

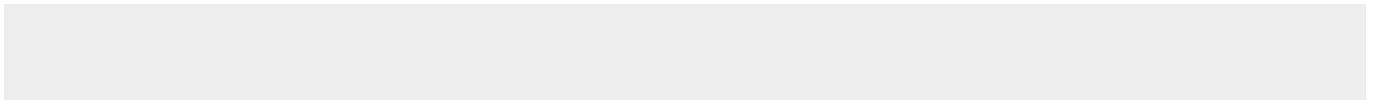
Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

Deine Schnupperlehre



Dieses Tagebuch gehört



Lieber Schnupperlehrling

Herzlich willkommen zu deiner Schnupperlehre in der Milchwirtschaft. Du möchtest den Beruf Milchtechnologe/Milchtechnologin oder Milchpraktiker/Milchpraktikerin kennenlernen und deine Nase zum Schnuppern überall hineinstecken? Nur zu! Es ist wichtig, dass du genau weißt, was dich in der Lehre und in der Berufspraxis erwartet. Umgekehrt möchte auch dein zukünftiger Lehrbetrieb mehr über dich, deine Interessen, deine Zuverlässigkeit und deine Talente erfahren.

Wenn du von den Schnuppertagen möglichst viel profitieren willst, musst du auch selber aktiv werden. Die Arbeiten im Lehrbetrieb werden dir einen ersten Einblick in den praktischen Alltag bieten. Mit dem Tagebuch und etwas Fantasie kannst du jedoch noch viel mehr daraus machen: Eindrücke festhalten, kritisch sein, Positives vermerken, dich selbst beobachten, den Betrieb kennenlernen, Ungeohntes beschreiben. Wie genau du das machst, ist dir freigestellt.

Schau das Schnuppertagebuch einfach einmal durch. Du wirst es nachher täglich brauchen und am Schluss der Schnuppertage eine gute Zusammenfassung des Erlebten in der Hand haben.

Wir wünschen dir einen guten Start!



Inhalt

<i>Thema</i>	<i>Seite</i>	<i>Thema</i>	<i>Seite</i>
Vor der Schnupperlehre	4	Mein Programm: 3 bis 5 Tage	18
<i>So bereitest du dich gut vor.</i>		<i>Hier führst du Tagebuch:</i>	
		<i>Wie war der Tag für dich persönlich?</i>	
Mögliche Themen und Aufgaben			
<i>In den drei bis fünf Tagen</i>		Erster Tag	22
<i>deiner Schnupperlehre stellt dir dein</i>		Zweiter Tag	24
<i>Betrieb unterschiedliche Aufgaben.</i>		Dritter Tag	26
<i>Diese Themen könnten darunter sein.</i>		Vierter Tag	28
		Fünfter Tag	30
		Schlussgespräch	32
Aufgaben		Wie geht es weiter?	
Der Rohstoff Milch	8	<i>Hier findest du Tipps, wie du</i>	
Die Milchannahme	9	<i>am besten zur Entscheidung für den</i>	
Interessante Technologien verändern	10	<i>für dich richtigen Beruf kommst.</i>	
die Milch			
Spezifische Betriebsanlagen und eine	12	Entscheidungshilfe	35
vielseitige Technik		Aus- und Weiterbildung	38
Qualität steht über allem	14	Mehr Informationen	39
Grosse Vielfalt der Milchprodukte	16		

Dein Schnupperlehrbetrieb

Name des Betriebs

Adresse

Kontaktperson

Telefon

E-Mail

Schnupperlehre vom bis

Diese Fragen solltest du vor der Schnupperlehre abklären:

Wie komme ich zum Schnupperlehrbetrieb?

Wenn der Weg zu weit ist, kann man im Betrieb wohnen?

Gibt es Verpflegungsmöglichkeiten?

Wann musst du am ersten Tag dort sein?

Wo und bei wem musst du dich melden?

Was musst du anziehen oder mitnehmen?

**Das solltest du am ersten Tag nicht vergessen:
Schreibzeug, Fotoapparat bzw. Handy mit Kamera**

Was du bereits wissen solltest

Über den Beruf des Milchtechnologen/Milchpraktikers solltest du vor der Schnupperlehre schon einiges wissen: Du hast dich beim Berufsberater oder bei deinem Lehrer erkundigt, du hast das Berufsbild gelesen oder weißt bereits eine Menge über die Milchwirtschaft von deinen Eltern oder von Freunden. Sicher hast du dann auch bestimmte Vorstellungen über die Arbeiten, die Anforderungen, das Abwechslungsreiche und das Langweilige, das Anspruchsvolle und das Einfache in diesem Beruf.

