich erhebe gemäss Weisungen qualitative und quantitative Werte und protokolliere diese nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>c.4.4</b>	<i>Ich erkenne Mängel und Abweichungen der Produktequalität, sperre fehlerhafte Produkte nach betrieblichen Vorgaben und informiere den Vorgesetzten.</i>			
<input type="checkbox"/>	Füllt die Fabrikationskontrolle fortlaufend zur Fabrikation aus (nicht am Schluss) und dokumentiert weitere wichtige Daten in den dazugehörigen QM Dokumenten (Kellerklima, Salzbadkontrolle, Reinigungsplan, Fabrikationskontrolle, Abfüll- und Wägerapporte usw.)		3	
<input type="checkbox"/>	Erkennt abweichende Soll-Werte und meldet diese dem Vorgesetzten.		3	
			<b>Auftragsbezogen effektive Punkte</b>	
			<b>Summe Unterposition 3.1</b> (Übertrag auf Seite 15)	

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<b>3.2 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz</b>				
<b>HK d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen</b>				
<b>d.1.1</b>	<i>Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur allgemeinen und anlagespezifischen Unfallverhütung ein, insbesondere Risiken im Bereich der Ergonomie (Heben und Tragen), der Maschinensicherheit und des Materialtransports.</i>			
<b>d.1.2</b>	<i>Ich lagere gefährliche Stoffe nach gesetzlichen Vorgaben und Sicherheitsblättern.</i>			
<b>d.1.3</b>	<i>Ich wende gefährliche Stoffe (Laborchemikalien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel usw.) nach gesetzlichen Vorgaben sowie Sicherheitsblättern an.</i>			
<b>d.2.1</b>	<i>Ich lagere, verwende und entsorge umweltbelastende Stoffe nach betrieblichen Vorgaben</i>			
<b>d.1.4</b>	<i>Ich reagiere in Notfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation.</i>			
<b>d.1.5</b>	<i>Ich halte die betrieblichen Vorgaben zum Gesundheitsschutz ein.</i>			
<b>d.1.7</b>	<i>Ich setze die persönliche Schutzausrüstung (PSA) situations- und tätigkeitsabhängig fachgerecht und sicher ein.</i>			
<input type="checkbox"/>	Achtet auf korrekte Körperhaltung beim Heben und Tragen schwerer Lasten (holt Unterstützung oder setzt Hebe- und Traghilfen ein)		3	
<input type="checkbox"/>	Hält sich nicht unter schweren Lasten und in anderen Gefahrenbereichen auf.		3	
<input type="checkbox"/>	Lässt benutzte Hilfsmittel nicht am Boden liegen (Schläuche, Leitern, Kessel)		3	
<input type="checkbox"/>	Setzt Chemikalien nach betrieblichen Vorgaben ein und entsorgt diese sachgemäss		3	
<input type="checkbox"/>	Informiert zu Standorten und korrektem Vorgehen der Notfallnummern, des nächsten Telefons und der Betriebsapotheke		3	
<input type="checkbox"/>	Benutzt vorhandenen Schutzvorrichtungen (Dosierpumpen, Lagergefässe) und setzt Schutzvorkehrungen nicht ausser Kraft (Schutzschalter, Lichtschranken, Schutzgitter)		3	

Unterposition	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	Protokoll: Beobachtungen und Mangel (Vorgehen, Sicherheit, Qualität Hygiene) zu jedem Indikator notieren. Sind zwingend als Begründung, wenn nicht das Maximum erreicht wird.	Punkte pro Indikator	
			mögliche	erreichte
<input type="checkbox"/>	Benutzt bei Arbeiten mit Gefahren (z.B. Lärm, Luftdruck, Dampf, heisse Medien, Umgang mit Chemikalien) die geeignete PSA (Brille, Handschuhe, Schürze, Gehörschutz, Sicherheitstiefel)		3	
<b>HK d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen</b>				
<b>d.2.2</b>	<i>Ich entsorge Abfälle nach betrieblichen Vorgaben.</i>			
<b>d.2.4</b>	<i>Ich wende Wasser sparende Massnahmen konsequent an.</i>			
<b>d.2.5</b>	<i>Ich wende die Massnahmen zum Reduzieren der Abwasserbelastung konsequent an.</i>			
<b>d.2.7</b>	<i>Ich wende Einsparungsmöglichkeiten im Energieverbrauch konsequent an.</i>			
<b>d.2.8</b>	<i>Ich gehe sparsam mit Rohstoffen um.</i>			
<input type="checkbox"/>	Sortiert, trennt Abfälle nach Materialkreisläufen und lagert sie nach betrieblichen Vorgaben		3	
<input type="checkbox"/>	Vermeidet unnötigen Wasserverbrauch		3	
<input type="checkbox"/>	Vermeidet Energieverschwendung (Elektrizität, Dampf, Heisswasser, Druckluft etc.)		3	
<input type="checkbox"/>	Setzt Ressourcen sparsam ein (Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Produkte)		3	
<b>Auftragsbezogen effektive Punkte</b>			<b>mögliche</b>	<b>erreichte</b>
<b>Summe Unterposition 3.2</b> (Übertrag auf Seite 15)				

**Zusammenzug Punkte der 2 Unterpositionen zu Position 3**

Handlungskompetenzbereiche	Unterposition	Handlungskompetenzen	Übertrag situativ effektive Punkte		Gewichtung	Faktor	Punkte x Faktor	
			mögliche	erreichte			mögliche	erreichte
Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement <b>und</b>	3.1	<input type="checkbox"/> c.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen <input type="checkbox"/> c.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen <input type="checkbox"/> c.3 Basis-Analysen durchführen <input type="checkbox"/> c.4. Qualitätsvorgaben einhalten (Übertrag von Seite 12)			80 %	8		
Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz			3.2	<input type="checkbox"/> d.1 Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen <input type="checkbox"/> d.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung durchführen (Übertrag von Seite 14)				20 %
<b>Summen aufgrund der effektiven und gewichteten Punkte von Position 3</b>								

Formel	$\frac{\text{(Erreichte Punkte x 5)}}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$	<b>Note Position 3</b> (gerundet auf ganze oder halbe Note (Übertrag in Notenformular))
--------	---	--

**Position 4: Fachgespräch**

Das Fachgespräch findet im Rahmen und als Abschluss der VPA statt, es bezieht sich auf das unter Position 2 hergestellte Produkt (Ergebnis, Vorgehen, Entscheide, Hintergründe) und eine sinnvolle situative Vernetzung der Handlungskompetenzbereiche aufgrund der effektiven Tätigkeiten.

Für das Fachgespräche stehen 8 produktespezifische Protokolle zur Verfügung. Diese Protokolle sowie eine Anleitung zum Fachgespräch sind in «optimilk» gespeichert.