



## WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNGSORDNUNG

über die

### **höhere Fachprüfung für Käser- und Molkereimeisterinnen / Käser- und Molkereimeister**

vom 05.08.2024

Gestützt auf die Prüfungsordnung über die höhere Fachprüfung für Käser- und Molkereimeisterin / Käser- und Molkereimeister vom 05.08.2024 erlässt die Kommission für Qualitätssicherung (QSK) folgende Wegleitung:

#### **A. Einleitung**

##### **A.1 Zweck**

Diese Wegleitung ist auf die Prüfungsordnung über die höhere Fachprüfung für Käser- und Molkereimeisterinnen / Käser- und Molkereimeister gestützt. Die Wegleitung und deren Anhänge konkretisieren, dort wo sinnvoll, die in der Prüfungsordnung enthaltenen Bestimmungen. Ziffern, die in der Prüfungsordnung bereits genügend präzise und umfassend formuliert sind, werden nicht wiederholt. Die Wegleitung richtet sich an Kandidatinnen und Kandidaten der Berufsprüfung sowie Prüfungsexperten und Anbieter von Vorbereitungskursen. Die Wegleitung wird durch die QSK erlassen, periodisch überprüft und bei Bedarf angepasst.

##### **A.2 Prüfungsträger**

Trägerschaft der eidgenössischen Prüfungen ist der SCHWEIZERISCHE MILCHWIRTSCHAFTLICHE VEREIN (SMV). Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Fachausweis- und Diplomerteilung werden einer Kommission für Qualitätssicherung (QSK) übertragen. Die QSK setzt sich aus 9-11 Mitgliedern zusammen und wird durch den Vorstand vom SMV für eine Amtsdauer von vier Jahren gewählt.

##### **A.3 Prüfungssekretariat**

Die Geschäftsstelle vom SMV führt das Prüfungssekretariat. Die Kontaktadresse ist wie folgt:

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN  
Gurtengasse 6  
Postfach  
3001 Bern  
Telefon: 031 311 31 82  
E-Mail: [info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)  
Website: [www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

#### A.4 Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung wird der Geschäftsführung vom SMV übertragen.

#### A.5 Prüfungsexperten

Die eingesetzten Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten sind qualifizierte Personen und verfügen über praktische Berufserfahrung. Die QSK setzt die Experten der Abschlussprüfungen auf Antrag der Prüfungsleitung ein und koordiniert deren Aus- und Weiterbildung. Dozenten dürfen nur in begründeten Ausnahmefällen als Prüfungsexperten eingesetzt werden.

#### B. Berufsbild

Das Berufsbild ist unter Ziffer 1.2 der Prüfungsordnung aufgeführt.

#### C. Zulassungsbedingungen

Gemäss Prüfungsordnung 3.3 Zulassung. Übersicht Mindestanforderungen:

Höhere Fachprüfung Käser- und Molkereimeister/in
<b>Modularer Teil:</b> Erfolgreicher Abschluss der vier Pflichtmodule sowie von vier Wahlpflichtmodule
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaber eines eidgenössischen Fachausweises als Milchtechnologe, Käser, Molkerist</li> <li>• <b>18 Monate Berufserfahrung</b> in einem milchverarbeitenden Betrieb nach Abschluss der Berufsprüfung bis zur Anmeldung für die HFP (Praxiszeit)*</li> <li>• Erforderliche Modulabschlüsse gemäss PO Ziff. 3.32</li> <li>• Berufsbildnerkurs</li> </ul>
<b>Abschlussprüfung</b> (= gemäss PO 5.11) Prüfungsteil 1: Businessplan / Diplomarbeit Prüfungsteil 2: Präsentation und Diskussion Businessplan / Diplomarbeit
<b>Pflichtmodule</b> Modul- Nr. 1: Strategie entwickeln Modul- Nr. 5: Wirtschaftliche Betriebsführung Modul- Nr. 6: Betrieb führen Modul- Nr. 7: Produkte verkaufen

\*Der Besuch der Vorbereitungskurse ist nicht (Vollzeitkurse) oder nur anteilmässig (berufsbegleitende Kurse; die Praxiszeit wird anhand der Prozentangaben in Arbeitsbescheinigungen/Arbeitszeugnisse berechnet) als Berufserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb (Praxiszeit) anrechenbar.

Schulzeit und Arbeitszeit darf ein Pensum von 100% nicht übersteigen.

## D. Modularer Teil HFP

### D.1 Übersicht der Module und Modulabschlüsse:

<b>Höhere Fachprüfung Käser- und Molkereimeister/in</b>				
<i>Modulbezeichnung</i>	<i>Lernzeit Std.<sup>3)</sup></i>	<i>in</i>	<i>Modultyp</i>	<i>Prüfungsform</i>
1. Strategie entwickeln	40		Pflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
2. Buchhaltung führen	30		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
3. Finanz- und Businessplan erstellen <sup>1)</sup>	40		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
4. Controlling / Rapportwesen verwalten	30		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
5. Wirtschaftliche Betriebsführung <sup>1)</sup>	60		Pflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
6. Betrieb führen <sup>1)</sup>	60		Pflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
7. Produkte verkaufen	60		Pflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
8. Personal führen <sup>1)</sup>	20		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
9. Projekte umsetzen <sup>1)</sup>	30		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
10. Betriebsumfeld und Versicherungen <sup>1)</sup>	30		Wahlpflichtmodul	Schriftlich und/oder mündlich
<b>Total</b>	<b>400 Std.</b>			

<sup>1)</sup> Der Anteil Selbststudium an der Lernzeit beträgt 20%

## E. Abschlussprüfung und Beurteilung

### E.1 Allgemeines

Durch die Abschlussprüfung wird festgestellt, ob die Kandidatin oder der Kandidat über die erforderlichen beruflichen Kompetenzen und Fähigkeiten verfügt. Detaillierte Hinweise zu den notwendigen Kompetenzen und Fähigkeiten sind im Qualifikationsprofil sowie in den entsprechenden Beschreibungen der Handlungskompetenzbereiche (berufliche Handlungskompetenzen, Leistungsziele und persönliche/soziale Kompetenzen) zu finden. Prüfungen werden im Ausland bis max. 150 Fahrkilometer ab Schweizer Grenze durchgeführt.

### E.2 Bestandteile der Abschlussprüfung

<b>Höhere Fachprüfung Käser- und Molkereimeister/in</b>
<b>Prüfungsteil 1 (schriftliche Arbeit)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomarbeit / Businessplan</li> </ul>
<b>Prüfungsteil 2 (Präsentation und Diskussion)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentation und Diskussion der Diplomarbeit / des Businessplans (Dauer: Präsentation: ca. 30 Min./Diskussion: ca. 120 Min)</li> </ul>

### E.3 Beurteilung

#### E.3.1 Der schriftliche Businessplan wird wie folgt beurteilt:

Beurteilungskriterien	Max. Punkte
Formale Beurteilung: verlangte Angaben, Umfang, Struktur, Gewichtung, Gestaltung, Schreibstil, Rechtschreibung, Verständlichkeit	10
Konsistenz, Logik: Übereinstimmung Auftrag/Zielsetzungen mit dem Ergebnis der Arbeit, Widersprüche	10
Fachliche Beurteilung: Zusammenfassung, Unternehmung, Geschäfts-idee, Strategie und Produkte, Ziele, Märkte und Marketing, Produktion und Organisation, Realisierungsfahrplan, Risikoanalyse, Finanzierung	30
<b>Total</b>	<b>50</b>

Der Durchschnitt der Bewertungen fliesst in die Gesamtbeurteilung der Projektarbeit ein (max. 50 Punkte).

#### E.3.2 Präsentation und Diskussion des Businessplans

##### Organisation, Rahmenbedingungen

- Die Experten legen das Datum der Präsentation in Absprache mit dem Kandidaten fest.
- Vor der Präsentation findet ein Betriebsrundgang statt, damit sich die Experten ein Bild vom individuellen Betriebsablauf machen können.
- Die Präsentation und Diskussion finden in einem geeigneten Raum mit einer angemessenen Infrastruktur statt.

##### Beurteilung

Beurteilungskriterien	Max. Punkte
Präsentation: Präsentationsfluss, Hilfsmittel, Informationsgehalt, fachliche Korrektheit, Engagement, Überzeugungskraft	10
Diskussion: Fachliche Kenntnisse, Logik, Umsetzbarkeit, Aussagewert	40
<b>Total</b>	<b>50</b>

#### E.3.3 Die schriftliche Diplomarbeit wird wie folgt beurteilt:

Beurteilungskriterien	Max. Punkte
Formale Beurteilung: verlangte Angaben, Umfang, Struktur, Gewichtung, Gestaltung, Schreibstil, Rechtschreibung, Verständlichkeit	10
Konsistenz, Logik: Übereinstimmung Auftrag/Zielsetzungen mit dem Ergebnis der Arbeit, Widersprüche	10
Fachliche Beurteilung: Zusammenfassung, Analyse, Vorgehen, Abklärungen, Versuche, Ergebnisse, Interpretation, Schlussfolgerungen, Aussagekraft, fachliche Richtigkeit	30
<b>Total</b>	<b>50</b>

Der Durchschnitt der Bewertungen fliesst in die Gesamtbeurteilung der Projektarbeit ein (max. 50 Punkte).

### E.3.4 Präsentation und Diskussion der Diplomarbeit

#### Organisation, Rahmenbedingungen

- Die Experten legen das Datum der Präsentation in Absprache mit dem Kandidaten fest.
- Vor der Präsentation findet ein Rundgang durch den Betrieb bzw. durch die von der Diplomarbeit betroffene Abteilung statt.
- Die Präsentation und Diskussion findet in einem geeigneten Raum mit einer angemessenen Infrastruktur statt.