In einer Schnupperlehre kannst du nun deine Vorstellungen mit der Realität vergleichen und dir erst mal klar werden, ob dieser Beruf überhaupt das Richtige ist für dich. Wenn dir der Beruf gefällt, hast du mit dem Schnupperlehrbericht und deinem Schnuppertagebuch bereits etwas in der Hand, um dich anschliessend in diesem oder einem anderen Betrieb mit offenen Lehrstellen zu bewerben.

Aller Anfang ist schwer

Der erste Tag in einem Schnupperlehrbetrieb ist nicht ganz einfach. Ganz klar, dass du ein bisschen nervös bist. Das sind wir alle, wenn etwas Neues auf uns zukommt.

Unser Tipp: Geh auf die Leute zu, stell dich mit Namen und als Schnupperlehrling vor, bleib dich selbst, beobachte und hör aufmerksam zu, frag ungeniert – und sage es auch, wenn etwas für dich nicht klar ist.

Wie führt man das Schnuppertagebuch?

Das Schnuppertagebuch soll dir Klarheit verschaffen über die vielen Eindrücke, es soll aber auch anderen Personen wie zum Beispiel deinem zukünftigen Lehrmeister, deinen Eltern, deinem Lehrer oder deinem Berufsberater zeigen, wie du die Sache angepackt hast.



6



Du wirst während der Schnupperlehre täglich neue Arbeiten, Bereiche, Leute, Geräte und Anforderungen kennenlernen. Nimm dir Zeit, das Tagebuch nachzuführen, während einer Pause im Betrieb oder am Abend zu Hause.

Was gehört ins Tagebuch?

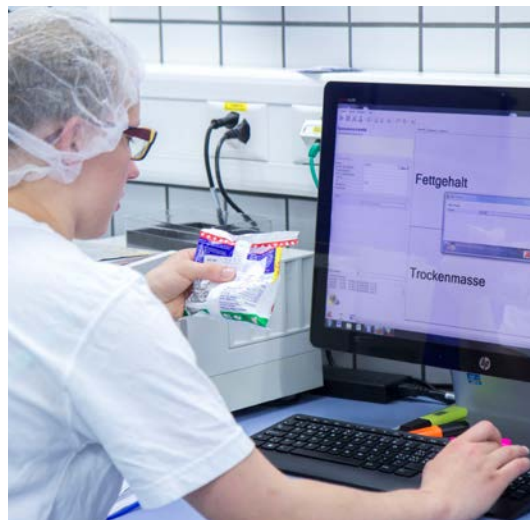
Versuch grundsätzlich, deine ganz persönlichen Eindrücke festzuhalten. Das, was dir wichtig scheint, was dich fasziniert, was dir Mühe bereitet, was dir Freude macht. Um dich ein bisschen zu fordern, haben wir dir täglich eine Aufgabe gestellt. Es geht dabei um den Betrieb, die Produktion und die Umgebung.

Wie du die Aufgaben angehst, kannst du selber entscheiden. Die einen schreiben lieber, die anderen suchen Material zusammen und kleben es ein, die dritten zeichnen, die vierten notieren sich Stichwörter. Du kannst auch von Tag zu Tag entscheiden, wie du die Seite gestalten möchtest.

Am Schluss soll dein Tagebuch so aussehen, dass du daran Freude hast und stolz darauf bist.

Der Schnupperlehrbericht

Zu deinen Unterlagen gehört auch ein Schnupperlehrbericht. Dieser Bericht wird von deiner Betreuungsperson im Schnupperlehrbetrieb ausgefüllt. Bitte ihn oder sie, den Bericht mit dir zu besprechen. Wenn du mit einer Beurteilung nicht einverstanden bist oder sie nicht verstehst, solltest du das sagen. Der Schnupperlehrbericht wird für dich eine Hilfe sein bei der Suche nach einer Lehrstelle.

