

Lerndokumentation

zur Förderung der beruflichen Bildung

Milchpraktikerin EBA

Milchpraktiker EBA

Personalien

Lernender/Lernende

Lehrbetrieb

Berufsbildner

Produktionsbereich*

Lehrzeit von/bis

Ausgabe August 2020

Herausgeber und Bezugsquelle

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV

Unterlagen Lerndokumentation

[Lerndokumentation EBA | Milchtechnologie - SMV](#)

1. Was ist das, eine Lerndokumentation?

Die Lerndokumentation ist ein wichtiger Teil Ihrer Ausbildung. Es ist ein **schriftliches Dokument** mit **13 Berichten**, die Sie Schritt für Schritt im Verlaufe der zwei Lehrjahre erstellen.

In der Themenübersicht (Anhang 1) sehen Sie in der ersten Kolonne die Themen der einzelnen Beiträge; sie entsprechen den Handlungskompetenzen im Bildungsplan. In der letzten Kolonne der Tabelle sehen Sie, in welchem Lehrjahr die Berichte zu erstellen sind.

In Anhang 1 sind pro Handlungskompetenzbereich die Vorgaben (Anzahl Berichte, Themen) verbindlich festgehalten: Die Themen unter «**Allgemeines**» (2 Berichte) und zu Handlungskompetenzbereich **a** (5 Berichte) sind für Sie als Lernende obligatorisch.

Beim Bereich **b** sind 2 Berichte Ihrer Wahl zu erstellen. Sie wählen in Absprache mit ihrem Berufsbildner pro Handlungskompetenz (b.1 und b.2) je ein im Betrieb hergestelltes Produkt aus und erstellen zu diesen 2 Produkten je einen Bericht. Wenn in einem Lehrbetrieb nur Produkte von b.1 oder nur von b.2 hergestellt werden, können zwei Berichte über die Produktherstellungen von b.1 oder von b.2 erstellt werden.

Beim Bereich **c** sind 3 Berichte vorgegeben, 2 sind fix (c.1 und c.2), ein dritter ist zu wählen (c.3. oder c.4). Bei Bereich **d** ist eines der Themen zu bearbeiten.

2. Warum erstellen Sie eine Lerndokumentation?

Mit der Lerndokumentation beschreiben Sie Schritt für Schritt die wichtigen Arbeiten und Fortschritte Ihrer Ausbildung. Sie ist also Ihr «Begleitbuch» während der Lehre und zeigt auf, wie Sie sich die Inhalte des Bildungsplanes angeeignet haben.

Die schriftliche Form ist aus folgenden Gründen gefordert:

- ☞ Was Sie schriftlich festhalten und selbst gestalten, können Sie immer wieder nachschlagen und die Inhalte bleiben besser im Gedächtnis verankert. Die Lerndokumentation hilft Ihnen die Ausbildungsinhalte darzustellen und zu verarbeiten.
- ☞ Die Berichte können vom Berufsbildner konsultiert, kommentiert, beurteilt und mit Ihnen besprochen werden.
- ☞ Am Qualifikationsverfahren (praktische Arbeit) dürfen Sie die Lerndokumentation als persönliches Nachschlagewerk nutzen.

3. Wie gestalten Sie Ihre Lerndokumentation?

Die Berichte der Lerndokumentation sollen die ausgeführten Arbeiten und hergestellten Produkte **vollständig mit den notwendigen Informationen** darstellen. Für die Gestaltung heisst das:

- ☞ Beschreiben Sie die Inhalte genau, wählen Sie die treffenden Fachbegriffe und schreiben Sie in kurzen, einfachen und klaren Sätzen.
- ☞ Schreiben Sie die Texte selbst, abschreiben (aus Literatur, Lehrmittel) oder kopieren (Internet) soll die Ausnahme bleiben (z.B. Definitionen, Zitate), immer Quelle angeben.
- ☞ Halten Sie im Text ihre Beobachtungen, Überlegungen und Fragen fest.
- ☞ Oft sagt ein Bild mehr als tausend Worte. Ergänzen Sie Ihre Beschreibungen unbedingt mit Fotos, Skizzen und Zeichnungen usw. Mit Vorteil erstellen Sie diese sogar selbst. Eventuell werden Sie auch in Fachzeitschriften oder im Internet fündig.
- ☞ Schmücken Sie sich bei Übernahme von Text und Illustrationen nicht mit fremden Federn: Wenn Sie Texte und Illustrationen übernehmen (aus Bücher, Zeitschriften, Internet) geben Sie immer die Quelle und den Autor an.

