

Prüfungsprotokoll Hüttenkäse herstellen

Name/Vorname Kandidat/in		Name Expert/in 1	
Geburtsdatum		Unterschrift Expert/in 1	
☐ Lehr- oder ☐ 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 ☐	Extrahart- oder Hartkäse	Käse herstellen	Käse
02 ☐	Halbhartkäse		
03 ☐	Weichkäse		
04 ☐	Mozzarella und Salatkäse herstellen		Mozzarella und Salatkäse herstellen
05 a ☐	Quark		Quark
05 b ☐	Hüttenkäse	Hüttenkäse	Hüttenkäse
06 ☐	Konsummilch und -rahm	Übrige Milchprodukte herstellen	Konsummilch und -rahm
07 ☐	Sauermilchprodukte		Sauermilchprodukte
08 ☐	Speiseeis		Speiseeis
09 ☐	Dessertprodukte		Dessertprodukte
10 ☐	Butter		Butter
11 ☐	Milchpulver herstellen		Milchpulver herstellen

Inhaltsverzeichnis

Produktionsbereich/Produkt	1
Hauptprotokoll	1
Protokoll Fachgespräch.....	1
Bewertung der Leistungen/Ergebnisse der vorgegebenen praktischen Arbeit	3
Position 1: Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen	4
1.1 Handlungskompetenz a.1 – Lieferungen annehmen	4
Note Position 1.....	4
Position 2: Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte – Käse herstellen	5
2.1 Handlungskompetenz a.2 – Produktion vorbereiten	5
2.2 Handlungskompetenz: a.5 - Kulturen* zubereiten und einsetzen (<i>*wenn Zubereitung und Einsatz der Kulturen Teil des Prüfungsauftrages sind</i>).....	6
2.2 Handlungskompetenz: b.1 und b.2 - Hüttenkäse (inkl. Dressing) herstellen	6
Note Position 2	8
Position 3: Umsetzen Vorschriften zu Hygiene und Qualität Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.....	9
3.1 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement.....	9
HK c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	9
HK c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen	10
HK c.3: Basis-Analysen durchführen	10
HK c.4: Qualitätsvorgaben einhalten	11
3.2 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	12
HK d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen.....	12
HK d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.....	13
Note Position 3.....	14
Position 4: Fachgespräch	14

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

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
1.1 Handlungskompetenz a.1 – Lieferungen annehmen				
a1.1	ich bereite das Milchannahmesystem nach betrieblichen Vorgaben vor.			
a1.3	ich nehme die Milch nach den betrieblichen Weisungen an.			
a1.4	ich kontrolliere die Milch bei der Annahme nach betrieblichen Vorgaben und ergreife bei Abweichungen die vorgesehenen Massnahmen			
a1.5	ich lagere die angenommene Milch nach betrieblichen Vorgaben			
a1.6	Ich nehme Lieferungen von Hilfs- und Betriebsstoffen an, kontrolliere sie und lagere sie nach betrieblichen Vorgaben.			
☐	Kontrolliert das Milchannahmesystem und nimmt es in Betrieb (Spülung)		3	
☐	Steuert und überwacht die Rohstoffannahme (Prozess/Anlage)		3	
☐	Erfasst die Milchmenge im ☐ System oder auf ☐ Datenblatt <u>oder</u> kontrolliert die ☐ Anzeige		3	
☐	Entnimmt Proben gemäss betrieblichem Prüfplan (Probenanalyse/ -protokollierung unter Position 3.1; HK c.3 «Basis-Analysen durchführen» auf Seite 11)		3	
☐	Nimmt das Fördersystem in Betrieb, steuert und überwacht es		3	
☐	Regelt die rohstoffspezifische Temperatur und kontrolliert die Lagerbedingungen (Temperatur)		3	
☐	Nimmt Lieferungen von Waren (Hilfs- und Betriebsstoffe) an, kontrolliert sie gemäss Bestellung und hält Abweichungen auf dem Lieferschein fest.		3	
☐	Lagert die Ware produktespezifisch und sicher nach betrieblichen Vorgaben (Standort, Lagerbedingungen)		3	
		Summen der Unterposition 1.1		
Formel	(Erreichte Punkte x 5) ----- Max. mögliche Punkte + 1 = Note	Note Position 1 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.