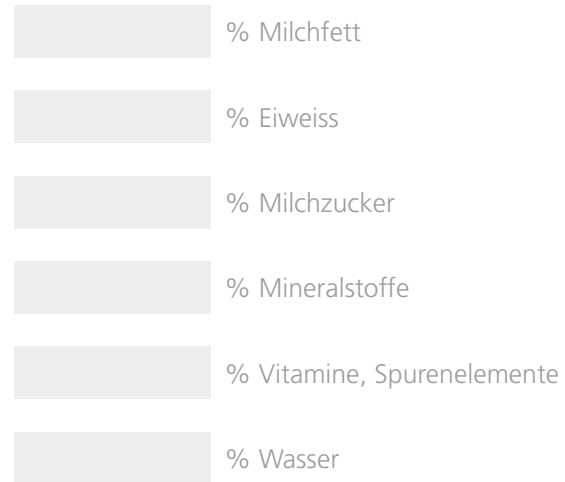
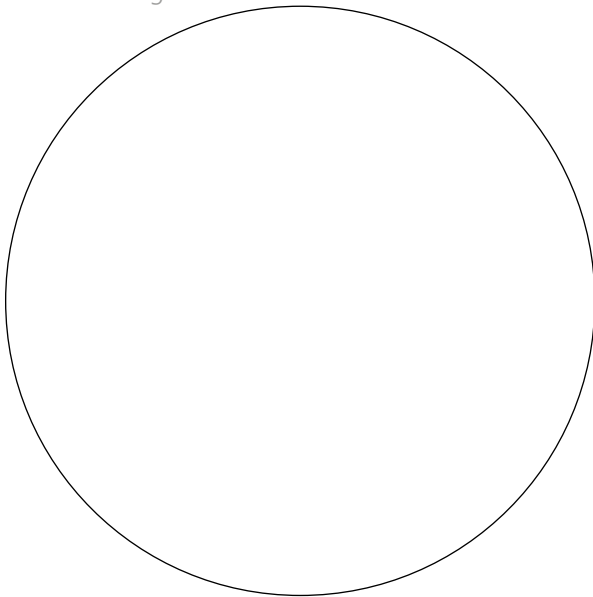


Der Rohstoff Milch

Eine zentrale Rolle im Milchverarbeitungsbetrieb nimmt der Rohstoff Milch ein. Die Milch ist ein Naturprodukt von

besonderer Güte. Deshalb muss sie mit grosser Sorgfalt und respektvoll behandelt werden.

1. Stell mit Unterstützung des Betreuers die prozentuale Zusammensetzung der Milch – unser wichtigster Rohstoff - grafisch dar.



Weitere mögliche Aufgaben

2. Gehe in einen Laden und notiere, welche Angaben du auf Milchprodukten findest. Du kannst auch Fotos mit dem Smartphone machen oder Etiketten einkleben.
3. Zeige dies deiner Betreuerin, erkläre, was die Angaben bedeuten und frage, wenn es dir nicht klar ist.
4. Am Abend kannst du deine Eltern, Geschwister oder Freunde fragen, was sie von den Angaben auf den Etiketten verstehen.
5. Mach eine kleine Umfrage in deiner Familie oder bei deinen Freunden: Wie hoch ist der Fettanteil in der Vollmilch? In der Magermilch? Welche Milch hat am wenigstens Fett?

Die Milchannahme

6. Beschreibe kurz das Milchsammel- und Milchannahme-System des Betriebes. Auf was wird dabei besonders geachtet? Welche Anlagen und Geräte kommen bei der Milchannahme zum Einsatz?

Eight horizontal grey bars provided for writing the answer to question 6.

Weitere mögliche Aufgaben

- 7. Welche Milch verarbeitet der Betrieb?
- 8. Aus welcher Milch wird Käse hergestellt?
- 9. Welche Milchannahme-Kontrollen machen wir?
- 10. Wieviel Milch verarbeitet dein Betrieb pro Tag?
- 11. Wie viel Käse gibt das?
- 12. Dreh mit deinem Handy einen kleinen Video über die Milchannahme und zeig ihn zuhause.

Interessante Technologien verändern die Milch

13. Skizziere und beschreibe die einzelnen Prozessschritte bei der Herstellung eines Milchproduktes im Betrieb.

Beispiele: Pasteurisierte Milch, Käse, Joghurt, Quark, Dessertprodukte, Butter, Glace, Milchpulver.

The workspace consists of a vertical line on the left side, with five rectangular boxes of varying heights connected to it, suggesting a flowchart or process diagram. To the right of this structure are several horizontal bars of varying lengths, providing space for text descriptions of each step.