#### Beurteilung

Beurteilungskriterien	Max. Punkte
Präsentation: Präsentationsfluss, Hilfsmittel, Informationsgehalt, fachliche Korrektheit, Engagement, Überzeugungskraft	10
Diskussion: Fachliche Kenntnisse, Logik, Umsetzbarkeit, Aussagewert	40
<b>Total</b>	<b>50</b>

### E.4 Beurteilung

#### E.4.1 Auszeichnung

Aufgrund der erbrachten Leistungen/Noten bei den Modulabschlüssen und der Abschlussprüfung können die besten Absolventen von den Berufsorganisationen ausgezeichnet werden.

#### E.4.2 Notengebung

Es gilt folgende Notenskala, wobei nur halbe Noten zulässig sind:

6.0	qualitativ und quantitativ sehr gut
5.0	gut, zweckentsprechend
4.0	den Mindestanforderungen entsprechend
3.0	schwach, unvollständig
2.0	sehr schwach
1.0	unbrauchbar oder nicht ausgeführt

#### E.4.3 Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen

Ein Nachteilsausgleich bei der Abschlussprüfung muss bei der Prüfungskommission spätestens bei der Anmeldung zur Prüfung beantragt werden. Die Prüfungskommission entscheidet über die Gewährung und die Modalitäten eines Nachteilsausgleichs. Für weitere Informationen zum Nachteilsausgleich siehe das «Merkblatt Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen bei Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen» unter [www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch).

#### E.4.4 Beschwerde

Gegen Entscheide der QSK, wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Diploms, kann innert 30 Tagen nach Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten. Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Der Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

Das Merkblatt kann auf der Internetseite des SBFI ([www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch)) heruntergeladen werden.

### **E.4.5 Rücktritt**

In der PO ist der Rücktritt von der Prüfung geregelt (Ziff. 4.2 PO).

Hinweis: Vaterschaft bis 2 Wochen nach Geburt gilt als entschuldbarer Grund für einen Rücktritt.

## **F. Organisation der Prüfungen**

### **F.1 Ausschreibung und Anmeldung**

Die Ausschreibung und Anmeldung erfolgen gemäss Angaben der Prüfungsordnung (Kapitel 3). Zusätzlich sind folgende Informationen beizufügen:

- ein Projektbeschrieb sowie eine Bestätigung des Milchverarbeitungsbetriebes, dass eine praxisbezogene Projektarbeit in Form eines Businessplans oder einer Diplomarbeit vom Betrieb unterstützt wird

Für die in Punkt 3.32 der Prüfungsordnung erwähnten Zulassungsbestimmungen muss der Kandidat der Abschlussprüfung die Modulabschlüsse erworben haben bzw. die Gleichwertigkeitsbestätigung besitzen.

### **F.2 Erstellen eines Businessplans**

- Anhand eines Businessplans sollen Zukunft und Erfolgsfaktoren eines gewerblichen Betriebes bzw. eines Teilbereiches eines Grossbetriebes dargestellt und interpretiert werden. Der Businessplan basiert auf den aktuellen Gegebenheiten des betreffenden Betriebes.
- Die QS-Kommission genehmigt den definitiven Projektbeschrieb (Vorlage im Anhang).
- Bei allfälligen Änderungen bei der Problemstellung und den Zielsetzungen ist ein Antrag an den SMV (zu Händen der QSK) einzureichen.
- Umfang: Minimum 25, maximal 30 Seiten (ohne formale Angaben wie Deckblatt, Titelblatt, Projektbeschrieb, Inhaltsverzeichnis und notwendige Informationen im Anhang)
- Zur Bearbeitung stehen 3 Monate zur Verfügung; der Abgabetermin wird vom SMV festgelegt (Datum des Poststempels). Je nach Problemstellung kann die Projektdauer auf Antrag des Kandidaten verlängert werden. Die QS-Kommission entscheidet über die Fristverlängerung. Bei verspäteter Abgabe verfällt die Zulassung gemäss Prüfungsordnung 3.31

### **F.3 Erstellen einer Diplomarbeit**

- Die Diplomarbeit ist in industriellen oder gewerblichen Betrieben vorgesehen. Sie soll die selbständige Bearbeitung einer klar definierten Problemstellung mit unternehmerischen Zielsetzungen durch den Kandidaten ermöglichen.
- Die Themenwahl erfolgt in Absprache mit dem Betrieb, wobei dem SMV eine Projektbeschreibung eingereicht werden muss, bei der zuverlässig abgrenzbare Bereiche analysiert, eine klare Problemstellung und ebenso klar abgrenzbare Zielsetzungen aufgezeigt, Lösungswege abgeleitet und der Bezug zur Praxis gewährleistet werden müssen.
- Die QS-Kommission genehmigt die definitive Projektbeschreibung (Vorlage im Anhang).
- Bei allfälligen Änderungen in der Problemstellung und den Zielsetzungen ist ein Antrag an den SMV (zu Händen der QSK) einzureichen.
- Umfang: Minimum 25, maximal 30 Seiten (ohne formale Angaben wie Deckblatt, Titelblatt, Projektbeschrieb, Inhaltsverzeichnis und notwendige Informationen im Anhang, z.B. ergänzende Daten wie Offerten, Detailauswertungen, Fragebögen)
- Zur Bearbeitung stehen 3 Monate zur Verfügung; der Abgabetermin wird vom SMV festgelegt (Datum des Poststempels). Je nach Problemstellung kann die Projektdauer auf

Antrag des Kandidaten verlängert werden. Die QS-Kommission entscheidet über die Fristverlängerung.

#### F.4 Formelle Anforderungen an schriftliche Arbeiten

Bezüglich Darstellung und Umfang gelten folgende Regeln:

- **Aufbau der Arbeit:**  
Deckblatt, Titelblatt, Projektbeschreibung, Zusammenfassung, Inhaltsverzeichnis, Haupttext, Schlussfolgerungen, Authentizitätserklärung, Quellenangaben, eventuell Anhang
  - **Seitengestaltung:**  
Format A4, Kopf- und Fusszeile, Seitenzahlen, Randabstände 2.0 cm, Schriftgrösse entsprechend Arial 11, Zeilenabstand 1 oder 1.5
  - **Abgabe:**  
3 Exemplare in Papierform an den SMV, gebunden, in C4-Kuvert (324 x 229 mm) passend und 1 Exemplar in elektronischer Form als PDF, auf geeignetem Datenträger.
- Der Kandidat bestätigt mit Unterschrift in der Arbeit, dass die Arbeit von ihm selbst verfasst worden ist, und er gibt die benutzten Informationsquellen an.
  - Die Arbeiten werden von allen Beteiligten vertraulich behandelt.

#### G. Schlussbestimmungen

Diese Wegleitung basiert auf der vom SBFI genehmigten Prüfungsordnung und tritt per 01.01.2024 in Kraft.

Bern, 27.24

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN



Hans Aschwanden  
Präsident



Petra Gasser  
Geschäftsführerin

## **H. Anhänge zur Wegleitung**

- Anhang 1: Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen & Handlungskompetenzbereiche
- Anhang 2: Anforderungsniveaus mit Leistungskriterien
- Anhang 3: Übersicht der Module
- Anhang 4: Modulbeschreibungen
- Anhang 5: Vorgaben Businessplan und Diplomarbeit

**Anhang 1: Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen (Qualifikationsprofil) & Handlungskompetenzbereiche (gem. PO Ziffer 3.3.2)**

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →						
A Strategie entwickeln	A1: Die Grundlagen der Volkswirtschaftslehre erläutern	A2: Eine Vision formulieren	A3: Eine interne und externe Analyse des Betriebes durchführen	A4: Eine Unternehmenskultur aufbauen	A5: Eine Unternehmenspolitik aufbauen	A6: Eine Strategie entwickeln und anpassen	
B Unternehmen wirtschaftlich und finanziell führen	B1: Buchhaltung führen und kontrollieren	B2: Produktionsplanung erstellen	B3: Finanzplan erstellen	B4: Rapportwesen verwalten	B5: Selbstkostenpreis berechnen	B6: Businessplan erstellen und Offerte unterbreiten	
C Einkaufen und beschaffen	C1: Roh- und Verpackungsmaterialien beschaffen	C2: Maschinen und Geräte beschaffen					
D Produkte und Prozesse steuern und verbessern	D1: Qualitätsmanagement leiten	D2: Problemlösung mit Milchlieferanten sicherstellen	D3: Prozesse laufend optimieren (KVP)	D4: Nachhaltigkeitsmanagement umsetzen			
E Produkte verkaufen	E1: Kundenbedürfnisse analysieren	E2: Marketinginstrumente auswählen und einsetzen	E3: Kundenbeziehung und Kommunikation mit Kunden pflegen	E4: Verträge verhandeln und abschliessen			
F Betrieb und Personal führen	F1: Personalbedarf planen und Personal rekrutieren	F2: Arbeitsverhältnisse betreuen	F3: Berufliche Kompetenzen weiterentwickeln	F4: Komplexe Projekte umsetzen	F5: Aufgaben für das Berufsfeld wahrnehmen	F6: Versicherungen abschliessen	F7: Rechtliche Vorgaben kennen