Die Lerndokumentation ist die Visitenkarte Ihrer Arbeit während Ihrer Ausbildung. Gestalten Sie deshalb Ihre Lerndokumentation **sorgfältig, vollständig und ansprechend**.

Als Hilfe stehen Ihnen in Anhang 2 strukturierte Vorlagen für die verschiedenen Berichte zur Verfügung. Sie können Ihre Berichte bei Bedarf auch mit weiteren Punkten ergänzen. Passen Sie der Umfang (Seitenzahl) der Vorlage an und verteilen Sie die Informationen auf mehrere Seiten.

4. Wann gestalten Sie die Beiträge der Lerndokumentation

Am Anfang erhalten Sie eine Einführung, d.h. die Berufsbildner/innen an allen drei Lernorten unterstützen und beraten Sie bei der Erarbeitung der ersten Berichte. Anschliessend sind Sie aber für die Gestaltung der Lerndokumentation **selbst verantwortlich**; d.h. man erwartet von Ihnen, dass Sie die Berichte erstellen, ohne dass man Sie immer wieder dazu auffordert.

Sie finden in der Übersichtstabelle (Anhang 1) eine Empfehlung zur Verteilung der Berichte auf die 2 Jahre. Für die 13 Berichte ergibt das im Schnitt alle 6 bis 8 Wochen einen Bericht. Planen Sie diese fest in ihrem Programm ein und tragen Sie sich die Termine in Ihre Agenda oder in den elektronischen Kalender ein: *«Bericht für Lerndokumentation erstellen»*.

Klären Sie mit Ihrem Berufsbildner ab, ob Sie während der Arbeitszeit an der Lerndokumentation arbeiten dürfen.

5. Aufgaben der Berufsbildnerin / des Berufsbildners

Die Berufsbildnerin / der Berufsbildner im Betrieb begleitet Sie bei Ihrer Aufgabe. Mindestens einmal pro Semester oder nach Bedarf auch häufiger beurteilt und bespricht er/sie mit Ihnen die Berichte der Lerndokumentation und gibt Ihnen eine Rückmeldung dazu mit Empfehlungen.

Im Anhang 3 sehen Sie nach welchen Kriterien Ihre Berichte beurteilt werden. Beachten Sie diese Kriterien während der Erarbeitung und überprüfen Sie Ihre Berichte nach diesen Punkten bevor Sie sie der Berufsbildnerin / dem Berufsbildner zur Beurteilung abgeben.

Werden Berichte zu Themen aus den üK erstellt, so können diese im Rahmen des jeweiligen üK nicht abgeschlossen werden. Darum macht der/die betriebliche Berufsbildnerin die Beurteilung und Besprechung der Berichte zu diesen Arbeiten.

6. Unterstützung durch die Berufsfachschule

Zu Beginn der Lehre erhalten Sie im Berufskundeunterricht eine Einführung und die fachlichen Anforderungen an die Lerndokumentation. Im allgemeinbildenden Unterricht erhalten Sie Unterstützung für die textliche und bildliche Darstellung der Berichte. Für fachliche Belange dürfen Sie sich auch nach der obgenannten Einführung an die entsprechenden Fachlehrer/innen wenden.

7. Anhänge

Anhang 1 - Übersicht über die Themen der zu erstellen Berichte

Anhang 2 - Vorlagen für die Berichte der Lerndokumentation

Anhang 3 – Vorlagen für die Berufsbildner/innen zur Beurteilung/Besprechung der Berichte

Die Anleitung und die Anhänge können unter dem Link

[Lerndokumentation EBA | Milchtechnologie - SMV](#)

Die Lerndokumentation ist:

→ Ihr persönliches Nachschlagewerk

→ Ihre «Visitenkarte»

→ Der Spiegel Ihres Interesses und Ihrer Motivation für den Beruf.