Spezifische Betriebsanlagen und eine vielseitige Technik

14. Spezifische Betriebsanlagen (Plattenapparate, Käsefertiger, Separatoren, Tanks, Pumpen, Abfüllanlagen usw.) und eine komplizierte Technik (Dampf- und Warmwasseranlagen, Kühlanlagen, Frischwasserversorgung, Abwasserbehandlung, Motoren, Informatik usw.) sind für die Milchprodukteherstellung nötig. Wähle ein Beispiel im Betrieb aus, beschreibe das Funktionsprinzip und illustriere diese Einrichtung.



Zeichne hier die Einrichtung auf:

Qualität steht über allem

- 15.** Zahlreiche Untersuchungen unterstützen die Qualitätsproduktion im Betrieb. Mit der Unterstützung deines Betreuers kannst du sicher eine einfache Analyse selbst ausführen. Beispiele: Säuregrad, pH-Messung, Schalm- oder Laugentest, Reduktase- oder Gärprobe. Beschreibe und illustriere die ausgewählte Analyse. Welche Bedeutung hat sie? Vergleiche das Resultat mit dem Soll-Wert.

Analyse



Zeichne hier die Analyse auf:

Grosse Vielfalt der Milchprodukte

- 16.** Erstelle eine Übersicht über die Sorten und die Menge der hergestellten Milchprodukte im Schnupperlehrbetrieb. Welche Absatzkanäle bestehen für diese Produkte? Welches Milchprodukt bevorzugst du?



Milchtechnologen und Milchtechnologininnen lernen viele weitere Milchprodukte herstellen. Erstelle mit Hilfe deines Betreuers eine Übersicht über die bedeutendsten Produk-

tegruppen. Welche Molkereien oder Käseereien in deiner Umgebung stellen diese Produkte her?

A series of 12 horizontal grey bars, stacked vertically, intended for writing answers to the task. Each bar is approximately 20 pixels high and spans most of the width of the page.

Mein Programm in der Schnupperlehre

Wochentag	Zeit	Abteilung / Arbeiten	Betreuer/in
1. Tag			

Wochentag	Zeit	Abteilung / Arbeiten	Betreuer/in
2. Tag			

Wochentag	Zeit	Abteilung / Arbeiten	Betreuer/in
3. Tag			

Wochentag	Zeit	Abteilung / Arbeiten	Betreuer/in
4. Tag			

Wochentag

Zeit

Abteilung / Arbeiten

Betreuer/in

5. Tag

		Schlussbesprechung, Schnupperlehrbericht	



Wir wünschen dir
viel Freude an deinen
Schnuppertagen

Erster Tag

Heute hast du deinen ersten Tag im Schnupperbetrieb erlebt. Du hast sicher bereits viel von deinem Beruf gesehen. Auf diesen beiden Seiten findest du Platz, um deine Eindrücke festzuhalten.

Welche Arbeiten haben dir heute am besten gefallen?



Was hat dir heute nicht gefallen?

Was ist dir heute besonders aufgefallen?

Heute habe ich folgende Person besser kennengelernt?

Persönliche Bemerkungen

Zweiter Tag

Heute hast du vielleicht Muskelkater oder einen müden Rücken, aber Kopf hoch! Dranbleiben!

Während der Produktion ist es meistens etwas hektisch. Es ist nicht einfach, den Überblick zu behalten. Auf diesen beiden Seiten versuchst du in aller Ruhe die Reihenfolge der einzelnen Prozessschritte des hergestellten Produkts darzustellen und zu beschreiben. Natürlich darfst du deinen Betreuer fragen, wenn du nicht mehr sicher bist oder die Daten vergessen hast.

Welche Arbeiten haben dir heute am besten gefallen?



Was hat dir heute nicht gefallen?

Was ist dir heute besonders aufgefallen?

Heute habe ich folgende Person besser kennengelernt?

Persönliche Bemerkungen

Dritter Tag

Du hast es sicher schon bemerkt: Im Milchverarbeitungsbetrieb werden zahlreiche Anlagen und viel Technik eingesetzt. Aber lass dich nicht einschüchtern! Während der Ausbildung lernst du die Funktionsweise, Steuerung und Wartung im Detail kennen.