## Anhang 2: Anforderungsniveaus mit Leistungskriterien

**A Strategie entwickeln**

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	Für die optimale Führung eines gewerblichen Milchverarbeitungsbetriebs, wie beispielsweise einer Käserei, aber auch zur Optimierung der Funktionsweise eines industriellen Milchverarbeitungsbetriebs, bedarf es einer mittel- und langfristigen Planung bezüglich Entwicklung und Bewirtschaftung der Unternehmung. Die Verfolgung einer Strategie und deren Anpassung an die Entwicklungen des Umfeldes der Unternehmung soll die nachhaltige Entwicklung der Unternehmung sichern.	
<b>Kontext:</b>	Das Umfeld umfasst die Bereiche Ökologie, Technologie, Wirtschaft, Sozialwesen, gesetzliche Rahmenbedingungen und die politische Lage. Die Interessenverbände setzen sich aus den Lieferanten, den Angestellten, dem Staat, den Kunden, den Konkurrenten, den Geldgebern, den Märkten und den Innovationen zusammen. Das Umfeld und die Anspruchsgruppen (Stakeholder) unterhalten zahlreiche verschiedene Beziehungen zum Unternehmen und beeinflussen sich permanent gegenseitig.	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen / Aktivitäten</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien</b>
A1 Die Grundlagen der Volkswirtschaftslehre erläutern A2 Eine Vision formulieren A3 Eine interne und externe Analyse des Betriebes durchführen A4 Eine Unternehmenskultur aufbauen A5 Eine Unternehmenspolitik aufbauen A6 Eine Strategie entwickeln und anpassen	Damit eine Strategie gut umgesetzt werden kann, sind Kenntnisse in folgenden Bereichen notwendig: Marketinginstrumente, Personalmanagement, Mikroökonomie, Volkswirtschaft, Betriebsrentabilität. Diese Kenntnisse müssen angewendet, überprüft und im Laufe der Zeit weiterentwickelt werden.	Käser- und Molkereimeister sind fähig: A1.1 die Grundsätze der Volkswirtschaft und des Umfelds des Unternehmens zu beschreiben; A1.2 das Unternehmen sowie seine Ziele zu präsentieren; A2.1 eine Unternehmensvision zu formulieren, umzusetzen und zu erklären; A3.1 zu erklären, was unter betriebsinternen Analysen zu verstehen ist; A3.2 das Umfeld eines Unternehmens und die Anspruchsgruppen aufzuzeigen; A3.3 das Umfeld eines Unternehmens und die Einflüsse der Anspruchsgruppen zu analysieren; A3.4 die Informationen aus unternehmensinternen und -externen Analysen in einer SWOT-Analyse zusammenzuführen; A4.1 zu erklären, was unter Unternehmenskultur zu verstehen ist; A4.2 eine Unternehmenskultur für ein bestehendes Unternehmen zu entwickeln und umzusetzen; A4.3 die Unternehmenskultur und die Unternehmenspolitik miteinander zu verknüpfen; A5.1 den Sinn einer Vision über eine Unternehmenspolitik auszudrücken; A5.2 zu erklären, was unter Unternehmenspolitik zu verstehen ist; A5.3 eine Unternehmenspolitik für ein bestehendes Unternehmen zu entwickeln und umzusetzen; A5.4 den Sinn einer Unternehmenspolitik in einer Strategie abzubilden; A6.1 die verschiedenen Strategiearten zu beschreiben und miteinander zu vergleichen; A6.2 die Ergebnisse der verschiedenen betriebsinternen und -externen Analysen in
<b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Künftige technologische und soziale Entwicklungen voraussehen</li> <li>• Beweist Gespür für die kurz-, mittel- und langfristige Planung</li> <li>• Kommuniziert persönlich mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und anderen Akteuren, die für eine gute Funktionsweise des Unternehmens notwendig sind</li> <li>• Kann sich hinterfragen</li> <li>• Ist ein Teamplayer, kann zuhören und ist offen</li> <li>• Weiss sein berufliches Netzwerk zu pflegen und zu entwickeln</li> </ul>	

	<p>die Strategie zu integrieren;</p> <p>A6.3 die Schlüsselfaktoren zum Erfolg zu bestimmen und zu definieren;</p> <p>A6.4 eine Unternehmensstrategie zu entwickeln und umzusetzen;</p> <p>A6.5 die zur Umsetzung der Unternehmensstrategie notwendigen Mittel zu definieren;</p> <p>A6.6 die Unternehmensergebnisse mit der Unternehmensstrategie in Beziehung zu setzen und zu kontrollieren;</p> <p>A6.7 eine bestehende Strategie zu ändern und die Effizienz zu überprüfen.</p>
--	---

## B Unternehmen wirtschaftlich und finanziell führen

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	<p>Käser- und Molkereimeister führen und entwickeln ein Unternehmen in der Milchbranche in wirtschaftlicher als auch in finanzieller Hinsicht.          Sie legen einen Finanzplan vor, stellen die gute Führung der Buchhaltung sicher und führen die Produktion und das Personal.          Sie verfassen die verschiedenen erforderlichen Berichte und schliessen die geeigneten Versicherungen ab.</p>	
<b>Kontext</b>	<p>Käser- und Molkereimeister nehmen sowohl im Bereich Produktion sowie auch im administrativen Bereich eines Unternehmens eine Schlüsselrolle ein. Die administrativen Arbeiten setzen gute EDV-Kenntnisse voraus. In diesem Tätigkeitsbereich ist der gute Kontakt zu Lieferanten, Mitarbeitenden, Dienstleistungserbringern und Kunden wichtig.</p>	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien:</b>
<p>B1 Buchhaltung führen und kontrollieren          B2 Produktionsplanung erarbeiten          B3 Finanzplan erstellen          B4 Rapportwesen verwalten          B5 Selbstkostenpreis berechnen          B6 Businessplan erstellen und Offerte unterbreiten</p>	<p>TSM Rapporte (Rapporte der Treuhandstelle Milch, Milchverarbeitung), DB-Milch (dbmilch.ch, die Datenbank zum schweizerischen Milchmarkt) sollen thematisiert werden.          EDV-Kenntnisse werden vorausgesetzt, sollen aber auch weiter gefördert werden.</p>	<p>Käser- und Molkereimeister sind fähig:</p> <p>B1.1 die Vollkostenrechnung und die Finanzbuchhaltung zu führen;          B1.2 die Analyse einer Vollkostenrechnung und einer Finanzbuchhaltung zu präsentieren;          B1.3 die dem Umfeld am besten entsprechende Unternehmensführungssoftware zu wählen und vorzuführen;          B1.4 die nötigen Schritte zu unternehmen, um eine Treuhandstelle sowie weitere Dienste in Anspruch zu nehmen, welche die ihnen zufallenden Arbeiten erledigen;          B1.5 Anforderungen und Auswirkungen auf die Steuern zu antizipieren.          B1.6 Ein maßgeschneidertes Controlling aufzubauen          B2.1 die Produktion zu führen, sich zu vergewissern, dass die notwendigen Ressourcen im Bereich der Energie, Rohstoffe und Hilfsstoffe verfügbar sind;          B3.1 die Herkunft der finanziellen Mittel zu definieren;          B4.1 Berichte an die TSM, die DB-Milch und betriebsspezifische Berichte zu verfassen;          B4.2 zwischen den verschiedenen Partnern und ihren gegenseitigen Anforderungen und Bedürfnissen vermitteln;          B4.3 die erforderlichen Kontakte mit externen Stellen (Banken, Versicherungen, TSM Treuhand, Branchenverbände, ...) sicherzustellen;          B4.4 die steuerlichen Anforderungen und Auswirkungen einzubeziehen;          B4.5 ein massgeschneidertes Controlling auf die Beine zu stellen;          B5.1 den vollen Selbstkostenpreis pro Produkt zu berechnen und das Ergebnis aufzuzeigen;          B5.2 einen Milchpreis zu berechnen und die verschiedenen Variablen vorzustellen;</p>
<b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ist in der Lage, die Bedürfnisse und Erwartungen seiner Partner zu verstehen</li> <li>• berücksichtigt die Stärken und Schwächen seiner Ansprechpartner</li> <li>• ist fähig, alle Partner, Kunden, Mitarbeitenden und Lieferanten anzuhören</li> <li>• motiviert jeden Mitarbeiter, sich einzusetzen und auf die effiziente Erledigung der geforderten Arbeiten zu achten</li> </ul>		

	<p>B5.3 den Investitionsplan zu definieren; B5.4 eine Gewinnschwelle zu berechnen; B6.1 in Zusammenarbeit mit kompetenten Personen eine schriftliche Eingabe für die Übernahme eines Unternehmens zu erstellen, zu verteidigen und die eigene Verhandlungskompetenz unter Beweis stellen; B6.2 in Zusammenarbeit mit kompetenten Personen einen Businessplan zu formulieren, vorzustellen und zu verteidigen.</p>
--	---

## C Einkaufen und beschaffen

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	Käser- und Molkereimeister beschaffen die richtige Ware in der richtigen Qualität zum rechten Zeitpunkt in der richtigen Menge zum besten Preis. Sie müssen dazu im Marktumfeld, die für die Unternehmung richtigen Entscheidungen treffen.	
<b>Kontext</b>	Schweizerische Milchverarbeiter bewegen sich in einem sich rasch wandelnden Markt mit hohem Margendruck, steigender Konkurrenz aus dem Ausland und grossen Anforderungen der Kunden. Um sich langfristig am Markt behaupten zu können, ist es deshalb besonders wichtig, in die richtigen, ressourceneffizienten Technologien (Anlagen) zu investieren, hochwertige und umweltverträgliche Rohmaterialien zu vernünftigen Preisen zu beschaffen und eine gute Zusammenarbeit mit den Lieferanten zu pflegen. Dies stellt sowohl für kleinere gewerbliche Betriebe wie auch für Industrieunternehmen eine grosse Herausforderung dar.	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien:</b>
<p>C1 Roh- und Verpackungsmaterialien beschaffen</p> <p>C2 Maschinen und Geräte beschaffen</p>	<p>Die Handlungskompetenzen in diesem Bereich bauen auf den Grundlagen der Berufsprüfung auf.</p> <p>Auf die ökologischen und ökonomischen Aspekte im Beschaffungsprozess soll ein besonderes Augenmerk gerichtet werden.</p>	<p>Käser- und Molkereimeister sind fähig:</p> <p>C1.1 eine Lieferantenevaluation und -Beurteilung durchzuführen.</p> <p>C1.2 Preisverhandlungen zu führen und Offerten-Vergleiche zu machen.</p> <p>C1.3 Lieferantengespräche zu führen.</p> <p>C1.4 ökologische und ökonomische Optimierungspotentiale (z.B. Verpackungsreduktion, Reduktion der Sekundärverpackung, Reduktion Sonderabfälle, etc.) zu erkennen und auszuschöpfen.</p> <p>C1.5 Spezifikationen und Konformitätserklärungen von Hilfsstoffen, Rohstoffen und Verpackungsmaterialien zu beschaffen.</p> <p>C2.1 notwendige Informationen beim Anlagekauf zu beschaffen.</p> <p>C2.2 vom Lieferanten vorgeschriebene jährliche Wartungen durchzuführen.</p>
<p><b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kommuniziert offen, ehrlich und proaktiv</li> <li>• überzeugt durch ein bestimmtes Auftreten</li> <li>• lässt bei den Verhandlungen sein unternehmerisches Denken einfließen</li> <li>• verhält sich einfühlend und diplomatisch</li> </ul>		