Unter- position	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
2.1 Handlungskompetenz a.2 – Produktion vorbereiten				
a.2.1	Ich kontrolliere die betrieblichen Anlagen, ihre Betriebsbereitschaft, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für die Verarbeitung der Milch vor.			
a.2.2	Ich stelle die notwendigen Roh- und Hilfsstoffe für die Milchverarbeitung nach betrieblichen Vorgaben für die entsprechende Verarbeitung bereit.			
a.3.5	Ich kontrolliere die betrieblichen Produktionsanlagen, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für den Einsatz vor.			
a.3.6	Ich überwache die betrieblichen Produktionsanlagen, erkenne Störungen und ergreife die vorgesehenen Massnahmen.			
☐	Prüft die Verfügbarkeit des Rohstoffs Milch		3	
☐	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	
☐	Steuert und überwacht die Anlagen, erkennt dabei Störungen und ergreift notwendige Massnahmen		3	
☐	Stellt die produktespezifischen Hilfsmittel bereit und achtet auf das Verbrauchsdatum		3	
		Auftragsbezogen effektive Punkte	mögliche	erreichte
		Summen Punkte der Unterposition 2.1 (Übertrag auf Seite 8)		

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

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
2.2 Handlungskompetenz: a.5 - Kulturen* zubereiten und einsetzen (*wenn Zubereitung und Einsatz der Kulturen Teil des Prüfungsauftrages sind)				
2.2 Handlungskompetenz: b.1 und b.2 - Hüttenkäse (inkl. Dressing) herstellen				
a.5.5	Ich lagere die einsatzbereiten Kulturen nach betrieblichen Vorgaben.			
a.5.7	Ich setze die Kulturen nach betrieblichen Vorgaben ein.			
b.1.7	Ich stelle die zur Herstellung von Hüttenkäse nötigen Rohstoffe und Hilfsstoffe bereit und bereite die Anlagen und Einrichtungen vor.			
b.1.8	Ich führe nach Anweisung die einzelnen Produktionsschritte für die Herstellung von Hüttenkäse aus.			
b.1.14	Ich beurteile die Qualität der Hüttenkäse-Körner nach betrieblichen Vorgaben.			
b.2.7	Ich mische Zutaten nach betrieblichen Vorgaben bei.			
b.2.8	Ich fülle die Produkte nach betrieblichen Vorgaben ab oder verpacke sie.			
b.2.9	Ich lagere die Produkte nach betrieblichen Vorgaben.			
b.2.10	Ich beurteile die Qualität der Produkte nach betrieblichen Vorgaben.			
☐	Kultureneinsatz: Überprüft die Gegenstände auf Sauber- und Vollständigkeit und die Temperatur von Gefrierfach/ Kühlschrank		3	
☐	Stellt Zutaten (Kulturen, ev. Labstoff) in der richtigen Menge bereit und trägt sie im dazugehörenden QM-Dokument ein.		3	
☐	Gibt Kulturen und ev. Labstoff unter Einhaltung der Grundhygiene dazu und bebrütet die Milch unter Berücksichtigung der Temperatur.		3	
☐	Gallerte schneiden: achtet vorgängig auf den korrekten pH-Wert.		3	
☐	Begleitet den Prozess gemäss betrieblichen Vorgaben, insbesondere: - Wasserzugabe [Qualität, Menge und Temperatur] - Wärmephasen [Dauer und Temperatur] - Abpumpen vom Hüttenkäse-Bruch - Kühlen der Hüttenkäsekörner [Temp.]		3	

Unter- position	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	<i>Protokoll:</i> 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
☐	Rührt nach Produktrezeptur (Zeit) aus und überprüft die Festigkeit der Hüttenkäsekörner		3	
☐	Dressing-Herstellung (falls am Prüfungstag vorgesehen): ☐ Pasteurisation / Standardisation (Fett): Prüft Prozess gemäss betrieblichen Vorgaben und hält die Resultate schriftlich fest (Temperatur, korrekte Rezeptur) ☐ Impft mit den vorgesehenen Kulturen und überwacht den Säuerungsprozess ☐ Mischt die Hilfsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe nach Rezeptur fachlich korrekt, ohne Fremdinfectionen ☐ Pasteurisation des vorgereiften Dressing und anschliessende Kühlung, Lagerung		3	
☐	Bereitet die Anlagen und Einrichtungen für das Abfüllen/ Verpacken des Hüttenkäses vor (z.B. Sterilisation, Spülung, Produktwechsel) und nimmt die Anlage in Betrieb.		3	
☐	Begleitet den Prozess gemäss betrieblichen Vorgaben (von der Abfüllung bis zur Lagerung) anhand der Betriebsanleitung oder einer Checkliste. - Nachfüllen vom Verpackungsmaterial - Temperaturen - Erkennt einfache Störungen und kann diese mit Unterstützung beheben		3	
☐	Prüft die Produkte in regelmässigem Abstand, gemäss betrieblichen Vorgaben auf die verschiedenen Qualitätsmerkmale - Verpackung - Inhalt - Deklaration (MHD) - Gewicht - Sensorik		3	
☐	Entnimmt die nötigen Proben für die vorgesehenen Qualitätskontrollen - Rückstellmuster - Gehaltskontrollen		3	