Nachdem du deine Mitarbeiter oder weitere Personen aus dem Umfeld des Schnupperbetriebes besser kennst (z.B. Milchproduzenten, Konsumenten, Berater oder Laboranten), kannst du das Tagebuch auch mit Menschen bereichern, die einen engeren Bezug zum Schnupperbetrieb haben.

Welche Arbeiten haben dir heute am besten gefallen?

Three horizontal grey bars provided for writing answers to the question above.



Was hat dir heute nicht gefallen?

Was ist dir heute besonders aufgefallen?

Heute habe ich folgende Person besser kennengelernt?

Persönliche Bemerkungen

Vierter Tag

Heute wirst du dich mit der Qualität befassen. Sie hängt von vielen Faktoren ab und ist jeden Tag für alle Mitarbeitende eine grosse Herausforderung.

Das Labor unterstützt uns dabei. Hier wenden wir verschiedene Analysen an, um vor, während und nach der Produktion die gewünschten Informationen über die Qualitätsproduktion zu erhalten. Der Milchtechnologe oder Milchtechnologin muss wissen, wie die Untersuchungsergebnisse zu interpretieren sind.

Welche Arbeiten haben dir heute am besten gefallen?



Was hat dir heute nicht gefallen?

Was ist dir heute besonders aufgefallen?

Heute habe ich folgende Person besser kennengelernt?

Persönliche Bemerkungen

Fünfter Tag

Heute ist bereits der letzte Tag deiner Schnupperlehre. Vieles hast du erlebt, erfahren und gesehen.

Letztlich war es aber nur ein kleiner Ausschnitt aus dem interessanten Tätigkeitsgebiet der Milchtechnologe:n oder Milchtechnologe:n. Auf diesen beiden Seiten soll dir die

Vielfalt der hergestellten Milchprodukte aus gewerblichen und industriellen Betrieben bewusst werden. Aber auch in angrenzenden Gebieten der Nahrungsmittelbranche erwarten dich viele interessante Berufschancen.

Welche Arbeiten haben dir heute am besten gefallen?

Three horizontal grey bars for writing answers.



Was hat dir heute nicht gefallen?

Was ist dir heute besonders aufgefallen?

Heute habe ich folgende Person besser kennengelernt?

Persönliche Bemerkungen

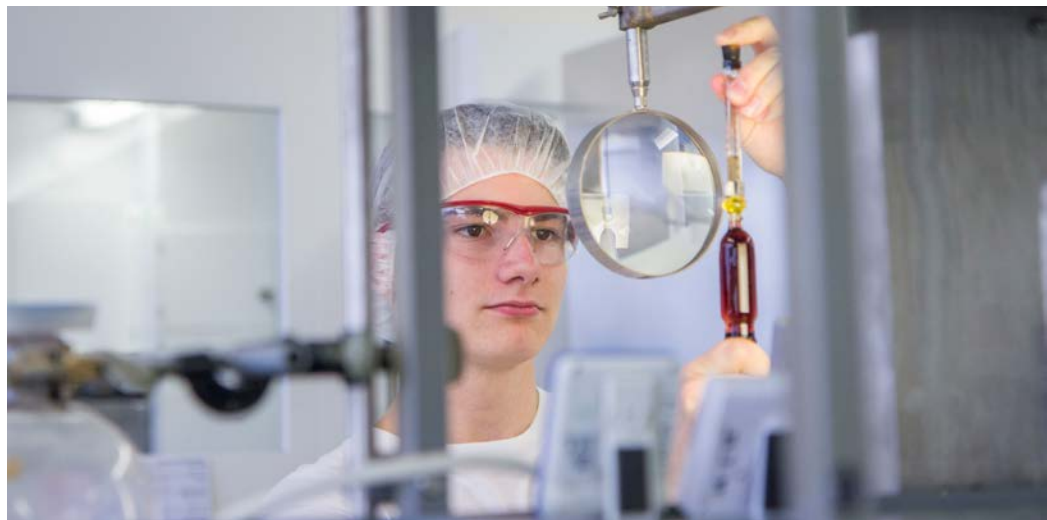
Wir gratulieren dir herzlich!

Du hast die Schnupperwoche hoffentlich genossen und es hat Spass gemacht. Vielleicht war einiges oder vieles anders, als du es dir vorgestellt hast. Stimmt's? Nun ist es also Zeit, um Bilanz zu ziehen. Zwei Fragelisten sollen dir hel-

fen, deine Erfahrungen auszuwerten und dich auf das abschliessende Gespräch mit dem Lehrmeister vorzubereiten.