## D Produkte und Prozesse steuern & verbessern

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	Käser- und Molkereimeister/innen leiten das Qualitätsmanagementsystem in ihrem Unternehmen und sind bestrebt sowohl Produkte wie auch Prozesse kontinuierlich und gezielt zu überprüfen und falls nötig zu verbessern. Sie planen regelmässig interne und externe Audits und führen diese ordnungsgemäss durch. Milchtechnologen HFP sind verantwortlich für ein Nachhaltigkeitsmanagement, welches dazu beiträgt, Klimagase, Abfall, Abwasser und Nahrungsmittelverluste zu minimieren, nach Möglichkeit erneuerbare Energien einzusetzen und sparsam mit Energie und anderen Ressourcen umzugehen.	
<b>Kontext</b>	Kundenzufriedenheit als zentraler Erfolgsfaktor der Unternehmungen verlangt von den Milchtechnologen sorgfältiges Planen, Umsetzen und Überwachen der Qualitätsrichtlinien gemäss den betriebsinternen Standards oder gemäss externer Normen. Die rechtlichen Grundlagen und Anforderungen, aber auch Richtlinien der verschiedenen Zertifizierungen ändern sich laufend. Umweltbewusster und nachhaltiger Umgang mit Ressourcen sind auch ein gesellschaftliches Anliegen. Es ist deshalb wichtig, diese Entwicklung zu verfolgen und im Unternehmen entsprechende Anpassungen vorzunehmen.	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien:</b>
D1 Produktionsplanung erstellen D2 Qualitätsmanagement leiten D3 Problemlösung mit Milchlieferanten sicherstellen D4 Prozesse laufend optimieren D5 Nachhaltigkeitsmanagement umsetzen	Die eigentliche Umsetzung des Qualitätsmanagements wird vorausgesetzt (Bestandteil der eidg. Fachprüfung). Hier wird auf die strategische Ebene und auf das Audit fokussiert.  Die Kommunikation mit Milchlieferanten wird ausführlich thematisiert	Käser- und Molkereimeister sind fähig: D1.1 die Produktion zu führen, sich zu vergewissern, dass die notwendigen Ressourcen im Bereich der Energie, Rohstoffe und Hilfsstoffe verfügbar sind; D2.1 das Unternehmen abzubilden mittels Aufbau- und Ablauforganisation. D2.2 eine Prozesslandkarte zu erstellen und Prozesse in geeigneter Form zu beschreiben. D2.3 auf der Basis von Strategie und Leitbild ein Kennzahlensystem (inkl. Energie- und Umweltkennzahlen) für das Gesamtunternehmen zu erstellen und in den Prozessen anzuwenden. D2.4 ein Überwachungssystem aufzubauen und einen vollständigen Managementbericht zu erstellen. D3.1 Bei Problemen Kontakt mit dem betroffenen Lieferanten aufzunehmen, die Probleme zu erläutern und Lösungsvorschläge zu unterbreiten. D3.2 bei Bedarf einen Stallbesuch durchzuführen. D3.3 Nachkontrollen durchzuführen und die Wirksamkeit zu prüfen. D3.4 den Milchproduzenten bei anhaltenden Problemen an einen Berater zu übergeben. D4.1 Optimierungen im Produktionsablauf zu identifizieren. D4.2 Korrekturmassnahmen zu entwickeln, zu verfolgen und die Wirksamkeit zu überprüfen. D4.3 interne Audits und Lieferantenaudits zu planen, durchzuführen und Erkenntnisse korrekt zu formulieren. D4.4 externe Audits (Zertifizierungsstellen, Lebensmittelinspektion usw.) vorzubereiten und zu unterstützen.
<b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hält sich an Abmachungen und hält Termine ein</li> <li>• kann Entscheide und Vorgaben im Rahmen seines Verantwortungsbereiches durchsetzen</li> <li>• kommuniziert klar und verständlich</li> <li>• ergreift die Initiative bei der Weiterentwicklung der Managementsysteme</li> <li>• wickelt seine Projekte und Tätigkeiten strukturiert ab</li> <li>• ist fähig, interdisziplinäre Abhängigkeiten und Einflussfaktoren zu erkennen und zu berücksichtigen</li> <li>• verhält sich umweltbewusst</li> </ul>	

	<p>D4.5 Auditfeststellungen zu interpretieren und Massnahmen einzuleiten.</p> <p>D5.1 die vielfältigen Aspekte der Nachhaltigkeit im Bereich Ökologie, Ökonomie und Soziales aufzuzeigen und die Bedeutung in den betrieblichen Abläufen zu analysieren.</p> <p>D5.2 ein Nachhaltigkeitsmanagement für einen Betrieb aufzubauen und umzusetzen.</p> <p>D5.3 ein Nachhaltigkeitsmanagement regelmässig zu überprüfen und sich verändernden Rahmenbedingungen anzupassen.</p>
--	---

## E Produkte verkaufen

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	Käser- und Molkereimeister sind verantwortlich dafür, den Absatz der Produkte zu planen und sicherzustellen. Sie setzen geeignete Marketinginstrumente ein und führen professionelle Verkaufsgespräche. Mit dem Verkauf der Produkte wird das wirtschaftliche Überleben der Unternehmung sichergestellt. Milchtechnologien HFP stehen in engem Kontakt mit den Kunden.	
<b>Kontext</b>	Nur wer die Kundenbedürfnisse und Trends erkennt und das gewünschte Produkte- und Dienstleistungsportfolio anbietet, hat längerfristig Erfolg. Dabei ist das wirtschaftliche, gesellschaftliche und ökologische Umfeld zu beachten und die Gesetze, Vorschriften und Reglemente sind einzuhalten und anzuwenden. Beim Verkaufen soll ein gutes Verhältnis zu den Kunden gepflegt und sichergestellt werden.	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien:</b>
<p>E1 Kundenbedürfnisse analysieren</p> <p>E2 Marketinginstrumente auswählen und einsetzen</p> <p>E3 Kundenbeziehung und Kommunikation mit Kunden pflegen</p> <p>E4 Verträge verhandeln und abschliessen</p>	<p>Es wird ein breiter Überblick über das gesamte Marketing vermittelt. Die Kompetenzen sollen anschliessend in konkreten Situationen auf das eigene Unternehmen angewendet werden können.</p>	<p>Käser- und Molkereimeister sind fähig:</p> <p>E1.1 die wichtigsten Marketing-Philosophien, -Orientierungen und -Strategien zu erläutern und geeignete für das Unternehmen zu formulieren.</p> <p>E1.2 quantitative und qualitative Marketing-Ziele zu formulieren.</p> <p>E1.3 die Situation des Unternehmens nach Grösse, Markt, Abnehmer / Bedürfnissen, Handel, Teilmärkte und Marktsegmente, Umwelt, interne und externe Beeinflusser, Mitbewerber und eigenes Unternehmen mit integrierter Betrachtung zu analysieren.</p> <p>E2.1 geeignete Marketinginstrumente zur Produktgestaltung auszuwählen und einzusetzen (Produkt).</p> <p>E2.2 geeignete Marketinginstrumente zur Preisgestaltung auszuwählen und einzusetzen (Preis).</p> <p>E2.3 geeignete Marketinginstrumente im Verkauf und Vertrieb auszuwählen und einzusetzen, um Kunden zu gewinnen oder Kunden zu binden (Distribution).</p> <p>E2.4 verschiedene Kommunikationsinstrumente zu unterscheiden und zweckmässig einzusetzen (Promotion).</p> <p>E2.5 ein Marketingbudget zu erstellen.</p> <p>E2.6 Resultate der Marketingmassnahmen zu messen.</p> <p>E3.1 ein Verkaufsgespräch professionell durchzuführen.</p> <p>E3.2 Kunden zu betreuen und zu binden.</p> <p>E3.3 die Kundenzufriedenheit mittels verschiedener Methoden zu messen.</p> <p>E3.4 Reklamationen / Beanstandungen zu erfassen, auszuwerten und entsprechende Massnahmen zu ergreifen.</p> <p>E4.1 Wichtige Elemente eines Verkaufsvertrages aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erläutern.</p> <p>E4.2 Verkaufsverträge zu verhandeln und abzuschliessen.</p> <p>E4.3 Produktespezifikationen zu erstellen.</p> <p>E4.4 ein Lieferverhältnis zu beenden.</p>
<p><b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ist einfühlsam gegenüber dem Kunden</li> <li>• kennt Bedürfnisse und Anliegen des Kunden</li> <li>• erkennt Trends</li> <li>• kommuniziert offen, ehrlich und aktiv</li> <li>• überzeugt durch ein bestimmtes Auftreten</li> <li>• lässt beim Verkauf sein unternehmerisches Denken einfließen</li> <li>• verhält sich korrekt und zielorientiert</li> <li>• ist innovativ und kreativ</li> </ul>		

## F Betrieb und Personal führen

<b>Beschreibung des Tätigkeitsbereichs</b>	Käser- und Molkereimeister nehmen im Personalmanagement insbesondere bei der Planung, Betreuung und Förderung des Personals eine zentrale Rolle ein. Durch ihre grosse Führungskompetenz müssen sie die Fähigkeit besitzen, mit Wertschätzung und Anerkennung ein Team zu leiten. Sie sind ebenfalls bestrebt ein attraktives Berufsbild nach aussen zu tragen. Sie übernehmen wichtige Aufgaben in der Milchbranche und wirken in Verbänden mit.	
<b>Kontext</b>	Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Informationen über den aktuellen Arbeits- und Fachkräftemarkt sind wichtige Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Personalführung. Die Bedeutung des lebenslangen Lernens hat generell stark zugenommen. Die ständige Kompetenzerweiterung durch Weiterbildung ist für ein konkurrenzfähiges Unternehmen zentral.	
<b>Berufliche Handlungskompetenzen</b>	<b>Besonderes</b>	<b>Leistungskriterien:</b>
F1 Personalbedarf planen und Personal rekrutieren F2 Arbeitsverhältnisse betreuen F3 Berufliche Kompetenzen weiterentwickeln F4 komplexe Projekte umsetzen F5 Aufgaben für das Berufsfeld wahrnehmen F6 Versicherungen abschliessen F7 Rechtliche Vorgaben kennen	Die persönlichen Führungskompetenzen werden auf Ebene Berufsprüfung geprüft und sind Voraussetzung für die Handlungskompetenzen in diesem Bereich	Käser- und Molkereimeister sind fähig: F1.1 das Arbeitsvolumen zu interpretieren und den Personalbedarf zu planen; F1.2 die Organisationsstruktur in Form eines Organigramms abzubilden; F1.3 einen Stellenbeschrieb auszuarbeiten und das Anforderungsprofil festzulegen; F1.4 eine konkrete Stellenausschreibung aufgrund der Stellenbeschreibung und der geforderten Kompetenzen zu formulieren; F1.5 eine anforderungsbasierte Vorselektion vorzunehmen sowie einen erfolgreichen Selektionsprozess sicherzustellen; F2.1 Arbeitsverhältnisse gemäss arbeitsrechtlichen Vorschriften und nach zwischenmenschlichen Aspekten korrekt und angemessen zu regeln (Vertrag, Versicherungen, Eintritt, Austritt, etc.); F2.2 Veränderungen und Trends in den Bereichen Lohnentwicklung und Sozialversicherungen zu erkennen; F3.1 die Betreuung und Förderung der Lernenden zu überwachen; F3.2 Lücken in den beruflichen Kompetenzen von Mitarbeitenden richtig einzuschätzen und mit Mitarbeitenden Möglichkeiten zur beruflichen und persönlichen Kompetenzerweiterung zu besprechen und zu planen; F3.3 die eigenen beruflichen Kompetenzen weiterzuentwickeln; F4.1 komplexe Projekte zu planen; F4.2 komplexe Projekte selbständig durchzuführen; F5.1 fachlich wie menschlich als Vorbild nach aussen aufzutreten und damit zu einem positiven Image der Milchbranche beizutragen; F5.2 wichtige Aufgaben in der Milchbranche zu übernehmen und in verschiedenen Verbänden mitzuwirken; F6.1 betriebsbedingte Risiken zu definieren;
<b>Persönliche / soziale Kompetenzen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• übernimmt Verantwortung im Umgang mit dem Personal</li> <li>• kommuniziert sicher und verständlich mit Mitarbeitenden</li> <li>• bringt mit Durchsetzungsvermögen das Unternehmen in den Bereichen Betriebs- und Personalführung weiter</li> <li>• versteht es mit verschiedenen Charakteren umzugehen</li> </ul>		

	<p>F6.2 verschiedene Versicherungsmöglichkeiten aufzeigen und beurteilen; F6.3 sich über die bestmögliche Versicherung zu decken. F7.1 ausgewählte Gesetze und Verordnungen kennen und anwenden.</p>
--	--

### Anhang 3: Übersicht der Module

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →						
A Strategie entwickeln	A1: Die Grundlagen der Volkswirtschaftslehre erläutern	A2: Eine Vision formulieren	A3: Eine interne und externe Analyse des Betriebes durchführen	A4: Eine Unternehmenskultur aufbauen	A5: Eine Unternehmenspolitik aufbauen	A6: Eine Strategie entwickeln und anpassen	Modul 1
B Unternehmen wirtschaftlich und finanziell führen	B1: Buchhaltung führen und kontrollieren	B2: Produktionsplanung erstellen	B3: Finanzplan erstellen	B4: Rapportwesen verwalten	B5: Selbstkostenpreis berechnen	B6: Businessplan erstellen und Offerte unterbreiten	Modul 2 Modul 6 Modul 3 B3 + B5 Modul 4 Modul 5 Modul 3 B3 + B5
C Einkaufen und beschaffen	C1: Roh- und Verpackungsmaterialien beschaffen	C2: Maschinen und Geräte beschaffen	Modul 6				
D Produkte und Prozesse steuern und verbessern	D1: Qualitätsmanagement leiten	D2: Problemlösung mit Milchlieferanten sicherstellen	D3: Prozesse laufend optimieren (KVP)	D4: Nachhaltigkeitsmanagement umsetzen			
E Produkte verkaufen	E1: Kundenbedürfnisse analysieren	E2: Marketinginstrumente auswählen und einsetzen	E3: Kundenbeziehung und Kommunikation mit Kunden pflegen	E4: Verträge verhandeln und abschließen			
F Betrieb und Personal führen	F1: Personalbedarf planen und Personal rekrutieren	F2: Arbeitsverhältnisse betreuen	F3: Berufliche Kompetenzen weiterentwickeln	F4: Komplexe Projekte umsetzen	F5: Aufgaben für das Berufsfeld wahrnehmen	F6: Versicherungen abschließen	F7: Rechtliche Vorgaben kennen
		Modul 3		Modul 9		Modul 10	

**Anhang 4: Modulbeschreibungen**

<b>Modul</b>	<b>1 Strategie entwickeln</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	<p>A1 Grundsätze der Volkswirtschaft erklären</p> <p>A2 Vision formulieren</p> <p>A3 Interne und externe Betriebsanalyse vornehmen</p> <p>A4 Betriebskultur entwickeln</p> <p>A5 Betriebspolitik entwickeln</p> <p>A6 Strategie entwickeln und ändern</p>
Leistungskriterien:	<p>Ein Käser- und Molkereimeister (HFP) ist fähig:</p> <p>A1.1 die Grundsätze der Volkswirtschaft und des Umfelds des Betriebs zu beschreiben</p> <p>A1.2 das Unternehmen sowie seine Ziele zu präsentieren;</p> <p>A2.1 eine Betriebsvision zu realisieren, zu formulieren und zu erklären</p> <p>A3.1 zu erklären, was unter betriebsinternen Analysen zu verstehen ist</p> <p>A3.2 die Umweltbereiche eines Betriebs und die Interessenverbände zu erklären</p> <p>A3.3 die Umwelteinflüsse eines Betriebs und die Einflüsse der Interessenverbände zu analysieren</p> <p>A3.4 die Informationen aus betriebsinternen und -externen Analysen in einer SWOT-Analyse zu synthetisieren</p> <p>A4.1 zu erklären, was unter Betriebskultur zu verstehen ist</p> <p>A4.2 auf der Grundlage des bestehenden Betriebs eine Betriebskultur zu entwickeln und umzusetzen</p> <p>A4.3 die Betriebskultur und die Betriebspolitik miteinander zu verknüpfen</p> <p>A5.1 den Sinn einer Betriebsvision über eine Betriebspolitik auszudrücken</p> <p>A5.2 zu erklären, was unter Betriebspolitik zu verstehen ist</p> <p>A5.3 auf der Grundlage des bestehenden Betriebs eine Betriebspolitik zu entwickeln und umzusetzen</p> <p>A5.4 den Sinn einer Betriebspolitik über eine Strategie auszudrücken</p> <p>A6.1 die verschiedenen Strategiearten zu beschreiben und miteinander zu vergleichen</p> <p>A6.2 die Ergebnisse der verschiedenen betriebsinternen und -externen Analysen in die Strategie zu integrieren</p> <p>A6.3 die Schlüsselfaktoren zum Erfolg zu bestimmen und zu definieren</p> <p>A6.4 eine Betriebsstrategie zu entwickeln und umzusetzen</p> <p>A6.5 die zur Umsetzung der Betriebsstrategie notwendigen Mittel zu definieren</p> <p>A6.6 die Betriebsergebnisse mit der Betriebsstrategie in Beziehung zueinander zu setzen und zu kontrollieren</p> <p>A6.7 eine bestehende Strategie zu ändern und die Effizienz zu überprüfen</p>

Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundsätze der Volkswirtschaft kennen</li> <li>• Verschiedene Betriebsarten im privaten und öffentlichen Bereich sowie von diesen verschiedenen Betrieben zu erreichende Ziele definieren</li> <li>• Beziehungen zwischen den Umweltbereichen eines Betriebs und den Interessenverbänden kennen</li> <li>• Mittels eines dreiteiligen Projekts ein Managementsystem für einen milchwirtschaftlichen Betrieb entwickeln. Das Projekt muss im ersten Teil Folgendes enthalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ eine allgemeine Vision</li> <li>○ einen Teil, der dem normativen Management mit einer Betriebspolitik und -kultur gewidmet ist</li> <li>○ einen Teil, der dem strategischen Management mit einer Betriebsstrategie und den dafür erforderlichen Ressourcen gewidmet ist</li> <li>○ einen Teil, der dem operativen Management und der Umsetzung der Betriebsstrategie gewidmet ist</li> </ul> </li> <li>• Das Projekt muss im zweiten Teil Folgendes enthalten: eine Analyse der internen und externen Faktoren, welche die Funktionsweise eines Betriebs beeinflussen können wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fünf-Kräfte-Modell von Porter</li> <li>○ eine interne Analyse</li> <li>○ eine SWOT-Analyse</li> </ul> </li> <li>• Das Projekt muss im dritten Teil auf der Grundlage der internen und externen Analyse Folgendes enthalten: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vorschlag strategischer Änderungen</li> </ul> </li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	50 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Pflichtmodule
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>2 Buchhaltung führen und kontrollieren</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	B1 Buchhaltung führen und Abschluss erstellen
Leistungskriterien	Ein Käse- und Molkereimeister ist fähig: B1.1 die Finanzbuchhaltung führen B1.2 Die Bilanz- und Erfolgsanalyse vornehmen B1.3 Mit einer Buchhaltungssoftware buchen und abschliessen B1.4 die nötigen Schritte unternehmen, um eine Treuhandstelle sowie weitere Dienste in Anspruch zu nehmen, welche die ihnen zufallenden Arbeiten erledigen
Inhalte	Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben und Übersicht über die Finanzbuchhaltung</li> <li>• Gliederung und Darstellung der Bilanz, Aktiv- und Passivkonten, Verbuchung von Geschäftsfällen</li> <li>• Gliederung und Darstellung der mehrstufigen Erfolgsrechnung, Aufwand- und Ertragskonten</li> <li>• Zusammenhang Bilanz und Erfolgsrechnung</li> <li>• Verbuchung von Geschäftsfällen</li> <li>• Verbuchung von speziellen Geschäftsfällen (Lohnabrechnung, Wertschriften, Liegenschaften, Mehrwertsteuer)</li> <li>• Jahresabschluss (Abschreibungen usw.)</li> <li>• Verluste Forderungen und Delkredere</li> <li>• Aktive und passive Rechnungsabgrenzung</li> <li>• Warenhandel (Einkauf, Verkauf, Vorratsänderung)</li> <li>• Bewertungsvorschriften</li> <li>• Stille Reserven bilden und auflösen</li> <li>• Verteilung des Unternehmensgewinnes bei einer Einzelunternehmung bzw. einer Aktiengesellschaft</li> <li>• Vorgaben des Obligationenrechts und des Steuerrechts</li> <li>• Bilanz- und Erfolgsanalyse</li> <li>• Einsatz eines EDV-Tools Buchhaltung</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	40 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>3 Finanz- und Businessplan erstellen</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	B3 Finanzplan erstellen B6 Businessplan erstellen und Offerte unterbreiten
Leistungskriterien	Ein Käse- und Molkereimeister ist fähig:  B3.1 die Herkunft der finanziellen Mittel zu definieren;  B6.1 in Zusammenarbeit mit kompetenten Personen eine schriftliche Eingabe für die Übernahme eines Unternehmens zu erstellen, zu verteidigen und die eigene Verhandlungskompetenz unter Beweis stellen;  B6.2 in Zusammenarbeit mit kompetenten Personen einen Businessplan zu formulieren, vorzustellen und zu verteidigen.
Inhalte	Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel und Anwendungsmöglichkeiten eines Businessplans</li> <li>• Aufbau eines Businessplans</li> <li>• Elemente eines Businessplans <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zusammenfassung</li> <li>○ Vision und Geschäftsidee</li> <li>○ Beschreibung der Unternehmung / des Projektes</li> <li>○ Analyse der bisherigen Betriebsführung</li> <li>○ Strategie</li> <li>○ Produkte und Dienstleistungen</li> <li>○ Quantitative Ziele der nächsten Jahre</li> <li>○ Märkte</li> <li>○ Marketinginstrumente</li> <li>○ Produktion und Organisation</li> <li>○ Risiken</li> <li>○ Finanzen</li> <li>○ Umsetzungsplan / Realisierungsfahrplan</li> </ul> </li> <li>• Erstellen, Analyse und Präsentation eines Businessplans</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	50 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt.  Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>4 Controlling / Rapportwesen verwalten</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	B4 Rapportwesen verwalten
Leistungskriterien	<p>Ein Käse- und Molkereimeister ist fähig:</p> <p>B4.1 Berichte an die TSM, die DB-Milch und betriebsspezifische Berichte verfassen</p> <p>B4.2 zwischen den verschiedenen Partnern und ihren gegenseitigen Anforderungen und Bedürfnissen vermitteln</p> <p>B4.3 die erforderlichen Kontakte mit externen Stellen (Banken, Versicherungen, TSM Treuhand, Branchenverbände, ...) sicherstellen</p> <p>B4.4 die steuerlichen Anforderungen und Auswirkungen einbeziehen</p> <p>B4.5 ein massgeschneidertes Controlling auf die Beine stellen</p>
Inhalte	<p>Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Übernahme eines gewerblichen Milchverarbeitungsbetriebs vorbereiten und ihre unternehmerische Tätigkeit mit Hilfe betriebswirtschaftlicher Daten und Analysen planen und steuern (Übernahmebudget, Finanzierung,</li> <li>• durch eine effiziente Betriebsüberwachung die erfolgreiche Unternehmensführung sicherstellen, die Ursachen möglicher Abweichungen vor ihrem Entstehen erkennen und rechtzeitig Verbesserungsmaßnahmen treffen</li> <li>• alle führungsrelevanten Informationen erfassen und quantifizieren, um die Beurteilung der vergangenen Unternehmensaktivitäten zu ermöglichen sowie die Unternehmensplanung im Rahmen der strategischen Ziele anzupassen.</li> <li>• Vergleich mit Referenzbetrieben</li> <li>• Steuern (Gewinn-, Kapital-, Vermögenssteuer, Steuerberechnungen, Einflussfaktoren, Steuerplanung, Mehrwertsteuer)</li> <li>• Versicherungen (Sozialversicherungen, Sach- und Vermögensversicherungen)</li> <li>• Berichtswesen / Report: Kennzahlensysteme, Praxisbeispiele basierend auf strategischen Erfolgsfaktoren, Rapportierung (TSM usw.) durchführen</li> <li>• Projektkostencontrolling, Kostenstellencontrolling</li> <li>• Geldanlagen</li> <li>• Betriebserweiterung und Umstrukturierung</li> <li>• Betriebsschätzung</li> <li>• Betriebsübernahme</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	40 Lektionen à 45 Minuten

Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>5 Wirtschaftliche Betriebsführung</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	B5 Selbstkostenpreis berechnen
Leistungskriterien	Ein Käse- und Molkereimeister ist fähig: B5.1 den vollen Selbstkostenpreis pro Produkt berechnen und das Ergebnis aufzeigen B5.2 einen Milchpreis berechnen und die verschiedenen Variablen vorstellen B5.3 den Investitionsplan definieren B5.4 eine Gewinnschwelle berechnen
Inhalte	Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsanalyse eines gewerblichen und industriellen Milchverarbeitungsbetriebes mittels Betriebserfolgsrechnung und branchenspezifischen Kennzahlen</li> <li>• Kostenarten-, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung; direkte Kosten (Einzelkosten), Gemeinkosten, Schlüssel für die Verteilung (Umlage) von Gemeinkosten</li> <li>• Unterscheidung in fixe, sprungfixe und variable Kosten und Berechnung des Cash Flows sowie des Break Even</li> <li>• Kalkulationen: Teil-, Vollkostenrechnung</li> <li>• Statische Investitionsrechnung</li> <li>• Finanzierung von Investitionen</li> <li>• Finanzierung Betriebsübernahme (Liquiditätsberechnung)</li> <li>• Berechnung Pachtzins eines gewerblichen Milchverarbeitungsbetriebs</li> <li>• Berechnung des Milchpreises mit allen Zuschlägen und Abzügen</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	80 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Pflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

Modul	6 Betrieb führen
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	<p>Ein Käse- und Molkereimeister ist fähig:</p> <p>B2 Produktionsplanung erstellen</p> <p>C1 Roh- und Verpackungsmaterialien beschaffen</p> <p>C2 Maschinen und Geräte beschaffen</p> <p>D3 Problemlösung mit Milchlieferanten sicherstellen</p> <p>D2 Qualitätsmanagement leiten</p> <p>D4 Prozesse laufend optimieren</p> <p>D5 Nachhaltigkeitsmanagement umsetzen</p>
Leistungskriterien	<p>Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden:</p> <p>B2.1 die Produktion zu führen, sich zu vergewissern, dass die notwendigen Ressourcen im Bereich der Energie, Rohstoffe und Hilfsstoffe verfügbar sind</p> <p>C1.1 eine Lieferantenevaluation und -beurteilung durchzuführen</p> <p>C1.2 Preisverhandlungen zu führen und Offerten-Vergleiche zu machen</p> <p>C1.3 Lieferantengespräche zu führen</p> <p>C1.4 ökologische und ökonomische Optimierungspotentiale (z.B. Verpackungsreduktion, Reduktion der Sekundärverpackung, Reduktion Sonderabfälle, etc.) zu erkennen und auszuschöpfen</p> <p>C1.5 Spezifikationen und Konformitätserklärungen von Hilfsstoffen, Rohstoffen und Verpackungsmaterialien zu beschaffen</p> <p>C2.1 notwendige Informationen beim Anlagekauf zu beschaffen</p> <p>C2.2 vom Lieferanten vorgeschriebene jährliche Wartungen durchzuführen</p> <p>D3.1 Bei Problemen Kontakt mit dem betroffenen Lieferanten aufzunehmen, die Probleme zu erläutern und Lösungsvorschläge zu unterbreiten</p> <p>D3.2 bei Bedarf einen Stallbesuch durchzuführen</p> <p>D3.3 Nachkontrollen durchzuführen und die Wirksamkeit zu prüfen</p> <p>D3.4 den Milchproduzenten bei anhaltenden Problemen an einen Berater zu übergeben</p> <p>D2.1 das Unternehmen abzubilden mittels Aufbau- und Ablauforganisation</p> <p>D2.2 eine Prozesslandkarte zu erstellen und Prozesse in geeigneter Form zu beschreiben</p> <p>D2.3 auf der Basis von Strategie und Leitbild ein Kennzahlensystem (inkl. Energie- und Umweltkennzahlen) für das Gesamtunternehmen zu erstellen und in den Prozessen anzuwenden</p> <p>D2.4 ein Überwachungssystem aufzubauen und einen vollständigen Managementbericht zu erstellen</p> <p>D4.1 Optimierungen im Produktionsablauf zu identifizieren</p>