Unter- position	Handlungskompetenzen mit tatsächlich geprüften Leistungszielen und beurteilten Indikatoren (zutreffende ankreuzen)	<i>Protokoll:</i> 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
☐	Bringt das abgefüllte Produkt an den entsprechenden Lagerort.		3	
		<i>Auftragsbezogen effektive Punkte</i>	<i>mögliche</i>	<i>erreichte</i>
		Zwischensumme der Punkte Kulturen, Hüttenkäse inkl. Dressing herstellen	36	
		Summe Punkte Unterposition 2.2 (Übertrag auf Seite 8)		

Zusammenzug Punkte der 2 Unterpositionen zu Position 2

Handlungskompetenzbereich	Unter- position	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 und b.2 Hüttenkäse inkl. Dressing herstellen (Übertrag von Seite 8)			80 %	8		
		Summen aufgrund der effektiven und gewichteten Punkte von Position 2.						
Formel	$\frac{\text{(Erreichte Punkte x 5)}}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$		Note Position 2 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**

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
3.1 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement				
	HK c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen			
c.1.3	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein.			
c.1.4	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur Raumhygiene und des Raumzonen-Konzeptes ein.			
c.1.5	Ich erkenne Hygienierisiken im Betrieb und ergreife Massnahmen zur guten Herstellungspraxis (GHP) und zur Einhaltung der Hygiene im Produktionsprozess.			
☐	Reinigt und desinfiziert die Hände korrekt		3	
☐	Trägt angepasste Arbeitskleidung, keinen Schmuck		3	
☐	Hält das Hygiene-Zoning ein, wechselt Kleider- und/oder Schürzen, hält die Händehygiene ein		3	
☐	Lagert keine splitterbaren Materialien bei offenen Produkten		3	
☐	Trennt gereinigte und schmutzige Hilfsmittel bei Lagerung, Verwendung und Tausch		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
	HK c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen			
c.2.3	Ich dosiere Reinigungslösungen nach den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern der Hersteller.			
c.2.4	Ich reinige Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.			
c.2.6	Ich entkeime Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.			
c.2.7	Ich beurteile den Erfolg der Reinigung und Entkeimung und ergreife Massnahmen der Nachbehandlung.			
☐	Verwendet die persönliche Schutzausrüstung		3	
☐	Überprüft die Reinigungsmittelkonzentration und dosiert nach Bedarf gemäss Betriebsvorgaben nach		3	
☐	Hält beim Mischen die richtige Reihenfolge ein (Wasser vor Reinigungslösung)		3	
☐	Führt CIP Reinigung oder manuelle Reinigungen (z.B. Schaumreinigung, ...) nach Reinigungsplan durch		3	
☐	Führt Entkeimung mit Wärme oder chemisch durch		3	
☐	Überprüft die Sauberkeit nach dem Reinigen und Ergebnis nach dem Entkeimen (optisch, Analyse Labor usw.)		3	
	HK c.3: Basis-Analysen durchführen			
c.3.1	☐ Ich stelle die Hilfsmittel für die Probeentnahme nach betrieblichen Vorgaben bereit.			
c.3.2	☐ Ich entnehme Proben gemäss Prüfplan und protokolliere die Ergebnisse und Beobachtungen nach betrieblichen Vorgaben.			
c.3.4	☐ Ich leite die Probenergebnisse an die zuständige Stelle weiter und lagere die Proben nach betrieblichen Vorgaben.			
c.3.3	☐ Ich führe einfache Berechnungen zu den Probeergebnissen nach betrieblichen Vorgaben durch, vergleiche diese mit den betrieblichen Kennzahlen und erkenne Abweichungen oder Mängel.			
☐	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
☐	Fasst die Proben zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, in der richtigen Menge nach Vorgabe, damit das Resultat zuverlässig ist		3	
☐	Führt einfache Basis-Analysen durch (Brix-Bestimmung, Gewichtskontrolle, Salz-, Temp.- und pH-Kontrollen, etc.)		3	
☐	Erfasst die Resultate schriftlich nach Vorgabe auf den entsprechenden Dokumenten und handelt bei ungenügenden Resultaten nach Betriebsvorgabe (z.B. Information weitergeben)		3	
HK c.4: Qualitätsvorgaben einhalten				
c.4.2	Ich halte in allen Bereichen die Vorgaben des betrieblichen QM-System ein.			
c.4.3	Ich erhebe gemäss Weisungen qualitative und quantitative Werte und protokolliere diese nach betrieblichen Vorgaben.			
c.4.4	Ich erkenne Mängel und Abweichungen der Produktequalität, sperre fehlerhafte Produkte nach betrieblichen Vorgaben und informiere den Vorgesetzten.			
☐	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	
☐	Erkennt abweichende Soll-Werte und meldet diese dem Vorgesetzten.		3	
		Auftragsbezogen effektive Punkte	mögliche	erreichte
		Summe Unterposition 3.1 (Übertrag auf Seite 14)		

