



## **Bildungsplan**

zur Verordnung des SBFJ vom 11. Oktober 2019 über die berufliche Grundbildung für

## **Milchpraktikerin/Milchpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

vom 11. Oktober 2019

**Berufsnummer 21607**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Berufspädagogische Grundlagen .....</b>	<b>4</b>
2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung.....	4
2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz .....	5
2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom) .....	5
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte.....	6
<b>3. Qualifikationsprofil.....</b>	<b>7</b>
3.1. Berufsbild .....	7
3.2. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen.....	8
3.3. Anforderungsniveau des Berufes .....	8
<b>4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort.....</b>	<b>9</b>
Handlungskompetenzbereich a: Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen .....	9
Handlungskompetenzbereich b: Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte ...	13
Handlungskompetenzbereich c: Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement ...	16
Handlungskompetenzbereich d: Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.....	20
<b>Erstellung.....</b>	<b>22</b>
<b>Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität.....</b>	<b>23</b>
<b>Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.....</b>	<b>24</b>
<b>Glossar .....</b>	<b>27</b>
<b>Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen.....</b>	<b>30</b>

## Abkürzungsverzeichnis

<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	eidgenössisches Berufsattest
<b>EBA</b>	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>SMV</b>	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>üK</b>	überbetrieblicher Kurs

## 1. Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität<sup>1</sup> der beruflichen Grundbildung für Milchpraktikerin und Milchpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

---

<sup>1</sup> vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBF über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Milchpraktikerin EBA und Milchpraktiker EBA

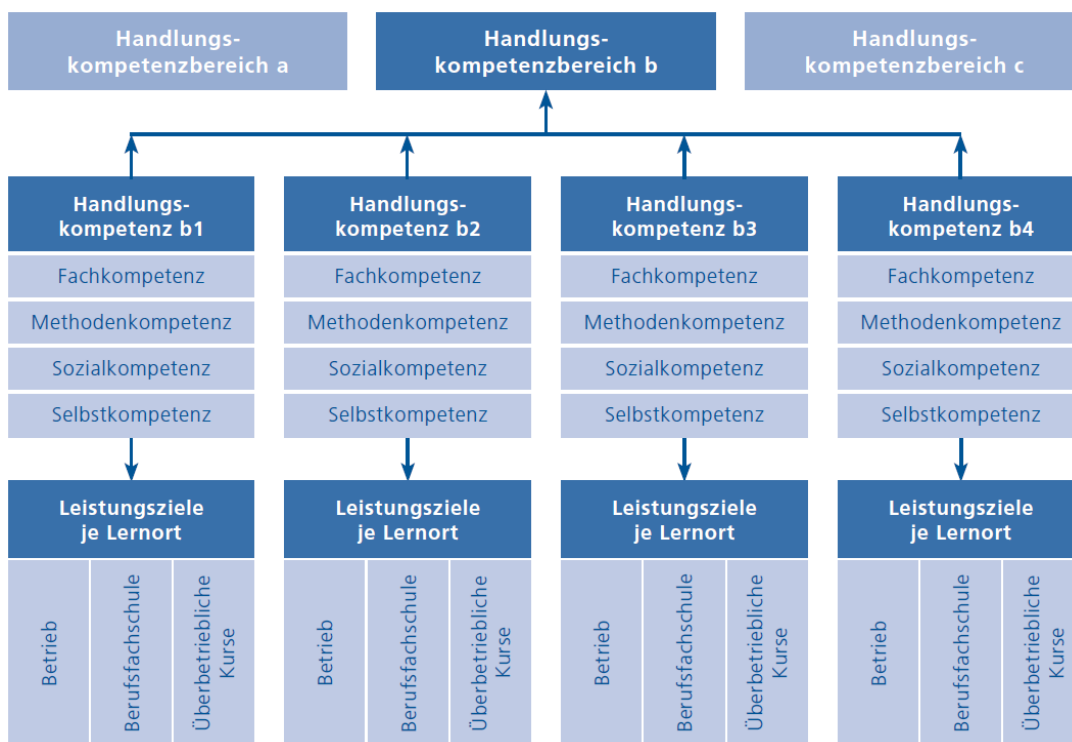
## 2. Berufspädagogische Grundlagen

### 2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Milchpraktikerin EBA / Milchpraktiker EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

*Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:*



Der Beruf Milchpraktikerin EBA / Milchpraktiker EBA umfasst **4 Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich b Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte 2 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden den Handlungskompetenzen zugeordnet.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

## 2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Milchpraktikerinnen EBA / Milchpraktiker EBA im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

### Handlungskompetenz



## 2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6, bzw. TS) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. Bsp: Ich nenne mögliche Gründe zur Sperrung fehlerhafter Produkte. [c.4.4]
K 2	Verstehen	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. Bsp: Ich beschreibe das Vorgehen für eine korrekte Probeentnahme. [c.3.2]
K 3	Anwenden	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Bsp: Ich entkeime Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben. [c.2.6]
K 4	Analyse	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Bsp: Ich stelle Mängel fest, beurteile den Handlungsbedarf und die Zuständigkeit und melde die Mängel dem Vorgesetzten. [a.4.3]
K 5	Synthese	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. <i>Bsp: Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.</i>
K 6	Beurteilen	Milchpraktikerinnen / Milchpraktikern beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. <i>Bsp: Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe</i>

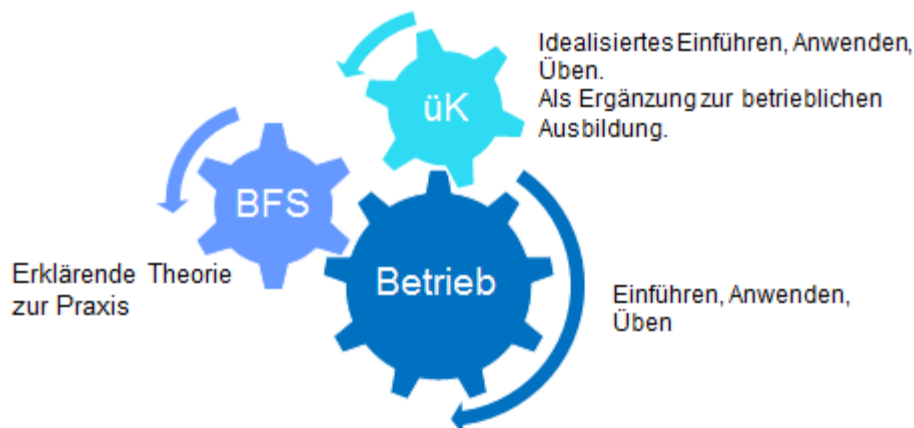
## 2.4. Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung,

