

**Leistungsdokumentation**

**überbetriebliche Kurse**

Gemäss Artikel 8, 13 und 15, BiVo Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ vom 11. Oktober 2019

|  |  |
| --- | --- |
| Milchtechnologin EFZ | Milchtechnologe EFZ |

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 Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ vom 11. Oktober 2019.





MT12 / Überbetriebliche Kurse

## Beurteilungsblatt überbetrieblicher Kurs Nr. 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum | Dauer in Stunden |  | 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 | Genügend | Nicht erfüllt |  |
| **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 Extrahart- und Hartkäse herstellen |  |
| [x]  b.2 Halbhartkäse herstellen |  |
| [x]  b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen |  |
| [x]  b.6 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen |  |
| [x]  b.7 Sauermilch-produkte herstellen |  |
| [x]  b.10 Butter herstellen |  |
| Allgemeine Bemerkungen |  |

|  |
| --- |
| Unterschrift Kursleiter |