






Farbcode Lehrpersonen

	Bättig Hans
	Kümin Elke
	Hauri Bernhard
	Kleinthomä Ann-Kathrin
	Küttel Thomas
	Neuenschwander Hansueli
	Ruckli Philipp
	Schütz Simon
	Schöpfer Beat
	Frey Christa
	Wagner Armin
	Kaufmann Laurence
	Zentner Jost

Abkürzungen Handlungskompetenzbereiche Berufsfachschule

- a.1 Rohstoffe annehmen, fördern und lagern
- a.2 Rohstoffe mit Zentrifugalseparatoren trennen und standardisieren
- a.3 Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren
- a.4 Wärmebehandlungen durchführen
- a.5 Die Homogenisation durchführen
- a.6 Zutaten und Zusatzstoffe beimischen
- a.7 Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten
- a.8 Kulturen zubereiten und einsetzen
- b.1 Extrahart- und Hartkäse herstellen
- b.2 Halbhartkäse herstellen
- b.3 Weichkäse herstellen
- b.4 Mozzarella und Salatkäse herstellen
- b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen
- b.6 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen
- b.7 Sauermilchprodukte herstellen
- b.8 Speiseeis herstellen
- b.9 Dessertprodukte herstellen
- b.10 Butter herstellen
- b.11 Milchpulver herstellen
- d.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen
- d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen
- d.3 Basis-Analysen durchführen
- d.4 Qualitätsmanagement-Systeme anwenden
- e.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen