

# Ausbildungskontrolle

Name / Vorname

## d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen

### Selbsteinschätzung der Handlungskompetenz durch den Lernenden

Meines Erachtens beherrsche ich diese Handlungskompetenz



Begründung:

---



---

Datum:

Visum:

### Einschätzung Lernende/r - Berufsbildner/in

Leistungsziele Betrieb beurteilen	
<b>Milchtechnologe/n sind fähig, die Einrichtungen und Anlagen nach den betrieblichen Vorgaben zu reinigen und zu entkeimen.</b>	Beurteilung der Ausbildungsziele A = erreicht / B = noch nicht erreicht
d.2.1 Ich reinige Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.	
d.2.2 Ich entkeime Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.	
d.2.3 Ich dosiere Reinigungslösungen nach betrieblichen Vorgaben.	
d.2.4 Ich überprüfe den Erfolg der Reinigung und Entkeimung.	
Massnahmen / Bemerkungen (z.B. Nachkontrolle nötig)	
Datum:	Visum:

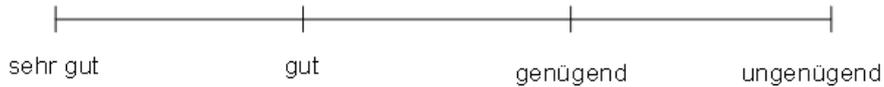
Name / Vorname

# Lerndokumentation beurteilen

## d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen

### Berufsbildnerin / des Berufsbildners

#### 1) Formale Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

---

---

#### 2) Fachliche Beurteilung des Berichts



Bemerkungen:

---

---

Dieser Bericht wurde kontrolliert am:

Visum:

---