Allgemeines: Personalien und Lebenslauf

Erstellen Sie Ihren vollständigen Lebenslauf mit Foto. Die Lehrperson des allgemeinbildenden Unterrichts gibt Ihnen eine Anleitung.

Persönliche Angaben

Name		Foto
Vorname		
Geburtsdatum		
Wohnort:		

Schulischer Werdegang

Besuchte Schulen

Berufswahl

Welche Überlegungen oder Erlebnisse haben Sie dazu bewogen, den Beruf Milchpraktiker/in zu wählen?

Freizeit und Hobbys

Treiben Sie Sport oder haben Sie andere Hobbys oder Interessen in Ihrer Freizeit? Beschreiben Sie diese kurz.

<i>Name</i>	<i>Vorname</i>	<i>Lehrjahr</i>	<i>Datum Bericht</i>

Lerndokumentation Milchpraktiker/in EBA

Anhang 1: Übersicht über die Themen der zu erstellenden Berichte

Allgemeines (Vorgabe 2 Berichte)	Betrieb	Lehrjahr*	Visum BB
Personalien und Lebenslauf	X	1	
Mein Lehrbetrieb – mein Arbeitsplatz	X	1	

a. Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen (Vorgabe 5 Berichte, je 1 Bericht a.1 bis a.5)	Betrieb	Lehrjahr*	Visum BB
a.1. Lieferungen annehmen	X	1	
a.2. Produktion vorbereiten, führen und überwachen	X	1	
a.3. Wärmebehandlungsanlagen bedienen und überwachen	X	2	
a.4. Einrichtungen warten	X	2	
a.5. Kulturen zubereiten und einsetzen	X	1	

b. Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte (Vorgabe 2 Berichte. Als Regel 1 Bericht zu je einem Produkt von b.1 und b.2). – Zutreffende Produkte in der Spalte «Betrieb» ankreuzen.	Betrieb	Lehrjahr*	Visum BB
b.1. Käse herstellen			
Extrahart- und Hartkäse herstellen		2	
Halbhartkäse herstellen		2	
Weichkäse herstellen		2	
Mozzarella- und Salatkäse herstellen		2	
Quark und Hüttenkäse herstellen		2	
b.2. Übrige Milchprodukte herstellen			
Konsummilch und -rahm usw. herstellen		2	
Sauermilchprodukte herstellen		2	
Speiseeis herstellen		2	
Dessertprodukte herstellen		2	
Butter herstellen		2	
Milchpulver herstellen		2	

c. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement (Vorgabe 3 Berichte: c.1 und c.2 fix plus c.3 oder c.4)	Betrieb	Lehrjahr*	Visum BB
c.1. Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	X	1	
c.2. Anlagen und Einrichtungen reinigen	X	2	
c.3. Basis-Analysen durchführen		1/2	
c.4. Qualitätsvorgaben einhalten		1/2	

d. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Vorgabe 1 Bericht: d.1 oder d.2)	Betrieb	Lehrjahr*	Visum BB
d.1. Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen		1	
d.2. Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen		2	

* Die Verteilung der Berichte auf die 2 Ausbildungsjahre ist als Empfehlung zu verstehen.

Allgemeines: Mein Lehrbetrieb – mein Arbeitsplatz

Beschreiben und illustrieren Sie den Lehrbetrieb: Betriebsleitung und Mitarbeitende, Anzahl Milchlieferanten, Jahresmilchmenge, Produkteübersicht und Vermarktung.

Allgemeine Angaben:

Betriebsbezeichnung				Standort		
Betriebsleiter/in	Name			Vorname		
Berufsbildner/in	Name			Vorname		
Anzahl Mitarbeiter	Total		Anzahl Lernende EFZ		Anzahl Lernende EBA	
Rohstoff Milch	Anzahl Lieferanten			Jahresmilchmenge		

Produktion:

Produktionsbereiche	Hergestellte Produkte/Sorten
Käse	
Übrige Milchprodukte	
Betriebliche Spezialitäten	

Nennen und fotografieren Sie die wichtigsten Anlagen und Maschinen in Ihrem Lehrbetrieb.

