

# 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

<sup>1</sup> 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.

## Beurteilung überbetrieblicher Kurs Nr. 1

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	
<b>Allgemeine Handlungskompetenzen</b>					
<b>Methodenkompetenzen</b> (Arbeitstechnik und -abläufe, Ordnung, umweltbewusst und wirtschaftlich handeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Selbst- und Sozialkompetenzen</b> (Kommunikation, Konflikt- und Teamfähigkeit, Sorgfalt, Selbständigkeit, Pünktlichkeit,)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Berufsinteresse</b> (verantwortungsbewusst, leistungsbereit, belastbar, motiviert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fachwissen</b> (zu den Grundlagen und zu den Handlungskompetenzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Handlungskompetenzen</b> gemäss Bildungsplan (im üK behandelte ankreuzen)					
<input type="checkbox"/> d.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> e.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> e.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 <i>Festgestellte Stärken und Schwächen sowie Ansätze zur Konsolidierung, Vertiefung und Verbesserung</i>
	Sehr gut	Gut	Genügend	Nicht erfüllt	
<b>Allgemeine Handlungskompetenzen</b>					
<b>Methodenkompetenzen</b> (Arbeitstechnik und -abläufe, Ordnung, umweltbewusst und wirtschaftlich handeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Selbst- und Sozialkompetenzen</b> (Kommunikation, Konflikt- und Teamfähigkeit, Sorgfalt, Selbständigkeit, Pünktlichkeit,)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Berufsinteresse</b> (verantwortungsbewusst, leistungsbereit, belastbar, motiviert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fachwissen</b> (zu den Grundlagen und zu den Handlungskompetenzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Handlungskompetenzen</b> gemäss Bildungsplan (im üK behandelte ankreuzen)					
<input type="checkbox"/> b.1 Extrahart- und Hartkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.2 Halbhartkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.5 Quark und Hüttenkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.6 Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.7 Sauermilchprodukte herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.10 Butter herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 <i>Festgestellte Stärken und Schwächen sowie Ansätze zur Konsolidierung, Vertiefung und Verbesserung</i>
	Sehr gut	Gut	Genügend	Nicht erfüllt	
<b>Allgemeine Handlungskompetenzen</b>					
<b>Methodenkompetenzen</b> (Arbeitstechnik und -abläufe, Ordnung, umweltbewusst und wirtschaftlich handeln)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Selbst- und Sozialkompetenzen</b> (Kommunikation, Konflikt- und Teamfähigkeit, Sorgfalt, Selbständigkeit, Pünktlichkeit,)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Berufsinteresse</b> (verantwortungsbewusst, leistungsbereit, belastbar, motiviert)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Fachwissen</b> (zu den Grundlagen und zu den Handlungskompetenzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Handlungskompetenzen</b> gemäss Bildungsplan (im üK behandelte ankreuzen)					
<input type="checkbox"/> b.3 Weichkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.4 Mozzarella und Salatkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.8 Speiseeis herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.9 Dessertprodukte herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> b.11 Milchpulver herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Allgemeine Bemerkungen					

Unterschrift Kursleiter	
-------------------------	--