

Name / Vorname des Lernenden.....

**Handlungskompetenzbereich c:
Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten (Schwerpunkte)**

Bei diesem Handlungskompetenzbereich wählt der Lehrbetrieb **eine** berufliche Handlungskompetenz als Schwerpunkt. **Dieser ist für das QV relevant, sofern nicht 2 HK's aus b.1-b.11 geprüft werden können.**

Die Wahl eines zweiten Schwerpunktes (2. Priorität) kann nur gewährleistet werden, wenn dies aus organisatorischen Gründen (Klassengrösse, Termin) machbar ist und wenn der Berufsbildner sein Einverständnis gibt.

Mögliche Schwerpunkte gemäss Bildungsplan (Handlungskompetenzbereich c.)

c.1: Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen

Der Betrieb muss mindestens eine der folgenden Milchspezialitäten regelmässig und verkaufsfertig herstellen.

Beispiele wie lokale Käsesorten, Schmelzkäse, Käsezubereitungen (Fonduemischung); Käse aus Milch anderer Tiere; Ziger, Crème de la Gruyère und andere vergleichbare Spezialitäten.

Welche Spezialitäten produzieren Sie:

Milchtechnologin/Milchtechnologin sind fähig lokale und regionale Milchspezialitäten herzustellen. Sie können den Ursprung und die wirtschaftliche Bedeutung dieser Spezialitäten für den Betrieb und die Region erklären.

c.2: Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen

Der Betrieb muss über einen Verkaufsladen mit Milchprodukten verfügen.

Milchtechnologin/Milchtechnologin sind fähig Kunden in Ernährungsfragen zu beraten und über die quantitative und qualitative Zusammensetzung von Milchprodukten zu informieren. Sie beteiligen sich aktiv am Verkauf der Milchprodukte.

c.3: Zusätzliche Analysen durchführen

Der Betrieb muss über eine geeignete Laborinfrastruktur verfügen und die Mehrzahl der zusätzlichen Analysen ausbilden können.

Milchtechnologin/Milchtechnologin sind fähig, Proben zu entnehmen und zu behandeln, die zusätzlichen Analysen durchzuführen, die Resultate zu interpretieren und zu rapportieren. Sie orientieren sich dabei an den betrieblichen Vorgaben.

c.4: Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen

Die Produktions- und Abfüllanlagen des Betriebes müssen mehrheitlich prozessgesteuert sein.

Milchtechnologin/Milchtechnologin sind fähig prozessgesteuerte Produktionsanlagen zu führen. Sie leiten bei Störungen die richtigen Massnahmen ein.

c.5: Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten

Dem Betrieb muss eine Schweinehaltung angegliedert sein.

Milchtechnologin/Milchtechnologin sind fähig die anfallenden Nebenprodukte in der Schweinemast zu verwerten. Sie sind sich bewusst, dass die Qualität des Endproduktes unter anderen von den Faktoren Haltungsbedingung, Rasse, Produktionsform und Gesundheit abhängig ist.

→ Wählen Sie einen Schwerpunkt aus und kennzeichnen Sie diesen mittels Kreuz [X].

Ort und Datum: Lehrbetrieb:

Unterschrift Berufsbildner: Unterschrift Lernender:

Mein Überblick der Handlungskompetenzbereiche „Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte im Lehrbetrieb“. Mit dem Berufsbildner ausfüllen.

Handlungskompetenzbereich (HKB)	Handlungskompetenzen (HK)					
a. Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse <i>Die mit X markierten Handlungskompetenzen werden in meinem Lehrbetrieb ausgebildet (nach Bedarf ergänzen).</i>	a.1. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe annehmen, fördern und lagern.	a.2. Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren.	a.3. Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren.	a.4. Wärmebehandlung durchführen.	a.5. Homogenisation durchführen.	a.6. Zutaten und Zusatzstoffe beimischen.
	X	X		X		
	a.7. Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten.	a.8. Kulturen zubereiten und einsetzen.				
	X	X				
b. Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte* <i>Die mit X markierten Handlungskompetenzen werden in meinem Lehrbetrieb ausgebildet (mindestens 3 ausgewählte HK aus b.1 – b.11)</i>	b.1. Extrahart- und Hartkäse herstellen.	b.2. Halbhartkäse herstellen.	b.3. Weichkäse herstellen.	b.4. Mozzarella und Salatkäse herstellen.	b.5. Quark und Hüttenkäse herstellen.	.
	b.6. Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktbasis herstellen.	b.7. Sauermilchprodukte herstellen.	b.8. Speiseeis herstellen.	b.9. Dessertprodukte herstellen.	b.10. Butter herstellen.	b.11. Milchpulver herstellen.
c. Verrichten besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten**	c.1. Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen.	c.2. Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen.	c.3. Zusätzliche Analysen durchführen.	c.4. Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen.	c.5. Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten.	
d. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	d.1. Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen.	d.2. Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen.	d.3. Basis-Analysen durchführen.	d.4. Qualitätsmanagement-System anwenden.		
e. Einhalten der Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz	e.1. Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz umsetzen.	e.2. Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.				

*Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bei diesem Handlungskompetenzbereich mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus, wobei von b.1 bis b.5 und b.6 bis b.11 mindestens je eine berufliche Handlungskompetenz auszubilden ist. Sowohl in Schule als auch in den überbetrieblichen Kursen werden alle beruflichen Handlungskompetenzen ausgebildet.

** Im Handlungskompetenzbereich c ist der Aufbau der jeweiligen schwerpunktspezifischen Handlungskompetenz verbindlich.

Ablage: Original: in meinem Ordner Dokumentation betriebliche Grundbildung (Lerndokumentation)

Kopie an: Berufsbildner, Berufsfachschule