	<p>D4.2 Korrekturmaßnahmen zu entwickeln, zu verfolgen und die Wirksamkeit zu überprüfen</p> <p>D4.3 interne Audits und Lieferantenaudits zu planen, durchzuführen und Erkenntnisse korrekt zu formulieren</p> <p>D4.4 externe Audits (Zertifizierungsstellen, Lebensmittelinspektion usw.) vorzubereiten und zu unterstützen</p> <p>D4.5 Auditfeststellungen zu interpretieren und Massnahmen einzuleiten</p> <p>D5.1 die vielfältigen Aspekte der Nachhaltigkeit im Bereich Ökologie, Ökonomie und Soziales aufzuzeigen und die Bedeutung in den betrieblichen Abläufen zu analysieren</p> <p>D5.2 ein Nachhaltigkeitsmanagement für einen Betrieb aufzubauen und umzusetzen</p> <p>D5.3 ein Nachhaltigkeitsmanagement regelmässig zu überprüfen und sich verändernden Rahmenbedingungen anzupassen</p>
Inhalte	<p>Folgende Prozesse und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Produktion planen und führen (Produktionsplanung, Personalplanung, Energieplanung und –beschaffung, Roh- und Hilfsstoffbeschaffung)</li> <li>• Lieferantenmanagement mit Auswahl, Vertragsinhalte, Überwachung und Bewertung</li> <li>• Inhalte von Offerten, Preiseaufbau, Verträge, Spezifikationen, Konformitätserklärungen kennen und vergleichen</li> <li>• Kommunikation in Vertragsverhandlungen</li> <li>• Verbesserungsprozesse führen</li> <li>• Lastenhefte erstellen und vergleichen</li> <li>• Wartungspläne erstellen und anwenden</li> <li>• Kommunikation mit Lieferanten führen, Lieferanten betreuen</li> <li>• Führungssystem aufbauen (Prozesslandkarte, Aufbau- und Ablauforganisation)</li> <li>• Aufbau einer Managementdokumentation (Qualität, Nachhaltigkeit, Arbeitssicherheit...) mit Prozessbeschrieben</li> <li>• Integriertes Kennzahlensystem (inkl. Energie- und Umweltkennzahlen) für das Gesamtunternehmen erstellen und in den Prozessen anwenden</li> <li>• Ein Überwachungssystem (Controlling) mit Managementbericht aufbauen und erstellen</li> <li>• Methoden zur kontinuierlichen Verbesserung (KVP, Kaizen usw.) kennen und anwenden</li> <li>• Massnahmenpläne mit Massnahme, Verantwortung, Termin, benötigte Ressourcen, Wirksamkeitsprüfung erstellen und kontrollieren</li> <li>• Interne und externe Audits (Lieferanten, Betrieb) in den Bereichen Hygiene, Prozesse, Nachhaltigkeit usw. planen, durchführen, Massnahmenpläne</li> <li>• Stallinspektion durchführen oder begleiten</li> <li>• Milchpreisverhandlungen durchführen</li> <li>• Milchkaufvertrag abschliessen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kommunikation und Betreuung von und mit Anspruchsgruppen (planen und durchführen)</li></ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	70 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Pflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>7 Produkte verkaufen</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	E1 Kundenbedürfnisse analysieren E2 Marketinginstrumente auswählen und einsetzen E3 Kundenbeziehung und Kommunikation mit Kunden pflegen E4 Verträge verhandeln und abschliessen
Leistungskriterien	Käser- und Molkereimeister sind fähig: E1.1 die wichtigsten Marketing-Philosophien, -Orientierungen und -Strategien zu erläutern und geeignete für das Unternehmen zu formulieren E1.2 quantitative und qualitative Marketing-Ziele zu formulieren E1.3 die Situation des Unternehmens nach Grösse, Markt, Abnehmer / Bedürfnissen, Handel, Teilmärkte und Marktsegmente, Umwelt, interne und externe Beeinflusser, Mitbewerber und eigenes Unternehmen mit integrierter Betrachtung zu analysieren E2.1 geeignete Marketinginstrumente zur Produktegestaltung auszuwählen und einzusetzen (Produkt) E2.2 geeignete Marketinginstrumente zur Preisgestaltung auszuwählen und einzusetzen (Preis) E2.3 geeignete Marketinginstrumente im Verkauf und Vertrieb auszuwählen und einzusetzen, um Kunden zu gewinnen oder Kunden zu binden (Distribution) E2.4 verschiedene Kommunikationsinstrumente zu unterscheiden und zweckmässig einzusetzen (Promotion) E2.5 ein Marketingbudget zu erstellen E2.6 Resultate der Marketingmassnahmen zu messen E3.1 ein Verkaufsgespräch professionell durchzuführen E3.2 Kunden zu betreuen und zu binden E3.3 die Kundenzufriedenheit mittels verschiedener Methoden zu messen E3.4 Reklamationen / Beanstandungen zu erfassen, auszuwerten und entsprechende Massnahmen zu ergreifen E4.1 Wichtige Elemente eines Verkaufsvertrages aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erläutern E4.2 Verkaufsverträge zu verhandeln und abzuschliessen E4.3 Produktespezifikationen zu erstellen E4.4 ein Lieferverhältnis zu beenden
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketinggrundlagen, Marketingphilosophie, Marketingentwicklung</li> <li>• Kenntnis des Markts und seiner wichtigen Kennzahlen: Potenzial, Menge, Anteil</li> <li>• Zusammenhang zwischen der Anzahl Produzenten, Verarbeitern und Konsumenten von Milch und Milchprodukten auf dem Schweizer Markt.</li> <li>• Grundsätze des Zusammenhangs zwischen Angebot, Nachfrage und Preis</li> <li>• Einkommensabhängiger Konsum der Konsumenten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretation der Entwicklung des Milch- und Milchproduktmarkts anhand von Statistiken</li> <li>• Analyse des Markts und des Marketings</li> <li>• Durchführung einer Marktanalyse anhand eines Beispiels</li> <li>• Wahl einer Marketingstrategie entsprechend qualitativen und quantitativen Betriebszielen und Umsetzung anhand eines Beispiels</li> <li>• Marketinginstrumente</li> <li>• Produkt- und Sortimentspolitik</li> <li>• Preisbildung</li> <li>• Kommunikation, Verkauf, Verkaufsförderung, Ausarbeitung von Offerten, Werbung, PR</li> <li>• Vertrieb</li> <li>• Ausarbeitung von Konzepten, konkreten Beispielen aus der Praxis (Marketing-, Kommunikations-, PR- und Vertriebskonzepte)</li> <li>• Beurteilung der Wirksamkeit des Marketingmix (Erfolgskontrolle)</li> <li>• Ausarbeitung eines Marketingbudgets</li> <li>• Durchführen eines Verkaufsgesprächs</li> <li>• Entwicklung der Beobachtungsgabe für Verhandlungen</li> <li>• Grundsätze des Kundenbeziehungsmanagements</li> <li>• Analyse des Inhalts eines Kaufvertrags</li> <li>• Definition von Kriterien, die zur Realisierung eines Spezifikationsblatts berücksichtigt werden müssen</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	80 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Pflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>8 Personal führen</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	F1 Personalbedarf planen und Personal rekrutieren F2 Überwachung der Arbeitsverhältnisse sicherstellen F3 Berufliche Handlungskompetenzen entwickeln
Leistungskriterien	<p>Folgende Prozess und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden:</p> <p>F1.1 das Arbeitsvolumen interpretieren und den Personalbedarf planen  F1.2 die Organisationsstruktur in Form eines Organigramms abbilden  F1.3 einen Stellenbeschrieb ausarbeiten und das Anforderungsprofil festlegen  F1.4 eine konkrete Stellenausschreibung aufgrund der Stellenbeschreibung und der gesuchten Kompetenzen formulieren  F1.5 eine anforderungsbasierte Vorselektion vornehmen sowie einen erfolgreichen Selektionsprozess sicherstellen  F2.1 Arbeitsverhältnisse gemäss arbeitsrechtlichen Vorschriften und nach zwischenmenschlichen Aspekten korrekt und angemessen regeln (Vertrag, Versicherungen, Eintritt, Austritt, etc.)  F2.2 Veränderungen und Trends in den Bereichen Lohnentwicklung und Sozialversicherungen erkennen  F3.1 die Betreuung und Förderung der Lernenden überwachen  F3.2 Lücken in den beruflichen Kompetenzen von Mitarbeitenden richtig einschätzen und mit Mitarbeitenden Möglichkeiten zur beruflichen und persönlichen Kompetenzerweiterung besprechen und planen  F3.3 die eigenen beruflichen Kompetenzen weiter entwickeln</p>
Inhalte	<p><b>Personalplanung/Organisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsstrukturen kennen und Organigramme abbilden</li> <li>• Arbeitsvolumen und Personalbedarfsplanung</li> <li>• Stellenbeschreibungen und Anforderungsprofile festlegen</li> </ul> <p><b>Personal gewinnen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anforderungsprofil inkl. Stellenausschreibung</li> <li>• (Vor)Selektion inkl. Bewerbungsgespräche</li> <li>• Arbeitszeugnisse lesen und interpretieren</li> <li>• Einstellungsentscheidung</li> <li>• Einarbeitungs- und Integrationsprogramme</li> <li>• Einführungsprogramme</li> <li>• Probezeit und gesetzlichen Vorgaben</li> </ul> <p><b>Personal führen und betreuen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsverhältnisse und arbeitsrechtliche Regeln</li> <li>• Mitarbeitende mit entsprechenden Führungsinstrumente motivierend Betreuen und Führen</li> <li>• Schwierige Führungssituationen erkennen</li> <li>• Schwierige Mitarbeitergespräche führen (Krankheit und Absenzen, Konflikte, Mobbing, sexuelle Belästigung, Generationenprobleme)</li> <li>• Grundsätze der Führungsstile</li> </ul>

