

Prüfungsprotokoll LAP 1 (Spezialrichtung Biolandbau)

| Praktische Tierhaltung | | Alpkäserei |
|--|-------------|-------------------|
| Kandidat/in: | | Nummer |
| Prüfort: | | Datum: |
| Korrekt ausgeführt: abhaken Fehler und Mängel: unterstreichen und notieren Falsch, nicht ausgeführt, keine Kenntnisse: streichen | Bemerkungen | Noten |
| <p>Käseherstellung - Salzbad - Käsepflege Ablauf der Käseherstellung beschreiben - Arbeiten am Kessi durchführen beschreiben - Arbeiten an der Presse durchführen - Merkmale bei dieser Arbeit beschreiben. Bakterien und Kulturen richtig einsetzen und ihre Vorteile nennen - die Kulturgeräte sicher reinigen und behandeln. Bedeutung des Salzbad für den Käse beschreiben Dauer des Salzbad, Form der Durchführung beschreiben. Sämtliche Pflegearbeiten am Käse durchführen - beschreiben Ansprüche an den Käselageraum beschreiben.</p> <p>Butterherstellung Ablauf der Butterherstellung beschreiben - Rahm auf die Butterung vorbereiten - Arbeiten am Butterfass ausführen beschreiben - Butter aus dem Butterfass verarbeiten - Butterpflege, Butterlagerung beschreiben.</p> | | |
| <p>Milchbestandteile - Behandlung, Lagerung der Milch Milchbestandteile (Fett, Eiweiss, Milchzucker, Mineralstoffe, TS, Wasser) aufzählen - Grundvoraussetzungen für saubere, gesunde Milchgewinnung (Melker, Tiere, Melkarbeit, Kontrollen, Sperrfristen, Filtration) beschreiben. Behandlung, Lagerung der Milch beschreiben. Ansprüche an den Lagerraum für die Milch beschreiben.</p> | | |
| <p>Sennereigeräte Für Milchverarbeitung nötige Geräte (Litermass, Schöpfkellen, Kannen, Melchtern, Buttergebßen, Kessel, Labharfen, Käsekessi, Brecher, Harfe, Thermometer, Ausziehapparat, Pressdeckel, Järb, Pressekreuz, Järbhammer, Käsetücher, Käseformen, Zentrifuge, Butterfass, Butterbrett, Buttermödeli, Butterstockformen) nennen - Funktion beschreiben.</p> <p>Reinigung Sämtliche Reinigungsarbeiten an allen Geräten, die mit Milch und Rahm in Berührung kommen, durchführen - erklären. Art der Reinigungsmittel nennen - ihre Verwendung begründen.</p> | | |
| Endnote | | |
| Unterschrift Experten: | | |