

Bericht a.4: Einrichtungen warten

Zur Herstellung von Milchprodukten brauchen Sie viele Anlagen und Maschinen. Für einen störungsfreien Betrieb dieser Einrichtungen sind regelmässige Kontrollen und eine gewissenhafte Wartung unerlässlich. Dazu führen Sie im Betrieb einen umfassenden Wartungsplan.

Wählen Sie 3 verschiedene Einrichtungen aus Ihrem Ausbildungsbetrieb aus (ohne Dampf- oder Warmwasseranlage) und machen Sie folgende Angaben zur Wartung.

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		
Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft? Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?		
Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		
Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft? Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?		
Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Name der Einrichtung:		
Welche Störungen können auftreten?		

Welche Kontroll- und Wartungsarbeiten sind darum auszuführen? Wie oft?
Führen Sie diese Arbeiten selber aus oder braucht es dazu Fachpersonal?

Kontroll- und Wartungsarbeiten:	Häufigkeit:	Ausführung durch:

Warum gilt es Störungen an den Einrichtungen möglichst zu vermeiden?

Welche vier wichtigen Punkte sind für mich bei der Wartung und Kontrolle dieser Einrichtungen unbedingt zu beachten?

-
-
-
-

Wie sicher fühle ich mich bei den Kontroll- und Wartungsarbeiten?

Stärken: Diese Arbeitsschritte beherrsche ich gut.

Lücken: Diese Arbeitsschritte muss ich noch verbessern.

Name	Vorname	Lehrjahr	Datum Bericht