	<p><b>Personalentlohnung und Sozialversicherungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erwartungen an die Lohngestaltung</li> <li>• Lohnsystemen</li> <li>• Lohnformen</li> <li>• Gesetzliche Grundlagen zur Arbeitszeit</li> </ul> <p><b>Personal fördern und entwickeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalbeurteilung</li> <li>• Personalentwicklungskonzepte</li> <li>• Schulungsmassnahmen</li> <li>• Laufbahnplanung</li> <li>• Entwicklungsmassnahmen</li> <li>• Selbstführung und -entwicklung</li> </ul> <p><b>Personal verabschieden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auflösungsarten von Arbeitsverhältnissen</li> <li>• Kündigungsgespräche</li> <li>• Austrittsadministration</li> <li>• Arbeitszeugnisse gemäss gesetzlichen Vorgaben erstellen</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	30 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>9 Projekte umsetzen</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	Projekte realisieren
Leistungskriterien	Folgende Prozess und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden: F4.1 komplexe Projekte planen F4.2 komplexe Projekte selbständig durchführen
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektauftrag gemäss gegebenen Zielen formulieren</li> <li>• Vorgehen bei einer selbständigen Projektarbeit definieren</li> <li>• Vorschriften und geforderte Auflagen analysieren, Lösungsmöglichkeiten vorschlagen, Ergebnisse in einem aussagekräftigen Bericht festhalten und Schlussfolgerungen ziehen</li> <li>• Projektarbeit mündlich überzeugend und anhand von zur Verfügung gestellten Mitteln präsentieren</li> <li>• Fragen bezüglich Inhalts und verwandten Branchen beantworten, diskutieren und begründen</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	40 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

<b>Modul</b>	<b>10 Berufsumfeld und Versicherungen</b>
Voraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) mit zusätzlicher Praxiserfahrung in der Milchverarbeitung
Kompetenz	F5 Aufgaben für das Berufsfeld wahrnehmen F6 Versicherungen abschliessen F7 Rechtliche Vorgaben kennen
Leistungskriterien	Folgende Prozess und Tätigkeiten in einem gewerblichen und industriellen Betrieb sind bekannt, können aufgebaut und ausgeführt werden:  F5.1 fachlich wie menschlich als Vorbild nach aussen aufzutreten und damit zu einem positiven Image der Milchbranche beizutragen F5.2 wichtige Aufgaben in der Milchbranche zu übernehmen und in verschiedenen Verbänden mitzuwirken F6.1 betriebsbedingte Risiken zu definieren F6.2 verschiedene Versicherungsmöglichkeiten aufzeigen und beurteilen F6.3 sich über die bestmögliche Versicherung zu decken F7.1 ausgewählte Gesetze und Verordnungen kennen und anwenden
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenhang zwischen der Anzahl Produzenten, Verarbeitern und Konsumenten von Milch und Milchprodukten auf dem Schweizer Markt</li> <li>• Funktionsweise der Milchmarktstruktur in der Schweiz</li> <li>• Positionierung des Verarbeiters zwischen Lieferant und Käufer</li> <li>• Verschiedene Milchorganisationen</li> <li>• Risiken eines Betriebs richtig einschätzen, um eine Auswahl an Versicherungen vorzuschlagen, die einen optimalen Schutz garantieren</li> <li>• Unterschiede zwischen obligatorischen und privaten Versicherungen</li> <li>• Kosten im Zusammenhang mit obligatorischen Versicherungen</li> <li>• Rechtskunde: Vertragsrecht, Betreibungsrecht, Konkursrecht</li> </ul>
Kompetenznachweis	Schriftlich und/oder mündlich
Lernzeit	40 Lektionen à 45 Minuten
Anerkennung	Bei erfolgreich absolviertem Kompetenznachweis wird der Modulnachweis für die Zulassung zur Höheren Fachprüfung anerkannt. Modultyp: Wahlpflichtmodul
Gültigkeit	5 Jahre nach Modulabschluss

**Anhang 5: Vorgaben Businessplan und Diplomarbeit**

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

<b>Identifikation</b>	<p>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologien und Milchtechnologininnen Projektbeschreibung für die Abschlussprüfung 20XX</p> <p>Name und Vornamen des Kandidaten/der Kandidatin Adresse des Betriebes Name des Betreuers</p>
<b>Titel</b>	<p>Ausser der Bezeichnung „Businessplan“ muss der Titel den Zweck des Businessplans widerspiegeln.</p>
<b>Ausgangslage</b>	<p>Präsentation und Beschreibung des Unternehmens und des aktuellen Zustandes in 8 – 12 Zeilen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rechtsform</li> <li>– Milchmenge</li> <li>– Produkte</li> <li>– Vermarktung</li> <li>– Zustand der Gebäude und Einrichtungen</li> </ul>
<b>Zielsetzungen des Businessplans</b>	<p>Absicht des Verfassers und Zweck des Businessplans, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Betriebsübernahme (Kauf, Miete, Nachfolgeregelung)</li> <li>– Gründung einer neuen Unternehmung</li> <li>– Neuausrichtung des Unternehmens (Produkte, Vermarktung, Kapazitätssteigerung)</li> <li>– Suche eines Partners oder eines Investors</li> </ul>
<b>Inhalt des Businessplans</b>	<p>Der Businessplan weist – unabhängig von der Hauptzielsetzung (z.B. Übernahme, Kapazitätssteigerung) – mindestens folgende Kapitel auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zusammenfassung</li> <li>– Unternehmung, Gesellschaftsform</li> <li>– Geschäftsidee und Schlüsselpersonen</li> <li>– Vision, Strategie, Unternehmenspolitik und Produkte</li> <li>– Quantitative Ziele der nächsten Jahre</li> <li>– Märkte, Kunden, Konkurrenz</li> <li>– Marketing</li> <li>– Standort, Produktion und Organisation</li> <li>– Risiken</li> <li>– Realisierungsfahrplan</li> <li>– Finanzen / Finanzierung</li> <li>– Schlussfolgerungen und Empfehlungen</li> </ul>

# Muster

## Höhere Fachprüfung für Milchtechnologien und Milchtechnologininnen Projektbeschreibung für die Abschlussprüfung 20XX

Kandidat                    **Muster Roman**  
Betrieb                    Käserei Sonnenberg, .....

Betreuer                    Name Vorname

### **Businessplan zur Übernahme der Käserei Sonnenberg**

#### **Ausgangslage**

Die Käserei Sonnenberg liegt im Berner Oberland etwa 15 Minuten von Thun entfernt. Sie wird durch den Milchkäufer XY geführt (Einzelunternehmer). Zurzeit wird in der Käserei 1.8 Mio. kg Milch aus Sonnenberg, Stocken und im Frühling die Überschusmilch der Käserei Blumenwiese verarbeitet. Dazu kommen 30'000 kg Ziegenmilch die zu verschiedenen Ziegenkäsespezialitäten verarbeitet werden. Die Hauptkäsesorte ist Emmentaler. Neben dieser werden ca. 15 andere Käsespezialitäten hergestellt. Verschiedene Milchspezialitäten (Jogurt, Rahm, Pastmilch) ergänzen das sehr breite Käsesortiment. Die Emmentaler werden an die Emmi AG vermarktet, die anderen selber hergestellten Produkte werden hauptsächlich an Wiederverkäufer in der Region und im eigenen Käseiladen verkauft. In den letzten Jahren wurden immer wieder Anpassungen gemacht. Dazu gehören im 2005 die Installation einer selbstreinigenden Zentrifuge und der Einbau eines zweiten Käsekessis. Die Käserei Sonnenberg erfüllt die Lebensmittel Standards IFS/ BRC (Emmi Standard).

#### **Zielsetzungen**

1. Mein Ziel ist es die Käserei Sonnenberg im Mai 20XX zu übernehmen. Durch einen klar strukturierten Businessplan sollen mir die zur Übernahme und Weiterführung der Käserei Sonnenberg benötigten finanziellen Mittel zur Verfügung gestellt werden.
2. Auch in der Zukunft soll durch ein marktorientiertes Produktkonzept ein entsprechender Cash-flow erwirtschaftet werden.

#### **Inhalt des Businessplans**

- Zusammenfassung
- Unternehmung, Gesellschaftsform
- Geschäftsidee und Schlüsselpersonen
- Vision, Strategie, Unternehmenspolitik und Produkte
- Quantitative Ziele der nächsten Jahre
- Märkte, Kunden, Konkurrenz
- Marketing
- Standort, Produktion und Organisation
- Risiken
- Realisierungsfahrplan
- Finanzen / Finanzierung
- Schlussfolgerungen und Empfehlungen

**Projektbeschreibung für eine Diplomarbeit**

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

<b>Identifikation</b>	<p>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologien und Milchtechnologininnen Projektbeschrieb für die Abschlussprüfung 20XX</p> <p>Name und Vornamen des Kandidaten/der Kandidatin Adresse des Betriebes Name des Betreuers</p>
<b>Titel</b>	Der Arbeitstitel soll die Zielsetzungen widerspiegeln.
<b>Ausgangslage</b>	<p>Wen und warum interessiert das Thema? Ist-Zustand? Was ist der Auftrag? Welche Erwartungen werden mit der Arbeit verbunden? Wurden eventuell bereits Vorarbeiten geleistet (z.B. Versuche, Auswertungen)?</p> <p>Umfang: 8 – 12 Zeilen</p>
<b>Zielsetzungen der Diplomarbeit</b>	<p>Folgende Frage gilt es zu beantworten: Welche Ziele sollen mit dieser Diplomarbeit erreicht werden?</p> <p>Umfang: Die Zielsetzungen sind in 1 - 3 prägnanten Sätzen zu beschreiben.</p>
<b>Wichtige Projektschritte</b>	Aus den Projektschritten wird das Vorgehen ersichtlich. Was wird in welcher Reihenfolge gemacht?