

Bildungsprogramm Milchtechnologie/in EFZ

Empfehlung für die Ausbildungsperiode im Lehrbetrieb
Vermittlung der Leistungsziele an der Berufsfachschule
Überbetriebliche Kurse (ÜK)

Nr.	Handlungskompetenzbereich: 1 Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
1.1	Rohstoffe annehmen, fördern und lagern	Betrieb					
		Schule Lektionen	40	1.1.1 - 1.1.4	20	1.1.6 - 1.1.7	
		ÜK-Tage					
1.2	Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren	Betrieb					
		Schule Lektionen	25	1.2.1 - 1.2.6			
		ÜK-Tage					
1.3	Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren	Betrieb					
		Schule Lektionen			10	1.3.1 - 1.3.3	
		ÜK-Tage					
1.4	Wärmebehandlung durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	20	1.4.1 - 1.4.2	20	1.4.3 - 1.4.4	
		ÜK-Tage					
1.5	Homogenisation durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	10	1.5.1 - 1.5.3			
		ÜK-Tage					
1.6	Zutaten und Zusatzstoffe beimischen	Betrieb					
		Schule Lektionen			10	1.6.1	
		ÜK-Tage					
1.7	Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten	Betrieb					
		Schule Lektionen	10	1.7.1	20	1.7.2 - 1.7.4	
		ÜK-Tage					
1.8	Kulturen zubereiten und einsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	1.8.1 - 1.8.3	20	1.8.5 - 1.8.8	
		ÜK-Tage					
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich 1			120		100		0
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich 1			0		0		0

Nr.	Handlungskompetenzbereich: 2 Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
2.1	Extrahart- und Hartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	50	2.1.1 - 2.1.5	10	2.1.6	10	2.1.7 - 2.1.9
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.2	Halbhartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			30	2.2.1 - 2.2.6	10	2.2.7 - 2.2.8
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.3	Weichkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	2.3.1 - 2.3.9
		ÜK-Tage					ÜK 3	
2.4	Mozzarella- und Salat-Käse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	2.4.1 - 2.4.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
2.5	Quark und Hüttenkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			20	2.5.1 - 2.5.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.6	Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	2.6.1 - 2.6.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.7	Sauermilchprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	20	2.7.1 - 2.7.4	10	2.7.6 - 2.7.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.8	Speiseeis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	2.8.1 - 2.8.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
2.9	Dessertprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	2.9.1 - 2.9.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
2.10	Butter herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	2.10.1 - 2.10.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
2.11	Milchpulver herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	2.11.1 - 2.11.6
		ÜK-Tage					ÜK 3	
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich 2		70		120		120		
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich 2		0		3		3		

Nr.	Handlungskompetenzbereich: Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten (ein Schwerpunkt pro lernende Person)	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
3.1	Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	3.1.1 - 3.1.10
		ÜK-Tage					
3.2	Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	3.2.1 - 3.2.8
		ÜK-Tage					
3.3	Zusätzliche Analysen durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	3.3.1 - 3.3.5
		ÜK-Tage					
3.4	Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	3.4.1 - 3.4.7
		ÜK-Tage					
3.5	Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	3.5.1 - 3.5.11
		ÜK-Tage					
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich 3		0		0		36	
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich 3		0		0		0	

Nr.	Handlungskompetenzbereich: 4 Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
4.1	Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	4.1.1 - 4.1.3			
		ÜK-Tage	ÜK 1				
4.2	Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	4.2.1 - 4.2.4			
		ÜK-Tage	ÜK 1				
4.3	Basis-Analysen durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	20	4.3.1-4.3.5	20	4.3.3-4.3.5	
		ÜK-Tage					
4.4	Qualitätsmanagement-System anwenden	Betrieb					
		Schule Lektionen				24	4.4.1 - 4.4.3
		ÜK-Tage					
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich 4		50		20		24	
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich 4		1.5		0		0	

Nr.	Handlungskompetenzbereich: 5 Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
5.1	Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage	ÜK 1				
5.2	Massnahmen zum Umweltschutz umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen				20	5.2.1 - 5.2.6
		ÜK-Tage					
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich 5		0		0		20	
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich 5		0.5		0		0	

Total Lektionen Schule gesamtes Bildungsprogramm	680	240	240	200
Total ÜK-Tage gesamtes Bildungsprogramm	8	2	3	3