Bezeichnung	Foto

Vermarktung:

Wo werden die hergestellten Produkte verkauft?

Name	Vorname	Semester	Datum Bericht

Bericht a.1: Lieferungen annehmen

Die Produktion der verschiedenen Milchprodukte beginnt für Sie mit der Milchannahme und der Milchlagerung. Beschreiben und bebildern Sie diese Herstellungsschritte:

Wie wird in Ihrem Lehrbetrieb die Milch angeliefert?

Welche Arbeiten sind vor der Milchannahme auszuführen?

Welche Arbeiten und Kontrollen sind während der Milchannahme auszuführen?

Wie und wo wird die Milch anschliessend gelagert?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Milchannahme und -lagerung unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Tätigkeiten der Milchannahme und Milchlagerung?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht a.2: Produktionsprozesse vorbereiten, führen, überwachen

Beschreiben und bebildern Sie am Beispiel **einer** betrieblichen Anlage/ Maschine, wie Sie diese vorbereiten, bedienen und überwachen.

Gewählte Anlage/ Maschine:

Welche Vorbereitungsarbeiten und Kontrollen sind nötig?

Wie wird die Anlage bedient und überwacht?

Welche Schutzeinrichtungen hat diese Anlage?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei dieser Anlage unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Tätigkeiten mit dieser Anlage?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht a.3: Wärmebehandlungsanlagen bedienen und überwachen

Beschreiben und bebildern Sie die Bedienung und Überwachung der Wärmeerzeugungsanlage in Ihrem Lehrbetrieb.

Zeigen Sie an 5 Beispielen, wo Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb Wärme brauchen.

-
-
-
-
-

Mein Lehrbetrieb hat folgende Wärmeerzeugungsanlage:

☐ Dampfkessel/ Schnelldampferzeuger

☐ Warmwasseranlage

Fotografieren Sie diese Anlage und benennen Sie die wichtigsten Teile, insbesondere die Schutzeinrichtungen.

Welche Arbeiten gibt es bei dieser Anlage auszuführen?

Welche Störungen können auftreten?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Wärmeerzeugungsanlage unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Tätigkeiten mit der Wärmeerzeugungsanlage?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht a.4: Einrichtungen warten

Zur Herstellung von Milchprodukten brauchen Sie viele Anlagen und Maschinen. Für einen störungsfreien Betrieb dieser Einrichtungen sind regelmässige Kontrollen und eine gewissenhafte Wartung unerlässlich. Dazu führen Sie im Betrieb einen umfassenden Wartungsplan.

Wählen Sie 3 verschiedene Einrichtungen aus Ihrem Ausbildungsbetrieb aus (ohne Dampf- oder Warmwasseranlage) und machen Sie folgende Angaben zur Wartung.

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		
Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft? Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?		
Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		
Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft? Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?		
Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		



Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft?
Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?

Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Warum gilt es Störungen an den Einrichtungen möglichst zu vermeiden?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Wartung und Kontrolle dieser Einrichtungen unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Kontroll- und Wartungsarbeiten?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht a.5: Kulturen zubereiten und einsetzen

Zur Herstellung von vielen Milchprodukten benötigen Sie Kulturen.

Beschreiben Sie, welche Kulturenform für welche Produkte in Ihrem Betrieb eingesetzt wird.		
Kulturenform		
Flüssige Kultur (im Betrieb hergestellt)	Gefriergetrocknete Kultur (Pulver)	Pellets (tiefgefrorene Kultur)

Welche Mikroorganismen sind in diesen Kulturen enthalten?	
Eingesetzte Kulturen	Darin enthaltene Mikroorganismen

Beschreiben Sie die Herstellung von flüssigen Kulturen in Ihrem Betrieb oder schreiben Sie detailliert auf, wie Sie eine zugekaufte Kultur in das Produkt impfen.	
Arbeitsschritte	Beschreibung der Arbeitsschritte

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich beim Zubereiten und Einsetzen der Kulturen unbedingt zu beachten?
<ul style="list-style-type: none"> • • • •

Wie sicher fühle ich mich im Umgang mit dem Zubereiten und Einsetzen der Kulturen?
<p>Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.</p> <p>Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.</p>

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht b.1: Käse herstellen

Hergestellter Käse:

Erstellen Sie ein Fliessschema (Herstellungsschema) mit den dazugehörenden Angaben wie zum Beispiel Temperaturen, Zutaten, Druck usw. einer konkreten Produktion von der Milchbehandlung bis zum verkaufsfertigen Produkt.

