Reinigung und Funktionskontrolle Kellereimaschinen

**Handlungskompetenzen**

f1 Weinkeller vorbereiten

**Ziel (Was):** Kellereimaschinen reinigen und Funktionskontrolle durchführen, dabei mit Reinigungsmitteln korrekt umgehen

**Teilaufgaben**

Dokumentieren Sie jeweils die Teilaufgaben im vorgesehenen Feld (z. Bsp.: mit Fotos, Zeichnungen, kurzen Texten etc.). Legen Sie, wo sinnvoll, ergänzende Unterlagen bei (z.B. Nährstoffbilanz, Laborbericht Bodenanalyse, Parzellenblatt).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teilaufgabe 1:  | Wählen Sie eine Kellereimaschine, die Sie vor der Ernte gereinigt haben. Was sind die Ziele dieser Reinigung? | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 2:  | Welche Reinigungsmittel stehen für diese Reinigung auf Ihrem Lehrbetrieb zur Verfügung? Und welche haben Sie verwendet? Welche Mittel dürfen sie keinesfalls für diese Reinigung verwenden? Und warum? | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 3: | Welche Gefahren gibt es bei dieser Reinigung? Welche Sicherheitsmassnahmen haben Sie getroffen? | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 4: | Beschreiben Sie, wie Sie bei dieser Reinigung und der anschliessenden Funktionskontrolle sowie bei allfälligen Unterhaltsarbeiten vorgegangen sind. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 5: | Wie haben Sie Reststoffe entsorgt? | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |

**Erkenntnisse und Merksätze**

Halten Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse fest. Z. Bsp. Was ist mir gut gelungen, was ist mir weniger gut gelungen? Was mache ich nächstes Mal anders?

|  |
| --- |
|  |

Welche Inhalte aus der Berufsfachschule und/oder dem ÜK haben mir bei diesem Lernbericht geholfen?

|  |
| --- |
|  |

**Rückmeldung Berufsbildner/in**

|  |
| --- |
|  |
|  |  |
| Datum/Unterschrift Lernende/r |  |  |
| Datum/Unterschrift Berufsbildner/in |  |  |

**Gültig ab dem Schuljahr 2026/2027**

**Stand 30.04.2025**