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

### **3. Qualifikationsprofil**

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Milchpraktikerin EBA oder ein Milchpraktiker EBA verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

#### **3.1. Berufsbild**

##### **Arbeitsgebiet**

Milchpraktikerinnen und Milchpraktikern sind vorwiegend in Käsereien und Molkereien tätig. Sie sind Fachleute für Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte sowie den Einsatz energie- und ressourceneffizienter Technologien zu deren Herstellung. Entlang der gesamten Produktionskette von Milch übernehmen sie wichtige Funktionen – von der Entwicklung über die Verarbeitung bis zur Qualitätssicherung. Bei der Verarbeitung von Milchprodukten beachten sie die Massnahmen für die Lebensmittel- und Arbeitssicherheit. Neben dem Rohstoff Milch ist die Technologie zu deren Verarbeitung allgegenwärtig. Sie stehen im Kontakt mit Kundschaft und Lieferanten.

##### **Wichtigste Handlungskompetenzen**

Die Bildungsziele sind in vier Handlungskompetenzbereiche gegliedert:

- a. Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen.
- b. Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte.
- c. Umsetzen der Vorschriften und Vorgaben zu Hygiene und Qualitätsmanagement.
- d. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.

##### **Berufsausübung**

Milchpraktikerinnen und Milchpraktikern arbeiten in Teams von gewerblichen und industriellen Milchverarbeitungsbetrieben. Sie übernehmen Verantwortung bei der Herstellung erstklassiger Milchprodukte, überwachen Produktionsprozesse und prüfen die Qualität der Rohstoffe und Produkte. Die qualifizierten Berufsleute haben gute Zukunftsaussichten, denn Schweizer Milchpraktikerinnen und Milchpraktikern sind weltweit begehrte Mitarbeitende. In der Industrie und im Gewerbe stehen ihnen vielfältige Karrierewege offen.

##### **Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur**

Die Schweiz ist ein Grasland und somit für die Verarbeitung von Milch und Fleisch sehr gut geeignet. Milchpraktikerinnen und Milchpraktikern stellen innovative, ressourcenschonende und vielseitige Produkte aus Milch her. Auf Natürlichkeit und Gesundheit der Produkte wird sehr viel Wert gelegt – auch das ist schliesslich ein Grund, warum diese weltweit für ihre höchste Qualität bekannt sind.

Die Betriebe übernehmen als Arbeitgeber, Ausbildner und Abnehmer von Rohstoffen sowie von Dienstleistungen aus der Landwirtschaft und dem Gewerbe eine wichtige gesellschaftliche Verantwortung und Vorbildfunktion – in allen Landesteilen. Ihre Aktivitäten tragen dazu bei, dass die natürliche Landschaft der Schweiz erhalten und gepflegt wird. Sie helfen mit, weltweit das positive Bild der Marke Swissness überzeugend zu vermitteln.

##### **Allgemeinbildung**

Während der beruflichen Grundbildungen vermittelt der allgemeinbildende Unterricht (ABU) grundlegende Kompetenzen. Diese dienen den Lernenden als Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft und unterstützen sie bei der Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

### 3.2. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen

<i>Handlungskompetenzbereich (HKB)</i>	<i>Handlungskompetenzen (HK)</i>				
<b>a. Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen</b>	a.1. Lieferungen annehmen	a.2. Produktion vorbereiten	a.3. Produktionsprozesse führen und überwachen	a.4. Einrichtungen warten	a.5. Kulturen zubereiten und einsetzen
<b>b. Mitarbeiten bei der Herstellung betriebsspezifischer Milchprodukte</b>	b.1. Käse herstellen	b.2. Übrige Milchprodukte herstellen			
<b>c. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement</b>	c.1. Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	c.2. Anlagen und Einrichtungen reinigen	c.3. Basis-Analysen durchführen	c.4. Qualitätsvorgaben einhalten	
<b>d. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz</b>	d.1. Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen	d.2. Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen			

### 3.3. Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).



## 4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

### Handlungskompetenzbereich a: Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen

#### Handlungskompetenz a.1: Lieferungen annehmen

Sie nehmen Lieferungen von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen an, kontrollieren die Lieferungen und lagern sie.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
a.1.1	Ich bereite das Milchannahmesystem nach betrieblichen Vorgaben vor.	3	Ich erkläre die verschiedenen Milchsammel- und Milchannahmesysteme.	2		
a.1.2			Ich erkläre die Bedeutung der wichtigsten Milchbestandteile, ihre Eigenschaften und die Bedeutung für die verschiedenen Produktionsbereiche.	2		
a.1.3	Ich nehme die Milch nach den betrieblichen Weisungen an.	3				
a.1.4	Ich kontrolliere die Milch bei der Annahme nach betrieblichen Vorgaben und ergreife bei Abweichungen die vorgesehenen Massnahmen.	4	Ich ordne vorgegebene Normen des Rohstoffs Milch den entsprechenden Qualitätskriterien zu.	2		
a.1.5	Ich lagere die angenommene Milch nach betrieblichen Vorgaben	3	Ich nenne die wichtigen Bedingungen für die Lagerung der Milch und erkläre deren Einfluss auf die Qualität.	2		
a.1.6	Ich nehme Lieferungen Hilfs- und Betriebsstoffe, kontrolliere sie und lagere sie nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die gesetzlichen Vorschriften für die Lagerung von Hilfs- und Betriebsstoffen.	2		