Beschreiben Sie mit kurzen, einfachen Sätzen die einzelnen Arbeitsschritte. Bebildern Sie die Produktherstellung mit Fotos aus dem Lehrbetrieb.

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich als Mitarbeitenden / Mitarbeitende bei der Herstellung dieses Produktes unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei der Herstellung dieses Produktes?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht b.2: Übrige Milchprodukte herstellen

Hergestelltes Produkt:

Erstellen Sie ein Fliessschema (Herstellungsschema) mit den dazugehörenden Angaben wie zum Beispiel Temperaturen, Zutaten, Druck usw. einer konkreten Produktion von der Milchbehandlung bis zum verkaufsfertigen Produkt.

Beschreiben Sie mit kurzen, einfachen Sätzen die einzelnen Arbeitsschritte. Bebildern Sie die Produktherstellung mit Fotos aus dem Lehrbetrieb.

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich als Mitarbeitenden / Mitarbeitende bei der Herstellung dieses Produktes unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei der Herstellung dieses Produktes?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen

Die Milchprodukte aus Ihrem Ausbildungsbetrieb sollen eine hohe Produktequalität aufweisen und für den Konsumenten gesundheits-unbedenklich sein. Dazu setzen Sie vorbeugende Massnahmen zur Personal-, Raum- und Produktionshygiene um.

In welche Hygienezonen ist mein Ausbildungsbetrieb eingeteilt? Begründen Sie die Einteilung.

Welche Massnahmen im Zusammenhang mit meiner persönlichen Hygiene setze ich bei meiner täglichen Arbeit um? Welche Einrichtungen helfen mir dabei?

Wie sind in Ihrem Betrieb die Räume, Einrichtungen und Anlagen ausgestattet, damit die hergestellten Produkte nicht negativ beeinflusst (kontaminiert) werden?

Welche Prozessschritte sorgen dafür, dass die hergestellten Produkte nicht negativ beeinflusst (kontaminiert) werden?

--

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Umsetzung der Hygienemassnahmen unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bezüglich der Hygienemassnahmen und derer Umsetzung?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen

In Ihrem Ausbildungsbetrieb werden verschiedene Anlagen und Einrichtungen gereinigt.

Welche betrieblichen Anlagen und Einrichtungen können Sie im Kreislauf (CIP) reinigen?

-
-
-
-

Beschreiben Sie den Ablauf einer CIP-Reinigung am Beispiel einer Anlage aus Ihrem Ausbildungsbetrieb. Der Text soll auf folgende Fragen eingehen:

- wozu setzen Sie diese Anlage ein?
- wie heissen die eingesetzten Reinigungsmittel und welche Funktion haben sie?
- Welche Temperatur und Konzentration in % haben diese Reinigungslösungen?
- Wie lange sind die Reinigungs- und Spülzeiten?

Name der Anlage:

Einsatzbereich der Anlage:

Ablauf dieser CIP-Reinigung:

Nicht alle Anlagen und Einrichtungen lassen sich im CIP-Verfahren reinigen. Nennen Sie noch ein anderes Reinigungsverfahren aus Ihrem Ausbildungsbetrieb.

Bei welcher Anlage/ Einrichtung wird dieses angewandt?

Wie hoch sind dabei die Temperatur, Konzentration und Einwirkungszeit der Reinigungslösung?

Reinigungsverfahren:

Anlage/ Einrichtung:

Temperatur:

Konzentration:

Einwirkungszeit:

Welche vier Punkte sind für mich bei der Reinigung der Anlagen und Einrichtungen unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei der Reinigung der oben erwähnten Anlagen/ Einrichtungen?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Bei diesen Arbeitsschritten muss ich mich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht c.3: Basis-Analysen durchführen

In Ihrem Ausbildungsbetrieb werden zur Qualitätsüberwachung verschiedene Analysen durchgeführt. Wählen Sie eine aus und führen Sie diese durch.

