

**Leistungsdokumentation**

**überbetriebliche Kurse**

Gemäss Artikel 8 und 13, BiVo Milchpraktikerin/Milchpraktiker vom 11. Oktober 2019

|  |  |
| --- | --- |
| Milchpraktikerin EBA | Milchpraktiker EBA |

Beurteilung der Methoden-, Sozial-,

Selbst- und Fachkompetenzen.

**Personalien**

Lernender/Lernende

Lehrbetrieb

Dieser Ausweis ist im Ordner „Dokumentation betriebliche Grundbildung“ des Lernenden aufzubewahren.

Grundlage gemäss BiVo Milchpraktikerin/Milchpraktiker vom 11. Oktober 2019.



 MP / Überbetrieblicher Kurs

## Beurteilung überbetrieblicher Kurs Nr. 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Dauer in Stunden | 16 | Kursort |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Beurteilungsbereicheund -kriterien** | **Bewertung,erreichtes Niveau** | **Bemerkungen und Empfehlungen an den Betrieb***Festgestellte Stärken und Schwächen sowie Ansätze zur Konsolidierung, Vertiefung und Verbesserung* |
| **Allgemeine Handlungskompetenzen** | Sehr gut | Gut (Standard) | Genügend | Verbesserung notwendig  |  |
| **Methodenkompetenzen** (Arbeitstechnik und -abläufe, Ordnung, umweltbewusst und wirtschaftlich handeln) |  |  |  |  |  |
| **Selbst- und Sozialkompeten­zen** (Kommunikation, Konflikt- und Teamfähigkeit,Sorgfalt, Selbständigkeit, Pünktlichkeit) |  |  |  |  |  |
| **Berufsinteresse** (verantwor­tungsbewusst, leistungsbereit, belastbar, motiviert) |  |  |  |  |  |
| **Fachwissen**(zu den Grundlagen und zu den Handlungskompetenzen) |  |  |  |  |  |
| **Handlungskompetenzen** gemäss Bildungsplan (im üK behandelte ankreuzen, nach Bedarf anpassen) |
| [x]  c.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen |  |
| [x]  c.2 Anlagen und Einrichtungen reinigen |  |
| [x]  d.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umsetzen |  |
| [x]  d.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen |  |
| Allgemeine Bemerkungen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Unterschrift Kursleiter |  |

## Beurteilung überbetrieblicher Kurs Nr. 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Dauer in Stunden | 16 | Kursort |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Beurteilungsbereicheund -kriterien** | **Bewertung,erreichtes Niveau** | **Bemerkungen und Empfehlungen an den Betrieb***Festgestellte Stärken und Schwächen sowie Ansätze zur Konsolidierung, Vertiefung und Verbesserung* |
| **Allgemeine Handlungskompetenzen** | Sehr gut | Gut (Standard) | Genügend | Verbesserung notwendig  |  |
| **Methodenkompetenzen** (Arbeitstechnik und -abläufe, Ordnung, umweltbewusst und wirtschaftlich handeln) |  |  |  |  |  |
| **Selbst- und Sozialkompeten­zen** (Kommunikation, Konflikt- und Teamfähigkeit,Sorgfalt, Selbständigkeit, Pünktlichkeit) |  |  |  |  |  |
| **Berufsinteresse** (verantwor­tungsbewusst, leistungsbereit, belastbar, motiviert) |  |  |  |  |  |
| **Fachwissen**(zu den Grundlagen und zu den Handlungskompetenzen) |  |  |  |  |  |
| **Handlungskompetenzen** gemäss Bildungsplan (im üK behandelte ankreuzen) |
| [x]  b.1 Käse 🡪 Mozzarella herstellen |  |
| [x]  b.2 übrige Milchprodukte 🡪 Butter herstellen |  |
| [x]  b.2 übrige Milchprodukte 🡪 Sauermilchprodukte |  |
| [x]  b.2 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen |  |
| [x]  c.3 Basis-Analysen durchführen  |  |
| Allgemeine Bemerkungen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Unterschrift Kursleiter |  |