**Lerndokumentation Milchpraktiker/in EBA**

**Anhang 1: Übersicht über die Themen der zu erstellenden Berichte**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Allgemeines** *(Vorgabe 2 Berichte)* | | ***Betrieb*** | ***Lehrjahr\**** | ***Visum BB*** |
|  | Personalien und Lebenslauf | X | 1 |  |
|  | Mein Lehrbetrieb – mein Arbeitsplatz | X | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **a.** | **Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen**  *(Vorgabe 5 Berichte, je 1 Bericht a.1 bis a.5)* | ***Betrieb*** | ***Lehrjahr\**** | ***Visum BB*** |
| a.1. | Lieferungen annehmen | X | 1 |  |
| a.2. | Produktion vorbereiten, führen und überwachen | X | 1 |  |
| a.3. | Wärmebehandlungsanlagen bedienen und überwachen | X | 2 |  |
| a.4. | Einrichtungen warten | X | 2 |  |
| a.5. | Kulturen zubereiten und einsetzen | X | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **b.** | **Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte***(Vorgabe 2 Berichte. Als Regel 1 Bericht zu je einem Produkt von b.1 und b.2). – Zutreffende Produkte in der Spalte «Betrieb» ankreuzen.* | ***Betrieb*** | ***Lehrjahr\**** | ***Visum BB*** |
| *b.1.* | *Käse herstellen* |  |  |  |
|  | Extrahart- und Hartkäse herstellen |  | 2 |  |
|  | Halbhartkäse herstellen |  | 2 |  |
|  | Weichkäse herstellen |  | 2 |  |
|  | Mozzarella- und Salatkäse herstellen |  | 2 |  |
|  | Quark und Hüttenkäse herstellen |  | 2 |  |
| *b.2.* | *Übrige Milchprodukte herstellen* |  |  |  |
|  | Konsummilch und -rahm usw. herstellen |  | 2 |  |
|  | Sauermilchprodukte herstellen |  | 2 |  |
|  | Speiseeis herstellen |  | 2 |  |
|  | Dessertprodukte herstellen |  | 2 |  |
|  | Butter herstellen |  | 2 |  |
|  | Milchpulver herstellen |  | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **c.** | **Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitäts­management**  *(Vorgabe 3 Berichte: c.1 und c.2 fix plus c.3 oder c.4)* | ***Betrieb*** | ***Lehrjahr\**** | ***Visum BB*** |
| c.1. | Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen | X | 1 |  |
| c.2. | Anlagen und Einrichtungen reinigen | X | 2 |  |
| c.3. | Basis-Analysen durchführen |  | 1/2 |  |
| c.4. | Qualitätsvorgaben einhalten |  | 1/2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **d.** | **Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz**  *(Vorgabe 1 Bericht: d.1 oder d.2)* | ***Betrieb*** | ***Lehrjahr\**** | ***Visum BB*** |
| d.1. | Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen |  | 1 |  |
| d.2. | Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen |  | 2 |  |

***\**** *Die Verteilung der Berichte auf die 2 Ausbildungsjahre ist als Empfehlung zu verstehen.*