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
3.2 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz				
	HK d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen			
d.1.1	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.			
d.1.2	Ich lagere gefährliche Stoffe nach gesetzlichen Vorgaben und Sicherheitsblättern.			
d.1.3	Ich wende gefährliche Stoffe (Laborchemikalien, Reinigungs- und Desinfektions-mittel usw.) nach gesetzlichen Vorgaben sowie Sicherheitsblättern an.			
d.2.1	Ich lagere, verwende und entsorge umweltbelastende Stoffe nach betrieblichen Vorgaben			
d.1.4	Ich reagiere in Notfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation.			
d.1.5	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zum Gesundheitsschutz ein.			
d.1.7	Ich setze die persönliche Schutzausrüstung (PSA) situations- und tätigkeitsabhängig fachgerecht und sicher ein.			
☐	Achtet auf korrekte Körperhaltung beim Heben und Tragen schwerer Lasten (holt Unterstützung oder setzt Hebe- und Traghilfen ein)		3	
☐	Hält sich nicht unter schweren Lasten und in anderen Gefahrenbereichen auf.		3	
☐	Lässt benutzte Hilfsmittel nicht am Boden liegen (Schläuche, Leitern, Kessel)		3	
☐	Setzt Chemikalien nach betrieblichen Vorgaben ein und entsorgt diese sachgemäss		3	
☐	Informiert zu Standorten und korrektem Vorgehen der Notfallnummern, des nächsten Telefons und der Betriebsapotheke		3	
☐	Benutzt vorhandenen Schutzvorrichtungen (Dosierpumpen, Lagergefässe) und setzt Schutzvorkehrungen nicht ausser Kraft (Schutzschalter, Lichtschraken, 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
☐	Benutzt bei Arbeiten mit Gefahren (z.B. Lärm, Luftdruck, Dampf, heisse Medien, Umgang mit Chemikalien) die geeignete PSA (Brille, Handschuhe, Schürze, Gehörschutz, Sicherheitstiefel)		3	
HK d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen				
d.2.2	Ich entsorge Abfälle nach betrieblichen Vorgaben.			
d.2.4	Ich wende Wasser sparende Massnahmen konsequent an.			
d.2.5	Ich wende die Massnahmen zum Reduzieren der Abwasserbelastung konsequent an.			
d.2.7	Ich wende Einsparungsmöglichkeiten im Energieverbrauch konsequent an.			
d.2.8	Ich gehe sparsam mit Rohstoffen um.			
☐	Sortiert, trennt Abfälle nach Materialkreisläufen und lagert sie nach betrieblichen Vorgaben		3	
☐	Vermeidet unnötigen Wasserverbrauch		3	
☐	Vermeidet Energieverschwendung (Elektrizität, Dampf, Heisswasser, Druckluft etc.)		3	
☐	Setzt Ressourcen sparsam ein (Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Produkte)		3	
Auftragsbezogen effektive Punkte			mögliche	erreichte
Summe Unterposition 3.2 (Übertrag auf Seite 14)				

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 und Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	3.1	☐ c.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen ☐ c.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen ☐ c.3 Basis-Analysen durchführen ☐ c.4. Qualitätsvorgaben einhalten (Übertrag von Seite 11)			80 %	8		
	3.2	☐ d.1 Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen ☐ d.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung durchführen (Übertrag von Seite 13)			20 %	2		
		Summen aufgrund der effektiven und gewichteten Punkte von Position 3						

Formel	$\frac{(\text{Erreichte Punkte} \times 5)}{\text{Max. mögliche Punkte}} + 1 = \text{Note}$	Note Position 3 (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.