**Handlungskompetenz a.2: Produktion vorbereiten**

Sie bereiten Anlagen und Einrichtungen vor, überprüfen die Einsatzbereitschaft (Funktion, Schutzeinrichtungen) und stellen die entsprechenden Roh- und Hilfsstoffe bereit.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Schule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
a.2.1	Ich kontrolliere die betrieblichen Anlagen, ihre Betriebsbereitschaft, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für die Verarbeitung der Milch vor.	3	Ich nenne die gebräuchlichen Anlagen und Schutzeinrichtungen für die Milchverarbeitung und beschreibe deren Funktion.	2		
a.2.2	Ich stelle die notwendigen Roh- und Hilfsstoffe für die Milchverarbeitung nach betrieblichen Vorgaben für die entsprechende Verarbeitung bereit.	3	Ich beschreibe die wichtigen Hilfsstoffe, deren Eigenschaften, Wirkung sowie Bedeutung für die Milchverarbeitung.	2		

**Handlungskompetenz a.3: Produktionsprozesse führen und überwachen**

Sie bedienen und überwachen Anlagen von Teilprozessen der Milchverarbeitung. Sie melden Störungen dem Vorgesetzten und ergreifen Sofortmassnahmen

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Schule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
a.3.1	Ich kontrolliere die Betriebsbereitschaft der Dampf- oder Warmwasseranlage, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für den Einsatz vor.	3	Ich erkläre Funktion und Bedeutung der wichtigsten Anlagekomponenten und Sicherheitseinrichtungen von Dampf- und Warmwasseranlagen.	2		
a.3.2	Ich setze die Dampf- oder Warmwasseranlage vorschriftsgemäss in und ausser Betrieb.	3	Ich erkläre die Unterschiede von Dampf- und Warmwasseranlagen und nenne deren Vor- und Nachteile.	2		
a.3.3	Ich überwache Dampf- oder Warmwasseranlage, erkenne Störungen und ergreife die vorgesehenen Massnahmen.	3	Ich beschreibe die wichtigsten auftretenden Störungen und die zu treffenden Massnahmen.	2		
a.3.4	Ich überwache die Kälte- und Druckluftanlage und, erkenne Störungen und ergreife die vorgesehenen Massnahmen.	3	Ich erkläre den Aufbau und das Funktionsprinzip von Kälte- und Druckluftanlagen.	2		

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Schule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
a.3.5	Ich kontrolliere die betrieblichen Produktionsanlagen, prüfe die Schutzeinrichtungen und bereite die Anlagen für den Einsatz vor.	3	Ich erkläre das anhand von Illustrationen die Funktion und Schutzeinrichtungen der wichtigsten Anlagen, die für die verschiedenen Produktionsbereiche eingesetzt werden.	2		
a.3.6	Ich überwache die betrieblichen Produktionsanlagen, erkenne Störungen und ergreife die vorgesehenen Massnahmen.	3	Ich beschreibe mögliche Störungen in betriebseigenen Anlagen und erkläre die im Störfall zu ergreifenden Massnahmen.	2		

#### Handlungskompetenz a.4: Einrichtungen warten

Sie warten Anlagen und Einrichtungen gemäss Herstellerangaben, melden Mängel dem Vorgesetzten und ergreifen Sofortmassnahmen.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Schule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
a.4.1			Ich erkläre die Bedeutung der Wartung der Anlagen und Einrichtungen und ihren wirtschaftlichen und qualitativen Nutzen.	2		
a.4.2	Ich führe die Wartungsarbeiten an betrieblichen Anlagen nach Angaben des Herstellers und betrieblichen Vorgaben aus.	3	Ich beschreibe die Verantwortung und Grundlagen für die Planung, Ausführung und Überwachung der Wartungsarbeiten.	2		
a.4.3	Ich stelle Mängel fest, beurteile den Handlungsbedarf und die Zuständigkeit und melde die Mängel dem Vorgesetzten.	4	Ich beschreibe Kriterien zur Beurteilung festgestellter Mängel, des Handlungsbedarfs und die Zuständigkeit	2		
a.4.4	Ich ergreife in meinem Zuständigkeitsbereich Sofortmassnahmen nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich unterscheide Sofortmassnahmen, die vom Betriebspersonal ergriffen werden können von jenen Massnahmen, die vom Servicetechniker zu bearbeiten sind.	2		

<b>Handlungskompetenz a.5: Kulturen zubereiten und einsetzen</b>						
Sie bereiten Kulturen zu und setzen sie ein.						
<b>Nr.</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele Schule</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>	<b>TS</b>
a.5.1			Ich beschreibe die zur Herstellung von Milchprodukten eingesetzten Kulturen und Kulturenmedien	2		
a.5.2	Ich bereite die zur Herstellung von Kulturen nötigen Kulturenmedien sowie Anlagen und Einrichtungen nach betrieblichen Vorgaben zu.	3	Ich nenne die Vor- und Nachteile verschiedener Kulturen, beschreibe die Zubereitung und die zu beachtenden Hygienevorschriften.	2		
a.5.3	Ich beimpfe und bebrüte die Kulturenmedien nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe Eigenschaften und Entwicklung der Mikroorganismen.	2		
a.5.4	Ich überwache die Entwicklung der Kulturen.	3	Ich beschreibe die Anforderungen an Kulturen und die entsprechenden Kontrollen.	2		
a.5.5	Ich lagere die einsatzbereiten Kulturen nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die Handhabung und die Bedingungen zur Lagerung der Kulturen.	2		
a.5.6	Ich kontrolliere die Kulturen vor dem Einsatz und ergreife Massnahmen zur Erhaltung der Sollwerte nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die Kontrolle der Kulturen und Massnahmen zur Einhaltung der Sollwerte.	2		
a.5.7	Ich setze die Kulturen nach betrieblichen Vorgaben ein.	3	Ich erkläre die Einsatzmöglichkeiten verschiedener Kulturen.	2		

**Handlungskompetenzbereich b: Mitarbeiten bei der Herstellung betriebspezifischer Milchprodukte**

**Handlungskompetenz b.1: Käse herstellen**

Sie stellen betriebspezifische Käse her, beachten ernährungstypische Eigenschaften und verpacken die Produkte.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
b.1.1			Ich beschreibe die wichtigsten im Inland produzierten Käse, ihre Eigenschaften und Unterschiede.	2		
b.1.2			Ich nenne die Produktionsregionen der verschiedenen Produkte, deren Anteil an der Gesamtproduktion, die Entwicklung der Produktion und der Anteile.	2		
b.1.3			Ich beschreibe die Absatzentwicklung der wichtigsten Produkte und deren Konsumtrends im Inland.	2		
b.1.4			Ich erstelle eine Übersicht über die im Betrieb hergestellten Käse, die betriebliche Vermarktung und nenne die Abnehmer der Produkte.	2		
b.1.5			Ich beschreibe die Ernährungseigenschaften der im Betrieb hergestellten Käse.	2		
b1.6			Ich beschreibe für das betriebspezifische Käsesortiment die verwendeten Rohstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.	2	Ich führe die Vorbereitungsarbeiten und Produktionsschritte bei der Herstellung von Käse exemplarisch durch (inkl. Basisanalysen).	3
b1.7	Ich stelle die zur Herstellung der betriebspezifischen Käse nötigen Rohstoffe und Hilfsstoffe bereit und bereite die Anlagen und Einrichtungen vor.	3	Ich beschreibe die im Betrieb verfügbaren Anlagen und Einrichtungen für die Herstellung der betriebspezifischen Käse.	2		
b1.8	Ich führe nach Anweisung die einzelnen Produktionsschritte für die Herstellung der betriebspezifischen Käse aus.	3	Ich erkläre die einzelnen Produktionsschritte der Käseherstellung.	2		
b1.9	Ich kontrolliere den Säuerungsverlauf im Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die Einflussfaktoren, die Auswirkungen und die Kontrollmöglichkeiten der Milchsäuregärung	2		3

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
b1.10	Ich führe die Salzbehandlung nach betrieblichen Vorgaben durch.	3	Ich erkläre die Wirkung, die Verfahren sowie beeinflussende Faktoren der Salzbehandlung.	2		
b1.11		3	Ich erkläre die wichtigsten milchwirtschaftlichen Gärungsvorgänge	2		
b1.12	Ich pflege die Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre mögliche Ursachen von Qualitätsmängeln und Massnahmen zur Qualitätsverbesserung bei der Käsepflege.	2		
b1.13	Ich überwache den Reifungsprozess der Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die sortenspezifischen Abläufe und Einflussfaktoren der Käsureifung.	2		
b1.14	Ich beurteile die Qualität der Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die betrieblichen Qualitätsanforderungen und -standards.	2		
b1.15	Ich lagere Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die Möglichkeiten und Bedingungen für die Lagerung von Käse.	2		
b1.16	Ich verpacke Käse nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die Möglichkeiten und Bedingungen (Hygiene, Lebensmittelsicherheit) für die Verpackung von Käse.	2		

<b>Handlungskompetenz b.2: Übrige Milchprodukte herstellen</b>						
Sie stellen betriebsspezifische Milchprodukte her, beachten ernährungstypische Eigenschaften und verpacken die Produkte.						
Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
b2.1			Ich beschreibe die wichtigsten im Inland hergestellten Milchprodukte, ihre Ernährungseigenschaften, wirtschaftliche Bedeutung und Konsumtrends.	2		
b2.2			Ich beschreibe das Sortiment der im Betrieb hergestellten Milchprodukte und die Bedeutung für den Betrieb.	2		
b2.3	Ich dosiere Reinigungslösungen nach den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern der Hersteller.	3	Ich beschreibe die Ernährungseigenschaften der im Betrieb hergestellten Produkte.	2	Ich führe die Vorbereitungsarbeiten und Produktionsschritte bei der Herstellung von Milchprodukten exemplarisch durch (inkl. Basisanalysen).	3
b2.4	Ich stelle für die Herstellung der betriebsspezifischen Milchprodukte die nötigen Rohstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten und Zusatzstoffe bereit.	3	Ich beschreibe für das betriebsspezifische Produktesortiment die verwendeten Rohstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.	2		
b2.5	Ich bereite für die Herstellung der betriebsspezifischen Milchprodukte die verfügbaren Anlagen und Einrichtungen vor.	3	Ich beschreibe die im Betrieb verfügbaren Anlagen und Einrichtungen für die Herstellung der betriebsspezifischen Produkte.	2		
b2.6	Ich führe nach Anweisung die einzelnen Produktionsschritte für die Herstellung der betriebsspezifischen Milchprodukte aus.	3	Ich beschreibe die Abläufe und produktespezifischen Schritte zur Herstellung der betriebsspezifischen Milchprodukte	2		
b2.7	Ich mische Zutaten nach betrieblichen Vorgaben bei.	3	Ich erkläre die Dosierung und Wirkung der Zutaten und Zusatzstoffe.	2		
b2.8	Ich fülle die Produkte nach betrieblichen Vorgaben ab oder verpacke sie.	3	Ich beschreibe die Arten, Systeme, Techniken und Bedingungen (Hygiene, Lebensmittelsicherheit) für die Verpackung oder das Abfüllen der Produkte.	2		
b2.9	Ich lagere die Produkte nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die Möglichkeiten und Bedingungen für die Lagerung der Produkte.	2		
b2.10	Ich beurteile die Qualität der Produkte nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die betrieblichen Qualitätsanforderungen und -standards.	2		

**Handlungskompetenzbereich c: Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement**

**Handlungskompetenz c.1: Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen**

Sie ergreifen vorbeugende Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene nach betrieblichen Weisungen.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
c.1.1			Ich beschreibe die Risiken mangelhafter Hygiene, deren Ursachen und Folgen und erkläre Massnahmen nach dem Prinzip «gute Herstellungspraxis» (GAP).	2		3
c.1.2			Ich nenne die wichtigen Mikroorganismen, unterscheide dabei nützliche Organismen von Krankheits- und Verderbniserregern und beschreibe die Einflüsse auf deren Entwicklung.	2		
c.1.3	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein.	3	Ich erkläre die Bedeutung und Massnahmen zur Sicherstellung der Personal- und Körperhygiene.	2		
c.1.4	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur Raumhygiene und des Raumzonen-Konzeptes ein.	3	Ich erkläre die Bedeutung und Massnahmen zur Sicherstellung der Hygiene der Räume, Anlagen und Einrichtungen und Ausrüstungen.	2		
c.1.5	Ich erkenne Hygienerisiken im Betrieb und ergreife Massnahmen zur guten Herstellungspraxis (GHP) und zur Einhaltung der Hygiene im Produktionsprozess.	3	Ich erkläre die Bedeutung und Massnahmen zur Sicherstellung der Betriebs- und Produktionshygiene	2	Ich wende die Personal-, Raum- und Produktionshygiene exemplarisch an.	3



<b>Handlungskompetenz c.2: Anlagen und Einrichtungen reinigen</b>						
Sie reinigen und entkeimen Einrichtungen und Anlagen nach betrieblichen Weisungen.						
<b>Nr.</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>	<b>TS</b>
c.2.1			Ich erkläre die Bedeutung der Sauberkeit der Anlagen und Einrichtungen für die Produktequalität.	2		
c.2.2			Ich erkläre die Einflüsse der Faktoren Zeit, Temperatur, Reinigungsmittelkonzentration, Mechanik, Art der Verschmutzung und Oberflächenbeschaffenheit auf die Reinigungs- und Entkeimungsverfahren.	2		
c.2.3	Ich dosiere Reinigungslösungen nach den Gebrauchsanweisungen und Sicherheitsdatenblättern der Hersteller.	3	Ich nenne die wichtigsten Reinigungsmittel und die verfügbaren Quellen zur Festlegung der Konzentration und Dosierung.	1	Ich berücksichtige bei der Reinigung die Faktoren Zeit, Temperatur, Reinigungsmittelkonzentration, Mechanik und Wasserverbrauch.	3
c.2.4	Ich reinige Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die Bedeutung der Reinigung und entsprechende Massnahmen zur Sicherstellung der Produktequalität.	2		
c.2.5			Ich erkläre Einsatzmöglichkeiten und Wirkung verschiedener Desinfektionsmittel und nenne die Faktoren, welche die Wirkung der Desinfektion beeinflussen.	2		
c.2.6	Ich entkeime Einrichtungen und Betriebsanlagen nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich erkläre die Bedeutung der Entkeimung und entsprechende Massnahmen zur Sicherstellung der Produktequalität.	2		
c.2.7	Ich beurteile den Erfolg der Reinigung und Entkeimung und ergreife Massnahmen der Nachbehandlung.	4	Ich beschreibe die verschiedenen Möglichkeiten zur Wirkungskontrolle der Reinigung und Entkeimung	2		

<b>Handlungskompetenz c.3: Basis-Analysen durchführen</b>						
Sie führen nach Anweisung Basis-Analysen und einfache Berechnungen dazu durch.						
<b>Nr.</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>TS</b>	<b>Leistungsziele überbetriebliche Kurse</b>	<b>TS</b>
<b>c.3.1</b>	Ich stelle die Hilfsmittel für die Probeentnahme nach betrieblichen Vorgaben bereit.	3	Ich nenne die Basisanalysen, erkläre deren Ablauf und die eingesetzten Hilfsmittel und Gerätschaften.	2		
<b>c.3.2</b>	Ich entnehme Proben gemäss Prüfplan und protokolliere die Ergebnisse und Beobachtungen nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe das Vorgehen für eine korrekte Probeentnahme.	2		
<b>c.3.3</b>	Ich führe einfache Berechnungen zu den Probeergebnissen nach betrieblichen Vorgaben durch, vergleiche diese mit den betrieblichen Kennzahlen und erkenne Abweichungen oder Mängel.	3	Ich führe einfache Berechnungen für die Standardisierung durch.	3		
<b>c.3.4</b>	Ich leite die Probenergebnisse an die zuständige Stelle weiter und lagere die Proben nach betrieblichen Vorgaben.	3				

**Handlungskompetenz c.4: Qualitätsvorgaben einhalten**

Sie halten die Qualitätsvorgaben ein (Standards, Abläufe) und protokollieren diese nach betrieblichen Weisungen. Sie erkennen Produktmängel und Normabweichungen, melden diese und ergreifen Sofortmassnahmen.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
c.4.1			Ich erkläre die allgemeinen Qualitätsmerkmale für Käse und andere Milchprodukte.	2		
c.4.2	Ich halte in allen Bereichen die Vorgaben des betrieblichen QM-System ein.	3	Ich beschreibe den Zweck eines betrieblichen QM-Systems.	2		
c.4.3	Ich erhebe gemäss Weisungen qualitative und quantitative Werte und protokolliere diese nach betrieblichen Vorgaben.	3				
c.4.4	Ich erkenne Mängel und Abweichungen der Produktequalität, sperre fehlerhafte Produkte nach betrieblichen Vorgaben und informiere den Vorgesetzten.	3	Ich nenne mögliche Gründe zur Sperrung fehlerhafter Produkte.	1		

**Handlungskompetenzbereich d: Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz**

**Handlungskompetenz d.1: Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen.**

Sie sind sich der betrieblichen Unfallgefahren bewusst und halten die entsprechenden Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz ein.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
d.1.1	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zur allgemeinen und anlagespezifischen Unfallverhütung - insbesondere Risiken im Bereich der Ergonomie (Heben und Tragen), der Maschinensicherheit und des Materialtransports - ein.	3			Ich wende die unfallverhütenden Massnahmen in meinem Berufsfeld exemplarisch an.	2
d.1.2	Ich lagere gefährliche Stoffe nach gesetzlichen Vorgaben und Sicherheitsblättern.	3			Ich weise auf die Risiken bei der Lagerung und Anwendung von gefährlichen Stoffen gemäss Sicherheitsdatenblatt hin.	2
d.1.3	Ich wende gefährliche Stoffe (Laborchemikalien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel usw.) nach gesetzlichen Vorgaben sowie Sicherheitsblättern an.	3			Ich erkläre die Bedeutung der Gefahrenpiktogramme auf Etiketten und anderer Angaben auf gefährlichen Stoffen.	2
d.1.4	Ich reagiere in Notfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation.	3				
d.1.5	Ich halte die betrieblichen Vorgaben zum Gesundheitsschutz ein.	3			1 Ich wende Massnahmen zum Gesundheitsschutz in meinem Berufsfeld exemplarisch an.	3
d.1.6					2 Ich erkläre den Nutzen von Unfallverhütung und Gesundheitsschutz für mich und den Betrieb.	2
d.1.7	Ich setze die persönliche Schutzausrüstung (PSA) situations- und tätigkeitsabhängig fachgerecht und sicher ein.	3	Ich beschreibe bei welchen Situationen und Tätigkeiten eine entsprechende PSA getragen werden muss.	2	Ich setze die persönliche Schutzausrüstung unter Anleitung fachgerecht und sicher ein.	3

**Handlungskompetenz d.2: Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen**

Sie sind sich der betrieblichen Vorgaben zum Umweltschutz bewusst und sorgen für deren Einhaltung. Sie wissen um die Bedeutung der Massnahmen zum Schutz der natürlichen Grundlagen. Massnahmen zum Schutz der natürlichen Ressourcen und dem effizienten Energieverbrauch.

Nr.	Leistungsziele Betrieb	TS	Leistungsziele Berufsfachschule	TS	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	TS
d.2.1	Ich lagere, verwende und entsorge Umwelt belastende Stoffe nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich stelle die Umweltbelastung durch Stoffe aus meinem betrieblichen und privaten Umfeld dar.	2	Ich wende Massnahmen zum Umweltschutz in meinem Berufsfeld exemplarisch an und Sorge für deren Einhaltung.	2
d.2.2	Ich entsorge Abfälle nach betrieblichen Vorgaben.	3	Ich beschreibe die Grundsätze der Abfallentsorgung im betrieblichen und privaten Umfeld.	2		
d.2.3	Ich bereite Wasser nach betrieblichen Vorgaben für unterschiedliche Verwendungszwecke vor.	3	Ich erkläre verschiedene Wasseraufbereitungsarten für unterschiedliche Verwendungszwecke.	2		
d.2.4	Ich wende Wasser sparende Massnahmen konsequent an.	3	Ich erkläre Massnahmen, um den Trinkwasserverbrauch zu reduzieren.	2		
d.2.5	Ich wende die Massnahmen zum Reduzieren der Abwasserbelastung konsequent an.	3	Ich erkläre Massnahmen zur Reduktion der Abwasserbelastung.	2		
d.2.6			Ich erkläre an einem einfachen Schema die Funktion einer Abwasser-Reinigungsanlage.	2		
d.2.7	Ich wende Einsparungsmöglichkeiten im Energieverbrauch konsequent an.	3	Ich beschreibe Energiesparmassnahmen im betrieblichen und privaten Umfeld.	2		
d.2.8	Ich gehe sparsam mit Rohstoffen um.	3	Ich beschreibe die Massnahmen zum sparsamen Einsatz von Rohstoffen, zur Vermeidung und Reduktion von Rohstoffabfällen sowie die rechtlichen Vorschriften zur Entsorgung der verschiedenen Rohstoffe.	2		

## Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom 11. Oktober 2019 über die berufliche Grundbildung für Milchpraktikerin/Milchpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) von der OdA erlassen.

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Bern, 11. Oktober 2019

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN

Der Präsident

Die Geschäftsführerin

Thomas Arnold

Karin Imboden

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, 11. Oktober 2019

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation



Rémy Hübschi  
Vizedirektor, Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

## Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Milchpraktikerin EBA und Milchpraktiker EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation ( <a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/berufe">www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</a> ) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">www.bundespublikationen.admin.ch</a> )
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Milchpraktikerin EBA und Milchpraktiker EBA	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster)	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Lerndokumentation	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a> siehe auch edition Imz <a href="http://www.edition-lmz.ch">www.edition-lmz.ch</a>
Bildungsbericht	Vorlage SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Vorlage SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a> edition Imz <a href="http://www.edition-lmz.ch">www.edition-lmz.ch</a>
Lehrmittel für den berufskundlichen Unterricht Milchpraktikerin und Milchpraktiker	edition Imz <a href="http://www.edition-lmz.ch">www.edition-lmz.ch</a>
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetriebe	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Organisationsreglement für überbetriebliche Kurse	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Lehrplan für die Berufsfachschule	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Notenformular	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV <a href="http://www.milchtechnologe.ch">www.milchtechnologe.ch</a>

## Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Milchpraktikerinnen EBA/Milchpraktikern EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot der gefährlichen Arbeiten (Grundlage: SECO-Checkliste)	
Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)
3a	Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen. Unter diese fallen: 1) manuelle Handhabung von grossen Lasten, sowie ungünstige Körperhaltungen und -bewegungen 2) serienmässig wiederholte Bewegungen unter Last
4b	Arbeiten mit heissen Medien mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitenrisiko.
4c	Arbeiten, die mit gehörgefährdendem Lärm verbunden sind (Dauerschall, Impulslärm). Unter diese fallen Lärmeinwirkungen ab einem Tages-Lärmexpositionspegel LEX von 85 dB (A).
5a	Arbeiten mit Stoffen oder Zubereitungen von denen physikalische Gefahren wie Explosivität und Entzündbarkeit ausgehen: 4. entzündbare Flüssigkeiten (H224, H225 – bisher R12), 6. selbstzersetzliche Stoffe und Zubereitungen (H240, H241 – bisher R12). 
6a	Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die mit untenstehenden Gefahrensymbolen für Gesundheitsgefahren (Piktogrammen) gekennzeichnet sind: 1. akute Toxizität (H331), 2. Ätzwirkung auf die Haut (H314 – bisher R34), 
8a	Arbeiten mit Arbeits-/Werkgegenständen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können. 1) Werkzeuge, Ausrüstungen, Maschinen 2) Technische Einrichtungen und Geräte gemäss Art. 49 Absatz 2 VUV <sup>2</sup> 5 (z.B. automatische oder zentral gesteuerte Produktionseinrichtungen wie Fertigungsgruppen, Verpackungs- und Abfüllstrassen sowie kombinierte Transportsysteme, die namentlich aus Band- und Kettenförderern, Hänge- und Rollenbahnen, Dreh-, Verschiebe- und Kippvorrichtungen oder Spezialwarenaufzügen bestehen)
8c	Arbeiten mit Maschinen oder Systemen im Sonderbetrieb oder bei der Instandhaltung mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitenrisiko
8d	Arbeiten mit Teilen, welche gefährliche Oberflächen besitzen (Ecken, Kanten, Spitzen, Schneiden, Rauigkeit).
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr: 1) Arbeiten auf überhöhten Arbeitsplätzen (z. B. Leitern) und Verkehrswegen 2) Arbeiten in Bereichen mit Bodenöffnungen.

