

Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

a.8 Kulturen zubereiten und einsetzen

Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



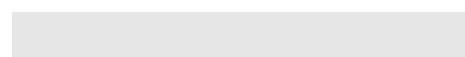
Begründung:

Datum:

Visum:

Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in

Leistungsziele Betrieb beurteilen		Beurteilung der Ausbildungsziele	
Milchtechnologe/n sind fähig Kulturen hygienisch einwandfrei zuzubereiten und sie einzusetzen. Dabei wenden sie ihre mikrobiologischen Kenntnisse zur Steuerung der Gärung und Reifung der Produkte an.		A = erreicht / B = noch nicht erreicht	
a.8.1 Ich bereite die zur Herstellung von Kulturen nötigen Kulturenmedien sowie Anlagen und Einrichtungen vor.			
a.8.2 Ich beimpfe die Kulturenmedien nach betrieblichen Vorgaben.			
a.8.3 Ich bebrüte die Kulturenmedien nach betrieblichen Vorgaben..			
a.8.4 Ich überwache den Säuerungsverlauf der Kultur.			
a.8.5 Ich lagere die Kultur nach betrieblichen Vorgaben.			
a.8.6 Ich kontrolliere die Kulturen vor dem Einsatz nach betrieblichen Vorgaben			
a.8.7 Ich schlage Massnahmen bei abweichenden Kontrollwerten der Kultur vor.			
a.8.8 Ich setze die Kultur nach betrieblichen Vorgaben ein.			
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)			
Datum:	Visum:		



Name / Vorname

Lerndokumentation beurteilen

a.8 Kulturen zubereiten und einsetzen

Berufsbildnerin / des Berufsbildners

1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:
