

**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 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Beurteilungsbereiche und -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) | | | | | | |
| c.1 Massnahmen der  Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen | | | | | |  |
| c.2 Anlagen und Einrichtungen reinigen | | | | | |  |
| d.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umsetzen | | | | | |  |
| 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 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Beurteilungsbereiche und -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) | | | | | | | |
| b.1 Käse  🡪 Mozzarella herstellen | | | | | |  | |
| b.2 übrige Milchprodukte  🡪 Butter herstellen | | | | | |  | |
| b.2 übrige Milchprodukte  🡪 Sauermilchprodukte | | | | | |  | |
| b.2 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen | | | | | |  | |
| c.3 Basis-Analysen durchführen | | | | | |  | |
| Allgemeine  Bemerkungen |  | | | | | | |

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