

## Anmeldung Berufsprüfung für Milchtechnologe/n/innen

Die Anmeldung genau ausfüllen und mit den erforderlichen Unterlagen an den Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein, Gurtengasse 6, Postfach, 3001 Bern, einsenden, oder per E-Mail an: [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)

### Kandidat/in

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Kanton Wohnort \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
Heimatort \_\_\_\_\_ Kanton Heimatort \_\_\_\_\_ Staat \_\_\_\_\_  
AHV-Nr. \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

### Schwerpunktthema

Wird von der QS-Kommission genehmigt. Das Schwerpunktthema umfasst einen Bereich des Prüfbetriebes, der für den Betrieb wirtschaftlich prioritär ist.

- 4 Halbhart-, Hart- & Extrahartkäse herstellen
- 5 Weich- und Frischkäse herstellen
- 6 Sauermilchprodukte herstellen
- 7 Fett- und Proteinkonzentrate herstellen
- 8 Dessertprodukte und Speiseeis herstellen
- 9 Flüssige Milchprodukte herstellen

### Prüfbetrieb

Name des Betriebes \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
 Gewerblicher Betrieb  Industrieller Betrieb

### Betreuer im Betrieb

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

**Chronologische** Zusammenstellung der vorgeschriebenen Praxiszeit nach dem Lehrabschluss:

Jahr Lehrabschlussprüfung \_\_\_\_\_

Datum (von – bis)	Arbeitgeber	Monate
<b>Total: min. 12 Monate</b> (vom Lehrabschluss bis zum Datum der Anmeldung für die Berufsprüfung)		

**Jede Eintragung muss belegt sein** (z.B. Eintragung Berufsausweis oder Kopie Arbeitszeugnis)

**Der Anmeldung sind zusätzlich beizufügen**

- Kopien der für die Zulassung geforderten Arbeitszeugnisse
- Kopie der Modulabschlüsse
- Projektbeschreibung für eine praxisbezogene Projektarbeit (ist **zusätzlich** per E-Mail in **Wordformat** einzureichen an [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch))
- Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto

**Einwilligung zur Publikation des Namens des Kandidaten/der Kandidatin**, wenn die Prüfung bestanden wird

- Ja       Nein (Datenschutzgesetzgebung)

**Allgemeine Bemerkungen**

---

---

---

**Ort und Datum**

**Unterschrift des Kandidaten/der Kandidatin**

---

---

Der Arbeitgeber bestätigt, dass er eine praxisbezogenen Projektarbeit in seinem Betrieb unterstützt.

**Ort und Datum**

**Unterschrift des Arbeitgebers**

---

---



## Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologen/innen (BP)

### Allgemeine Informationen

#### Anmeldetermine 2025/2026

Organisation und Ablauf gemäss aktueller Prüfungsordnung und Wegleitung

- 1. Anmeldetermin 15. Februar 2025
- 2. Anmeldetermin 31. August 2025
- 3. Anmeldetermin 15. Februar 2026
- Prüfungsgebühr Fr. 1'000.00

Anmeldeformular, Prüfungsordnung, Wegleitung und Modulbeschreibungen für die Berufsprüfung können im Internet unter [www.milchtechnologe.ch](http://www.milchtechnologe.ch) (Weiterbildung) heruntergeladen werden. Die Anmeldung ist beim SMV termingerecht einzureichen.

#### Zulassungsbedingungen

- Ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines lebensmittelverarbeitenden Berufes
- 12 Monate Praxiszeit nach dem Lehrabschluss für Milchtechnologen, Käser oder Molkeristen; 24 Monate für andere lebensmittelverarbeitende Berufe (Vom Lehrabschluss bis zum Datum der Anmeldung für die Berufsprüfung)
- mindestens **19 Punkte** bei Besuch der Vorbereitungskurse ab 2020 bis 2023) aus den in der Wegleitung festgelegten Modulabschlüssen der Berufsprüfung.
- alle 6 Pflichtmodule und 4 von 7 Wahlpflichtmodulen bestanden (ab Abschluss Vorbereitungskurs FS 1 2023/24)
- Die eingereichte Projektbeschreibung muss von der QS-Kommission genehmigt werden (das Projekt muss primär den Inhalten und dem Niveau der Module der Berufsprüfung entsprechen).
- Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.

