

Leistungsdokumentation überbetriebliche Kurse

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

Milchtechnologin EFZ | **Milchtechnologie 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/Milchtechnologie EFZ vom 11. Oktober 2019.

Art. 13 Bildungsbericht

¹ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

Art. 15 Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs.

Beurteilungsblatt überbetrieblicher Kurs Nr. 2

Datum	Dauer in Stunden		Kursort
-------	------------------	--	---------

Beurteilungsbereiche und -kriterien	Bewertung, erreichtes Niveau				Bemerkungen und Empfehlungen an den Betrieb <i>Festgestellte Stärken und Schwächen sowie Ansätze zur Konsolidierung, Vertiefung und Verbesserung</i>
	Sehr gut	Gut	Genügend	Nicht erfüllt	
Allgemeine Handlungskompetenzen					
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)					
<input checked="" type="checkbox"/> b.1 Extrahart- und Hartkäse herstellen					
<input checked="" type="checkbox"/> b.2 Halbhartkäse herstellen					
<input checked="" type="checkbox"/> b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen					
<input checked="" type="checkbox"/> b.6 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen					
<input checked="" type="checkbox"/> b.7 Sauermilchprodukte herstellen					
<input checked="" type="checkbox"/> b.10 Butter herstellen					
Allgemeine Bemerkungen					

Unterschrift Kursleiter