<i>Ich führe folgende Analyse aus:</i>	
--	--

Ich fasse eine Probe

<i>Ich fasse für die ausgewählte Analyse eine Probe. Dafür brauche ich folgendes Material:</i>
<i>Bei der Probefassung beachte ich folgende Punkte:</i>

Ich führe die Analyse durch

<i>Ich bereite folgendes Material für die Durchführung der Analyse vor:</i>	
<i>Erstellen Sie ein Fließschema (Ablaufschema) über die Durchführung der Analyse. Es sollen alle Arbeitsschritte enthalten sein. Schreiben Sie unter «Bemerkungen» auf, was Sie bei jedem Arbeitsschritt beachten müssen. Ergänzen Sie mit Fotos.</i>	
A r b e i t s s c h r i t t e	
Fließschema	Bemerkungen, Fotos

Ich beurteile das Ergebnis der Analyse

<i>Die Analyse hat folgendes Resultat ergeben:</i>	<i>Der Soll-Wert der Analyse ist:</i>
<input type="checkbox"/> Das Ergebnis entspricht dem Soll-Wert <input type="checkbox"/> Das Ergebnis entspricht nicht dem Soll-Wert	

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Durchführung dieser Analyse unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei der Durchführung dieser Analyse?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht c.4: Qualitätsvorgaben einhalten

Milchprodukte müssen verschiedene Qualitätsvorgaben erfüllen. Die Herstellung von Milchprodukten muss darum genau überwacht und aufgezeichnet werden. Machen Sie dazu Angaben zu einem frei wählbaren Milchprodukt aus Ihrem Betrieb.

Gewähltes Milchprodukt:

Welche verschiedenen Vorgaben von Gesetzen, dem QM-System, den Pflichtenheften oder von Labels gibt es zum gewählten Milchprodukt?

Welche wichtigen Kontrollen und Aufzeichnungen machen Sie bei der Herstellung? Nennen Sie die 10 Wichtigsten.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Welche Fehler könnten bei der Herstellung auftreten? Nennen Sie vier.

-
-
-
-

Welche Qualitätsfehler könnte das Milchprodukt aufweisen? Nennen Sie vier.

-
-
-
-

Bei welchen Produktmängeln muss das Milchprodukt für den Verkauf gesperrt werden?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich beim Einhalten der Qualitätsvorgaben unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Tätigkeiten zur Einhaltung der Qualitätsvorgaben?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen

Sie sind sich der betrieblichen Unfallgefahren bewusst und halten die entsprechenden Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz ein.

Wo bestehen im Lehrbetrieb erhöhte Unfallgefahren? Begründen Sie diese Gefahren und beschreiben Sie die getroffenen Massnahmen zur Verbesserung der Arbeitssicherheit.

Unfallgefahren (Bild einfügen)	Begründung der Gefahr	Massnahmen zur Verbesserung der Arbeitssicherheit

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz?

Stärken: Diese Massnahmen beherrsche ich gut.

Lücken: Bei diesen Massnahmen muss ich mich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht

Bericht d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen

Durch mein richtiges Verhalten, kann ich die Umwelt schonen und Energie sparen.

Zeigen Sie acht umweltschonende und energiesparende Massnahmen in Ihrem Ausbildungsbetrieb auf. Fügen Sie dazu Fotos ein, die das richtige Verhalten zeigen.

Massnahme	Foto

Sehen Sie noch weitere Verbesserungsmassnahmen zum Umweltschutz und zur Energieeinsparung im Ausbildungsbetrieb? Welche?

--

Bei welchen vier Arbeiten können **Sie** einen Beitrag zum Umweltschutz und zur Energieeinsparung leisten?

<ul style="list-style-type: none"> • • • •
--

Wie sicher fühle ich mich im Umgang mit den Massnahmen zum Umweltschutz und zur Energieeinsparung?

Stärken: Das beherrsche ich gut.

Lücken: Da muss ich mich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht