

**Qualifikationsverfahren (QV) Milchpraktiker/in EBA – VPA im Betrieb**

**Prüfungsprogramm**

Anhang zum Merkblatt Prüfungsprogramm

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lehrbetrieb | Industrielle Milchverarbeitung | Abteilung | Diverse |
| Kandidatin/Kandidat | Name |  | Vorname |  |
| Vorgesetzte Fachkraft / Berufsbildner/in(Auskünfte und Rückfragen) | Name |  | Vorname |  |
| Tel. |  | mail |  |
| Prüfungsauftrag / Produkt(gemäss Anmeldung)zutreffenden Produktebereich ankreuzen und Bezeichnung des Produktes einfügen. | * Käse herstellen
 | * Übriges Milchprodukt herstellen.
 |
| ProduktionsbereichSauermilchprodukte | Bezeichnung des gewählten ProduktesJoghurt |
| Herstellung eines "gerührten" Jogurt gemäss Rezept und Tagesprogramm auf den dafür bestehenden Anlagen (inkl. Milchannahme, Jogurt- Aufbe­reitung und Abfüllung, Labor, Bereich Technik).Mit dem Auftrag sind alle relevanten Qualitätskontrollen vom Rohstoff bis und mit Fertigprodukt gemäss Vorgaben durchzuführen, zu bewerten und zu protokollieren. Die Kandidatin, der Kandidat erklärt und kommentiert unaufgefordert und selbständig die Tätigkeiten. |
| Ausgangs- bzw. Anfangssituation | Da der Standort ein 24 Stunden Betrieb ist sind alle zu bedienenden Anlagen, gemäss betrieblichem Tagesprogramm bereits in Betrieb und werden von der Kandidatin, dem Kandidaten zum Zeitpunkt des Eintreffens vor Ort dementsprechend übernommen (kurze Absprache mit Mitarbeiter, Übernahme der Anlage). |
| beteiligtes Personal | Mitarbeiter (MA) in den verschiedenen Bereichen vor Ort. Diese sind für die Kandidatin, den Kandidaten und ihren Auftrag nur teilweise relevant und werden gegebenenfalls, der Situation entsprechend, von der Kandidatin, dem Kandidaten instruiert.  |
| Erwartetes Ergebnis | Die Kandidatin, der Kandidat stellt selbständig ein "gerührtes" Jogurt her und kann die dafür be­nötigten Anlagen/ Hilfsmittel, ohne grosse Unterstützung bedienen und kom­mentieren. Alle nötigen Qualitätskontrollen vom Rohstoff bis und mit Fertig­produkt wurden gemacht und nach Vorgabe bewertet und dokumentiert. |
| Datum | 09.06.2022 | Effektiver Zeitplan (inkl. Arbeitspause und Vorbereiten Fachgespräch \* je 15 Min.) | von | 06.45 Uhr | Aufteilung der Prüfungsdauer **ZeitvorgabeVPA 5 Std.** | Ausführen Auftrag | **4,5 Stunden** |
| bis | 12.15 Uhr | Fachge-spräch | **0,5 Stunden** |

***\**** *Nach Ausführung des Prüfungsauftrages bereiten sich die Expertinnen/Experten während 15 Minuten auf das Fachgespräch vor. Diese Zeitspanne ist in der Planung zusätzlich zu den 5 Stunden zu berücksichtigen.*

**Prüfungsprogramm**

Vorbemerkung: Die Aufgaben in den verschiedenen Bereichen können je nach Tagesprogramm nicht gemäss der Aufgeführten Reihenfolge durchgeführt werden (z.B.: Annahme einer Milchlieferung: Kommando informiert sobald ein Lastwagen vor Ort ist). Die Kandidatin, der Kandidat ist flexibel und passt sich den betrieblichen Gegebenheiten an.

Sämtliche Arbeitsschritte werden über den ganzen Prozess ohne Aufforderung erläutert und kommentiert

| *Arbeits- oder Prozessschritte und Teilaufgaben sowie Ablauf des Prüfungsauftrages pro Bereich darstellen (Kolonne 3). Betroffene/zutreffende Handlungskompetenzen in Kolonne 2 entsprechend ankreuzen. 🡪 Siehe dazu Grundlagen, Struktur und Vorgaben gemäss Merkblatt Prüfungsprogramm (Seiten 2 und 3).* | *Richtzeitund ungefähre Dauer in Minuten* |
| --- | --- |
| *Position und Bereich* | *Handlungskompetenzen* | *Effektive Arbeitsschritte / Aufgaben im Rahmen der Prüfung* |  |
| **Position 1**1. Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverar-beitungs-prozessen
 | * **a.1** Lieferungen annehmen
 | 1) Milchannahme / Kommandozentrale:* Macht Eingangskontrolle einer Lieferung (Sinnenprobe und Snap-Test) \*Rohmilchprobe vom Vortag\*
* \*Milchtour annehmen (richtige Eingaben), Zieltank bestimmen
 | 1) 06:45 – 08:15(90Min) |
| **Position 2**1. Mitarbeiten bei der Herstellung betriebs-spezifischer Milchprodukte
 | * **a.2** Produktion vorbereiten
 | 1) Milchannahme / Kommandozentrale:* \*Pasteur / Separator Ein- oder Ausfahren (gemäss Situation vor Ort)
 |  |
| * **a.5** Kulturen zubereiten und einsetzen
 | 3) Jogurt Aufbereitung:Während dem Prozess wird der Impfprozess (online oder manuell) überwacht, je nachdem auch selbständig ausgeführt |  |
| * **b.2** übrige Milchprodukte herstellen
 | 1) Milchannahme / Kommandozentrale:* Kontrolliert (MES) die Handzutaten gemäss Auftrag
* Mischt gemäss Auftrag die Jogurtmilch über die Anlage und mischt die nötigen Zutaten manuell ein

