|  |
| --- |
| Name / Vorname |
|  |

**Ausbildungskontrolle**

**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** |
| **Milchtechnologen/Milchtechnologinnen sind fähig Kulturen hygienisch einwandfrei zuzubereiten und sie einzusetzen. Dabei wenden sie ihre mikrobiologischen Kenntnisse zur Steuerung der Gärung und Reifung der Produkte an.** | Beurteilung der Ausbildungsziele 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:

1. **Fachliche Beurteilung des Berichts**



Bemerkungen:

Dieser Bericht wurde kontrolliert am: Visum: