

# Bildungsprogramm Milchtechnologie/in EFZ

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

Nr. a	Handlungskompetenzbereich: Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
a.1	Rohstoffe annehmen, fördern und lagern	Betrieb					
		Schule Lektionen	40	a.1.1 - a.1.4	20	a.1.6 - a.1.7	
		ÜK-Tage					
a.2	Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren	Betrieb					
		Schule Lektionen	25	a.2.1 - a.2.6			
		ÜK-Tage					
a.3	Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren	Betrieb					
		Schule Lektionen			10	a.3.1 - a.3.3	
		ÜK-Tage					
a.4	Wärmebehandlung durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	20	a.4.1 - a.4.2	20	a.4.3 - a.4.4	
		ÜK-Tage					
a.5	Homogenisation durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	10	a.5.1 - a.5.3			
		ÜK-Tage					
a.6	Zutaten und Zusatzstoffe beimischen	Betrieb					
		Schule Lektionen			10	a.6.1	
		ÜK-Tage					
a.7	Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten	Betrieb					
		Schule Lektionen	10	a.7.1	20	a.7.2 - a.7.4	
		ÜK-Tage					
a.8	Kulturen zubereiten und einsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	a.8.1 - a.8.3	20	a.8.5 - a.8.8	
		ÜK-Tage					
<b>Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich a</b>			<b>120</b>		<b>100</b>		<b>0</b>
<b>Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich a</b>			<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>

Nr. b	Handlungskompetenzbereich: Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
b.1	Extrahart- und Hartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	50	b.1.1 - b.1.5	10	b.1.6	10	b.1.7 - b.1.9
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.2	Halbhartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			30	b.2.1 - b.2.6	10	b.2.7 - b.2.8
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.3	Weichkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	b.3.1 - b.3.9
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.4	Mozzarella- und Salat-Käse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	b.4.1 - b.4.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.5	Quark und Hüttenkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			20	b.5.1 - b.5.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.6	Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	b.6.1 - b.6.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.7	Sauermilchprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	20	b.7.1 - b.7.4	10	b.7.6 - b.7.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.8	Speiseeis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	b.8.1 - b.8.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.9	Dessertprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	b.9.1 - b.9.7
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.10	Butter herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	b.10.1 - b.10.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.11	Milchpulver herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	b.11.1 - b.11.6
		ÜK-Tage					ÜK 3	
<b>Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich b</b>			<b>70</b>		<b>120</b>		<b>120</b>	
<b>Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich b</b>			<b>0</b>		<b>3</b>		<b>3</b>	

Nr. c	Handlungskompetenzbereich: <b>Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten</b> (ein Schwerpunkt pro lernende Person)	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
c.1	Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	c.1.1 - c.1.10
		ÜK-Tage					
c.2	Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	c.2.1 - c.2.8
		ÜK-Tage					
c.3	Zusätzliche Analysen durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	c.3.1 - c.3.5
		ÜK-Tage					
c.4	Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	c.4.1 - c.4.7
		ÜK-Tage					
c.5	Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten	Betrieb					
		Schule Lektionen				36	c.5.1 - c.5.11
		ÜK-Tage					
<b>Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich c</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>36</b>	➔
<b>Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich c</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	

Nr. d	Handlungskompetenzbereich: <b>Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement</b>	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
d.1	Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	d.1.1 - d.1.3			
		ÜK-Tage	ÜK 1				
d.2	Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen	Betrieb					
		Schule Lektionen	15	d.2.1 - d.2.4			
		ÜK-Tage	ÜK 1				
d.3	Basis-Analysen durchführen	Betrieb					
		Schule Lektionen	20	d.3.1 - d.3.5	20	d.3.3 - d.3.5	
		ÜK-Tage					
d.4	Qualitätsmanagement-System anwenden	Betrieb					
		Schule Lektionen				24	d.4.1 - d.4.3
		ÜK-Tage					
<b>Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich d</b>		<b>50</b>		<b>20</b>		<b>24</b>	
<b>Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich d</b>		<b>1.5</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	

Nr. e	Handlungskompetenzbereich: <b>Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz</b>	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
e.1	Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage	ÜK 1				
e.2	Massnahmen zum Umweltschutz umsetzen	Betrieb					
		Schule Lektionen				20	e.2.1 - e.2.6
		ÜK-Tage					
<b>Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich e</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>20</b>	
<b>Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich e</b>		<b>0.5</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	

<b>Total Lektionen Schule gesamtes Bildungsprogramm</b>	<b>680</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>200</b>
<b>Total ÜK-Tage gesamtes Bildungsprogramm</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>