Freigabe für Vorstapeltänke (Richtigen Tank anwählen, Linie freigeben)3) Jogurt Aufbereitung:* Liest das Tagesprogramm lesen und interpretiert es richtig, in dem sie den richtigen Zeitpunkt zur Weiterverarbeitung der Jogurtmilch wählt (Start Reifeprozess)
* Führt die Fabrikationskontrolle, 1. Teil und erklärt diese selbständig
* Produktion starten (Pasteurisation)
* Chemische Kontrolle, nimmt Probe und bringt diese ins Labor
* Führt die nötigen Qualitätskontrollen durch (ph- Wert) und leitet bei Bedarf die nötigen, weiteren Schritte ein
* Führt eine Sinnen- und Visuelle Probe einer fertigen Charge durch und gibt sie frei
 | 3)08:45 – 09:45 (60Min) |
| 4) Kaffeepause | 4)09:45 – 10:00(15 Min) |
| 5) Jogurt Abfüllung:* Übernimmt die Anlage während dem laufenden Prozess vom ALF (Anlagenführer)
* Ein- und/ oder Ausfahren der Misch- und Abfüllanlage (gemäss Stand vom Abfüllauftrag)
* Führt alle nötigen Kontrollen und Proben selbständig aus
* Während laufendem Prozess werden die Selbstprüfer Aufgaben selbständig getätigt, interpretiert und proto­kolliert mit Kontrolle der entsprechenden Rezeptur
* Fertigprodukteproben fassen gemäss Vorgaben
* Allfällige Störungen werden gemäss betrieblichen Vorgaben, selbständig gelöst oder die nötige Unterstützung angefordert
* Zeigt den weiteren Weg der Fertigprodukte auf
* Weiss wo der Wartungsplan aufbewahrt ist und kann diesen erklären (tägliche-, monatliche- und jährliche- Arbeiten)
* Führt tägliche Wartungsarbeiten gemäss Vorgaben durch und protokolliert diese
 | 5)10:00 – 11:00(60Min) |
| **Position 3.1**1. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement
 | * **c.1** Massnahmen der Personal-, Raum und Produktionshygiene umsetzen
 | Betriebliche Vorgaben werden während der gesamten Prüfung von der Kandidatin, dem Kandidaten eingehalten, praktisch umgesetzt und/oder bei Bedarf dokumentiert. |  |
| * **c.2** Anlagen und Einrichtungen reinigen
 | 2) Mix Matic: Die Kandidatin, der Kandidat führt selbständig eine komplette Tänklireinigung (inkl. Sterilisation) durch (CIP-reinigung und manuelle Reinigung) | 2) 08:15 – 08:45(30Min) |
| * **c.3** Basis-Analysen durchführen
 | 6) Labor: Die Kandidatin, der Kandidat führt selbständig folgende Untersuchungen durch:* Fettgehalt nach Gerber einer Jogurt Milch
* Gefrierpunkt einer Konsummilch
* Titration einer Reinigungslösung

Die nötigen Produkte werden am Vortag oder am Prüfungstag von der Kandidatin selbständig bereitgestellt. | 6) 11:00 – 11:30(30Min) |
| * **c.4**. Qualitätsvor­gaben einhalten
 | 5) Jogurt Abfüllung:* Alle nötigen Kontrollen und proben sind selbständig aus zu führen
* Während dem laufenden Prozess werden die Selbstprüfer Aufgaben selbständig getätigt, interpretiert und protokolliert mit Kontrolle der dementsprechenden Rezeptur
* Fertigprodukteproben fassen gemäss Vorgaben
 |  |
| **Position 3.2**1. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, gesundheitsschutz- und Umweltschutz
 | * **d.1** Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen.
* **d.2** Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.
 | Betriebliche Vorgaben werden während der gesamten Prüfung von der Kandidatin, dem Kandidaten eingehalten, praktisch umgesetzt und/oder bei Bedarf dokumentiert. |  |
|  |  |  |  |
| Vorbereitung Fachgespräch durch die Expertenund persönliche Vorbereitung der Kandidatin, des Kandidaten  | 11:30 – 11:4515 Minuten |
| Fachgespräch  | 30 Minuten11:45 – 12:15 |
| Abschluss | 12:15 – 12:30 |
| Diverses: Gemeinsames Mittagessen vor Ort | Ab 12:30 |

Das Prüfungsprogramm wird spätestens 30 Tage vor dem vereinbarten Prüfungstag dem Hauptexperten und als Kopie der Geschäftsstelle des SMV (Adresse untenstehend) zugestellt.

## Auskünfte

SMV Bern; Tel. 031 311 31 82, bildung@smv-ssil.ch