Welches sind die wichtigsten und häufigsten Arbeiten in diesem Beruf aus deiner Sicht?

Gibt es Dinge, die man in diesem Beruf bei der täglichen Arbeit besonders gut können muss?



Sicher gibt es auch weniger angenehme Arbeiten und Aufgaben. Wie würdest du diese beschreiben?

Welches sind die wichtigsten Anforderungen für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen? Begründe deine Antwort.

Den absoluten Traumberuf gibt es wahrscheinlich nicht. Was müsste deiner Meinung nach anders sein, damit dieser Beruf deinem Wunschbild näher käme?



Entscheidungshilfe

Damit du dir nun auch noch klar darüber wirst, ob der Beruf für dich persönlich der Richtige ist, solltest du dir folgende Fragen überlegen und ankreuzen (x), was auf dich zutrifft.

Interessiert dich dieser Beruf?

- Sehr
- Mässig
- Gar nicht
- Schwierig zu sagen

Hattest du während der Schnupperwoche Einblick in das ganze Arbeitsgebiet?

- Ja, ich kenne jetzt die Arbeit
- Nicht ganz, einiges habe ich nicht gesehen
- Ich weiss noch viel zu wenig, um mich entscheiden zu können

Hast du den Eindruck, dass deine Fähigkeiten in diesem Beruf gefragt sind?

- Ich bin begabt für diesen Beruf
- Ich bin kein herausragendes Talent, bin aber motiviert
- Ich fühle mich unwohl und überfordert

Gefällt es dir in diesem Betrieb? Fühlst du dich wohl und akzeptiert im Team?

- Ich fühle mich wohl und gut aufgenommen
- Bis ich Kontakt finde, wird es wohl noch dauern
- Ich fühle mich völlig fremd und verloren

Kannst du dir vorstellen, deine Lehre in diesem Berufsfeld zu absolvieren?

- Ja, hundertprozentig
- Es wird eine grosse Umstellung sein, aber grundsätzlich freue ich mich
- Ich sehe das ganz und gar nicht

Hast du dich entschieden?

Du kannst voll und ganz ja sagen

Du bist zu dieser Ausbildung entschlossen und kannst dir vorstellen, an diesem Beruf Freude zu haben. Dazu gratulieren wir dir ganz herzlich. Um rechtzeitig und definitiv eine Lehrstelle zu finden, solltest du jetzt Nägel mit Köpfen machen und deine Bewerbung abschicken.

Wenn du die Lehre nicht im Schnupperbetrieb machen kannst, kennt vielleicht dein Schnupperlehrmeister, deine Betreuungsperson oder jemand aus deinem Bekanntenkreis einen anderen Lehrbetrieb. Nimm auf jeden Fall deinen Schnupperlehrbericht und dein Tagebuch mit.

Gerne helfen auch wir dir weiter. Wir führen auf unserer Homepage www.milchtechnologe.ch eine Liste aller Lehrbetriebe, die Lehrstellen anbieten.