<sup>2</sup>Verordnung vom 19. Dezember 1983 über die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (SR 832.30)



Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>4</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>3</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Schulung/Ausbildung der Lernenden				Ständig	Häufig	Gelegentlich
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS				
Werkzeugwechsel bei offenem Planetenrührwerk  Zutaten und Zusatzstoffe beimischen (Gebinde bis 25 kg)  Käse wenden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überlastung des Bewegungsapparates beim Heben und Bewegen von schweren Lasten</li> <li>Ungünstige Körperhaltungen und Bewegungen</li> </ul>	3a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsablauf ergonomisch günstig gestalten</li> <li>Richtige Hebeteknik anwenden</li> <li>Hilfsmittel/Traghilfen verwenden</li> <li>Lasten, die die körperliche Leistungsfähigkeit übersteigen vermeiden</li> <li>Tätigkeitswechsel vorsehen</li> <li>Erholungspausen einhalten</li> </ul> Suva MB 44018.d „Hebe richtig - trage richtig!“ EKAS Informationsbroschüre 6245.d „Lastentransport von Hand“ Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz, Art. 25 Lasten, Absatz 2 Jugendliche	1.-2. Lj	1. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	
Arbeiten bei laufenden Produktionsanlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heisser Dampf</li> <li>Lärm</li> </ul>	4b 4c	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei Arbeiten mit Verbrühungsgefahr, besondere Verhaltensanweisungen des Betriebes beachten</li> <li>Geeignete PSA (bspw. Gehörschutz) tragen</li> </ul> Suva FP 84015.d „Wie bitte? Fragen und Antworten zum Thema Lärm“	1.-2. Lj	1./2. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	
Umgang mit Gefahrstoffen wie bspw. Reinigungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reizung von Haut, Schleimhäuten, Atemwegen</li> <li>Verätzungen</li> <li>Allergien, Ekzeme</li> <li>Brand- und Explosionsgefahr</li> </ul>	6a 5a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angaben in Sicherheitsdatenblättern beachten</li> <li>Angaben auf Etiketten lesen, Verarbeitungshinweise / Gefahren / Warnaufschriften auf Etiketten beachten und Schutzmassnahmen befolgen</li> <li>Chemische Stoffe in Originalgebinden aufbewahren, nie in Getränkeflaschen oder Nahrungsmittelbehälter umfüllen</li> <li>Kleiderwechsel vor und nach der Arbeit</li> <li>Geeignete PSA tragen (bspw. Schutzbrille, Schutzhandschuhe, Atemschutz)</li> <li>Hautreinigung mit schonenden Mitteln</li> <li>Pflege der Haut mit geeigneten Produkten</li> <li>Hygienevorschriften beachten</li> <li>Brandschutzmassnahmen</li> </ul> Suva MB 11030.d „Gefährliche Stoffe. Was man darüber wissen muss“	1.-3. Lj	1./2. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj	

<sup>3</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>4</sup> Ziffer gemäss SECO-Checkliste „Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung“

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) <sup>d</sup>	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>3</sup> im Betrieb							
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden		Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS			Ständig	Häufig	Gelegentlich
			Suva MB 66113.d „Atemschutzmasken gegen Stäube. Das Wichtigste zur Auswahl und richtigen Verwendung“ Suva MB 44074.d „Hautschutz bei der Arbeit“								
Arbeiten mit gefährlichen Werkzeugen, Maschinen  Überwachen von Produktionsanlagen	Quetschen, sich schneiden, erfasst / getroffen / verbrüht werden durch <ul style="list-style-type: none"> <li>Eingreifen in ungeschützt bewegte Teile</li> <li>Berühren gefährlicher Oberflächen</li> <li>bewegte Transport- / Arbeitsmittel</li> <li>unkontrolliert bewegte Teile</li> <li>Beschaffenheit von Arbeitsplätzen und Verkehrswegen</li> <li>heissen Dampf</li> </ul>	4b 8a 8d	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maschinen und Anlagen gemäss Herstellerangaben einsetzen und bedienen.</li> <li>Nicht in ungeschützte sich bewegende Maschinen, Anlagen und Transportmittel greifen</li> <li>Nur von sicheren Standorten aus arbeiten</li> <li>Für das Arbeiten, sicheren Stand einnehmen</li> <li>Sichere Verkehrswege benutzen</li> <li>Geeignete PSA tragen (bspw. Schutzbrille, Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe)</li> </ul> <p>Suva Leitfaden für Berufsbildende und Vorgesetzte 88286.d „10 Schritte für eine sichere Lehrzeit“</p>	1.-2. Lj	1./2. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj		
Unterhalt und Wartung von Produktionsanlagen	Unkontrolliertes Anlaufen	8c	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anlage/Maschine spannungsfrei schalten</li> <li>Maschinen und Anlagen gemäss Herstellerangaben warten.</li> </ul>	1.-3. Lj	1.-3. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj		
Wartungs- und Kontrolltätigkeiten  Zutaten und Zugaben begeben  Käselaibe durch Bodenöffnungen transportieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absturz</li> </ul>	10a	<p><u>Bei Leitern</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vor dem Besteigen, Leiter auf Zustand und Eignung prüfen (keine defekte Leiter verwenden)</li> <li>Leiterkopf und Leiterfuss sichern</li> <li>Korrektter Umgang</li> </ul> <p>Suva FP 84070.d „Wer sagt 12-mal Ja? Sicher auf die Anstell- und Bockleiter“</p> <p><u>Bei Podesten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>beim Auf-/Absteigen immer Handlauf benutzen</li> <li>sich wenn nötig gegen Absturz sichern</li> <li>darauf achten, dass darunterliegende Arbeitsplätze nicht durch herunterfallende Gegenstände oder herabfliessende Flüssigkeiten gefährdet sind</li> </ul> <p><u>Bei Bodenöffnungen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>betriebsspezifische Verhaltensregeln befolgen</li> <li>Suva CL 67008.d Bodenöffnungen</li> </ul>	1.-2. Lj	1./2. Lj	1. Lj	Ausbildung und praktische Anwendung	1. Lj	2. Lj		

