

**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

## Beurteilung überbetrieblicher Kurs Nr. 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Dauer in Stunden |  | 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 | 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) | | | | | | |
| d.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen | |  |  |  |  |  |
| ☐ d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ e.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umsetzen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ e.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| Allgemeine Bemerkungen |  | | | | | |

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

## Beurteilungsblatt überbetrieblicher Kurs Nr. 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Dauer in Stunden |  | 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 | 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) | | | | | | |
| ☐ b.1 Extrahart- und Hartkäse herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.2 Halbhartkäse herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.6 Konsummilch und  -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.7 Sauermilch- produkte herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.10 Butter herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| Allgemeine  Bemerkungen |  | | | | | |

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

## Beurteilung überbetrieblicher Kurs Nr. 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Dauer in Stunden |  | 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 | 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) | | | | | | |
| ☐ b.3 Weichkäse herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.4 Mozzarella und Salatkäse herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.8 Speiseeis herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.9 Dessertprodukte herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| ☐ b.11 Milchpulver herstellen | | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |  |
| Allgemeine Bemerkungen |  | | | | | |

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