Du bist noch unsicher

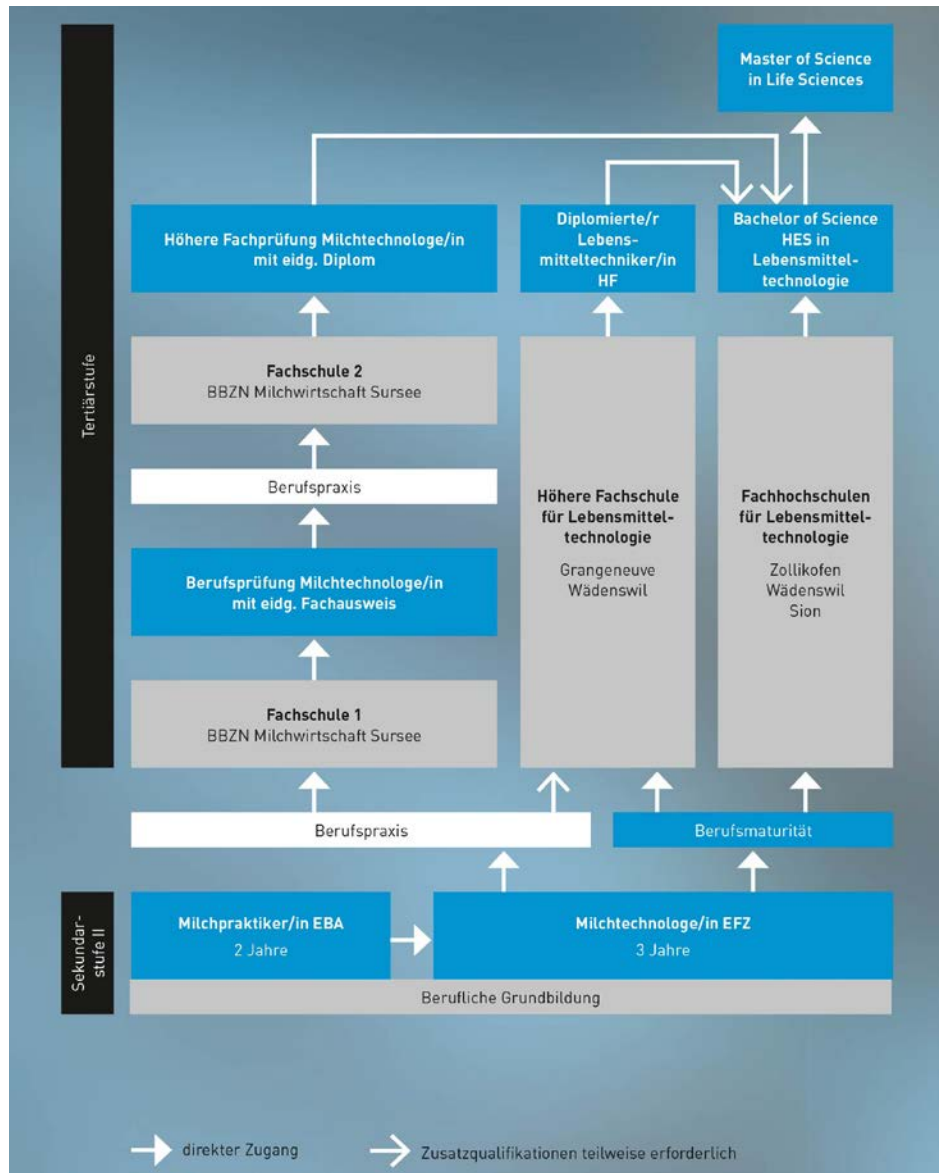
Vielleicht ist es deine erste Schnupperlehre, so dass du deine Erfahrungen gar nicht vergleichen kannst. Vielleicht liegt es an der Art des Schnupperbetriebs, und du versuchst es nochmals in einer anderen Käserei oder Molkerei, einem kleineren oder grösseren Unternehmen, auf dem Land oder in Stadtnähe. In der Schweizer Milchwirtschaft sind die Betriebe so verschieden wie die Menschen dahinter. Einrichtungen, hergestellte Milchprodukte, Betriebsklima, Organisation und Führung unterscheiden sich derart, das du vielleicht im nächsten Betrieb dein richtiges Umfeld findest.

Nein, bestimmt nicht!

Auch ein Nein ist eine positive Erfahrung. Schliesslich geht es ja einzig und allein darum, dass du überzeugt den richtigen Weg wählst und damit glücklich wirst. Unzufriedene, lustlose und ungeeignete Menschen sind in der Milchwirtschaft so fehl am Platz wie ein Eisbär im Mittelmeer. Sei stolz auf deine Entscheidung und steh dazu. Bestimmt findest auch du einen Wunschberuf. Wir wünschen dir alles Gute.



Aus- und Weiterbildung – ein Weg mit Zukunft



Brauchst du noch mehr Informationen oder Hilfe?

Wir unterstützen dich gerne und freuen uns, dir weiterzuhelfen:

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
Gurtengasse 6
3001 Bern

Tel. 031 311 31 82
Fax 031 312 21 85

E-Mail: info@milchtechnologie.ch
Internet: www.milchtechnologie.ch



Willst du Swissness leben und die
Magie der Milchverarbeitung erlernen?

Informationen und Lehrstellenangebote
findest du unter **milchtechnologie.ch**

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

facebook.com/Milchtechnologie

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
Gurtengasse 6 • Postfach • 3001 Bern
milchtechnologie.ch