Der Entscheid über die Zulassung zur Abschlussprüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber schriftlich mitgeteilt.

#### Bei der Anmeldung müssen folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Anmeldeformular des SMV
- Kopien der für die Zulassung geforderten Arbeitszeugnisse
- Kopie der Modulabschlüsse
- Projektbeschreibung für eine praxisbezogene Projektarbeit
- Ausweis über die Grundschulung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto

## Projektbeschreibung

Mit der Anmeldung ist eine Projektbeschreibung für eine praxisbezogene Projektarbeit einzureichen. Auf maximal einer A4-Seite ist das vorgesehene Projekt mit folgender Struktur zu beschreiben:

<b>Identifikation</b>	Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologe:n und Milchtechnologin:innen Projektbeschrieb für die Abschlussprüfung 20XX <ul style="list-style-type: none"> <li>• Name und Vornamen des Kandidaten/der Kandidatin</li> <li>• Adresse des Betriebes</li> <li>• Name und Vorname des Betreuers</li> </ul>
<b>Titel des Projekts</b>	Der Titel des Projekts soll die Zielsetzungen widerspiegeln.
<b>Ausgangslage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wen und warum interessiert das Thema?</li> <li>• Ist-Zustand?</li> <li>• Was ist der Auftrag?</li> <li>• Welche Erwartungen werden mit der Arbeit verbunden?</li> <li>• Wurden eventuell bereits Vorarbeiten geleistet (z.B. Versuche, Auswertungen)?</li> <li>• Gibt es Einschränkungen?</li> </ul> <p>Umfang: 8 – 12 Zeilen</p>
<b>Zielsetzungen</b>	Folgende Frage gilt es zu beantworten: Welche Ziele sollen mit dieser Projektarbeit erreicht werden?  Umfang: Die Zielsetzungen sind in 1 - 3 prägnanten Sätzen zu beschreiben.
<b>Wichtige Projektschritte</b>	Mit der Angabe der Projektschritte wird das Vorgehen bei der Projektarbeit ersichtlich.  Was wird der Reihe nach gemacht?

## Beispiel

Eidg. Berufsprüfung für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen  
Projektbeschreibung für die Abschlussprüfung 20XX

Kandidat	<b>Muster Daniel</b>
Betrieb	Käserei Moos, 3272 Walperswil
Betreuer im Betrieb	Müller Hans

## Entwicklung eines Weichkäses mit einer saisonalen Frischkäse-Füllung

### Ausgangslage

Im grossen Weichkäseangebot ergeben sich immer neue Geschmacksvarianten. Dies erfahren wir auch durch die Nachfrage nach Weichkäse in unserem Verkaufsladen. Da wir in unserem Betrieb noch keinen Weichkäse produzieren, möchten wir einen Weichkäse - Typ Brie - mit saisonaler Frischkäse-Füllung entwickeln.

Die Frischkäse-Füllung, die in den Käse kommt, wird dabei im Rahmen dieser Projektarbeit zugekauft. In einer späteren Phase ist vorgesehen, dass wir die Frischkäsefüllung selber herstellen. Durch mehrere Versuche gilt es, den besten Geschmack und die ideale Konsistenz zu eruieren. Dies werden wir durch Degustationen herausfinden. Zuletzt möchten wir den Käse in unserem Laden mit guter Marge verkaufen können.

### Zielsetzungen

In der Käserei Moos soll ein Weichkäse - Typ Brie - mit saisonaler Frischkäse-Füllung entwickelt und die Haltbarkeit ermittelt werden.

### Wichtige Projektschritte

- Produktbeschreibung ausarbeiten für Brie, z.B. Sachbezeichnung, Fett- und Wassergehalte, Aroma, Viskosität, Laibgrösse etc. festlegen
- Zeitplanung erstellen
- Sensorische Tests: Ziele festlegen, planen
- Informationen zur Produktherstellung beschaffen (Roh-, Hilfsstoffe, Technologie)
- Herstellungsprozess definieren und Versuche planen (Ablaufschema, Fabrikationsrapport erstellen, etc.)
- Versuchsproduktionen durchführen, auswerten, optimieren, wiederholen
- Brie beurteilen (analytisch, sensorisch)
- Deklaration für Brie erarbeiten
- Schlussfolgerungen ziehen (z.B. weiteres Vorgehen, Empfehlungen an den Auftraggeber)