**Legende:** ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; BS: Broschüre; FP: Faltprospekt; Lj: Lehrjahr; MB: Merkblatt; PSA: Persönliche Schutzausrüstung

Die begleitenden Massnahmen) wurden vom SCHWEIZERISCHEN MILCHWIRTSCHAFTLICHEN VEREIN zusammen mit einem Spezialisten der Arbeitssicherheit erarbeitet. Die Zustimmung des SECO zu den Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Art. 4 Abs. 4 ArGV 5) erfolgte am 23.01.2017.

## Glossar

(\* siehe *Lexikon der Berufsbildung*, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, [www.lex.berufsbildung.ch](http://www.lex.berufsbildung.ch))

### **Berufsbildungsverantwortliche\***

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in ÜK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

### **Bildungsbericht\***

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

### **Bildungsplan**

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erstellt und unterzeichnet.

### **Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)**

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

### **Handlungskompetenz (HK)**

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### **Handlungskompetenzbereich (HKB)**

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### **Individuelle praktische Arbeit (IPA)**

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

### **Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)**

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG<sup>5</sup>.

### **Lehrbetrieb\***

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

---

<sup>5</sup> SR 412.10

### **Leistungsziele (LZ)**

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

### **Lerndokumentation\***

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

### **Lernende Person\***

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

### **Lernorte\***

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

### **Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)**

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugnis erläuterung erstellt.

### **Organisation der Arbeitswelt (OdA)\***

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

### **Qualifikationsbereiche\***

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

### **Qualifikationsprofil**

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

### **Qualifikationsverfahren (QV)\***

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

### **Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)**

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

### **Unterricht in den Berufskennnissen**

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

### **Überbetriebliche Kurse (üK)\***

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

### **Verbundpartnerschaft\***

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hochstehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

### **Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)**

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

### **Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)\***

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

### **Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung**

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

## Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

### 1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts) Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemässe Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmassnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

### 2. Methodenkompetenzen (MK)

#### 2.1 Arbeitstechniken

Zur Lösung von beruflichen Aufgaben setzen Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA geeignete Methoden, Anlagen, technischen Einrichtungen und Hilfsmittel ein. Diese ermöglichen es ihnen, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten, die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Hygienevorschriften einzuhalten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert, effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

#### 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Milchpraktikerinnen / Milchtechnologen EBA sehen betriebliche Prozesse in ihren Zusammenhängen. Sie berücksichtigen vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Produkte sowie auf Mitarbeitende und den Erfolg des Unternehmens bewusst.

#### 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

In milchverarbeitenden Betrieben ist der Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln wichtig. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse des Betriebes und des eigenen Lernens.

#### 2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA reflektieren ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Da Lernstile individuell verschieden sind, arbeiten sie mit effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Bereitschaft für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

#### 2.5 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie situationsgerecht ein.

#### 2.6 Ökologisches Handeln

Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA sind sich der begrenzten Verfügbarkeit der natürlichen Ressourcen bewusst. Sie pflegen einen sparsamen Umgang mit Rohstoffen, Wasser und Energie und setzen Ressourcen schonende Technologien, Strategien und Arbeitstechniken ein.

#### 2.7 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

### **3. Sozialkompetenzen (SK)**

#### **3.1 Kommunikationsfähigkeit**

Sachliche Kommunikation ist für die kompetente Berufsausübung sehr wichtig. Darum sind Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA in beruflichen Situationen kommunikativ und wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

#### **3.2 Konfliktfähigkeit**

Im beruflichen Alltag des Betriebes, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kann es zu Konfliktsituationen kommen. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA sind sich dessen bewusst und reagieren ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

#### **3.3 Teamfähigkeit**

Berufliche Arbeit wird durch Einzelne und durch Teams geleistet. Teams sind in vielen Situationen leistungsfähiger als Einzelpersonen. Arbeiten Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA im Team, wenden sie Regeln für erfolgreiche Teamarbeit an.

### **4. Selbstkompetenzen**

#### **4.1 Reflexionsfähigkeit**

Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA können das eigene Handeln hinterfragen, persönliche Lebenserfahrungen reflektieren und die Erkenntnisse in den beruflichen Alltag einbringen. Sie sind fähig, eigene und fremde Erwartungen, Werte und Normen wahrzunehmen, zu unterscheiden und damit umzugehen (Toleranz).

#### **4.2 Eigenverantwortliches Handeln**

In ihrer beruflichen Tätigkeit sind die Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA mitverantwortlich für die Produktionsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie treffen in ihrem Verantwortungsbereich selbstständig und gewissenhaft Entscheidungen und handeln entsprechend.

#### **4.3 Belastbarkeit**

Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA können den berufsspezifischen physischen und psychischen Belastungen standhalten, sie kennen die eigenen Grenzen und holen sich Unterstützung, um belastende Situationen zu bewältigen.

#### **4.4 Flexibilität**

Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA sind fähig, sich auf Veränderungen und unterschiedliche Situationen einzustellen und diese aktiv mitzugestalten.

#### **4.5 Leistungsbereitschaft und Arbeitshaltung**

Im Wettbewerb bestehen nur Betriebe mit motivierten, leistungsbereiten Angestellten. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA setzen sich für das Erreichen der betrieblichen Ziele ein. Sie entwickeln und festigen in Betrieb und Schule ihre Leistungsbereitschaft. Ihre Arbeitshaltung zeichnet sich durch Pünktlichkeit, Konzentration, Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Genauigkeit aus.

#### **4.6 Lebenslanges Lernen**

Technologischer Wandel und wechselnde Kundenbedürfnisse erfordern laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Bereitschaft, sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Milchpraktikerinnen / Milchpraktiker EBA sind offen für Neuerungen, bilden sich lebenslang weiter und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.