

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

Merkblatt zum Prüfungsprogramm

Ausgangslage

Das QV für den Beruf Milchpraktiker/in EBA findet seit 2022 gemäss den am 1.1.2020 in Kraft getretenen Erlassen statt (Bildungsverordnung, Bildungsplan).

Um zu Gunsten der Kandidatinnen und Kandidaten korrekte und faire Voraussetzungen für die Abschlussprüfung zu schaffen, sind die Vorgaben der Erlasse einerseits bei der Durchführung der Prüfung im Lehrbetrieb und andererseits schon bei deren Vorbereitung des Prüfungsauftrages entsprechend zu berücksichtigen.

Mit dem vorliegenden Merkblatt werden die Rahmenbedingungen und Vorgaben dargestellt.

Bestandteile und Dauer der Prüfung

Die praktische Prüfung findet wie bisher als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Lehrbetrieb statt. Sie dauert insgesamt 5 Stunden und besteht aus zwei Teilen:

- 1) **Ausführen des Prüfungsauftrages** durch die Kandidatin / den Kandidaten (4,5 Stunden).
- 2) **Fachgespräch** der Experten mit der Kandidatin / dem Kandidaten (30 Minuten).
Gegenstand des Fachgesprächs ist die ausgeführte Arbeit, Fragen der Experten (Ablauf, Ergebnis, Hintergründe) sowie die Erklärungen und Begründungen durch die Kandidatin / den Kandidaten. Das Fachgespräch ist keine mündliche Prüfung!

Prüfungsauftrag «Herstellen eines Produktes» und Prüfungsprogramm

Gegenstand der Prüfung ist die Herstellung eines Produktes aus den Produktionsbereichen (Käse oder übrige Milchprodukte). Dieses Produkt hat der Prüfungsbetrieb für die Anmeldung zur Prüfung mit der/dem Lernenden vorgängig vereinbart.

Im Hinblick auf den Prüfungstag hat der Prüfungsbetrieb ein Prüfungsprogramm zu erstellen, das auf das angemeldete Produkt und dessen Herstellung ausgerichtet ist.

Die Ausführung des Auftrages wird am Prüfungstag von 2 Experten beobachtet, beurteilt und benotet.

Zu beachten: Die Lerndokumentation ist nicht mehr Gegenstand des Qualifikationsverfahrens. Die Lernenden dürfen diese aber während der Prüfung weiterhin als Nachschlagewerk verwenden.

Eckpfeiler der Prüfung im Betrieb (VPA = vorgegebene praktische Arbeit)

Im Zentrum der Prüfung steht die **weitgehend selbständige** Ausführung der Arbeiten durch die Kandidatin / den Kandidaten gemäss Prüfungsauftrag. Dabei sind folgende Punkte zu beachten:

- **Die effektive Prüfung** beginnt nach der offiziellen Eröffnung (Begrüssung, Vorstellung, Gesundheitserklärung, Bestätigung evtl. Anpassen Prüfungsauftrag, Klären allfälliger Fragen).
- Nach dieser Eröffnung startet die Kandidatin oder der Kandidat mit der Ausführung des Prüfungsauftrages, d.h. der **Herstellung des angemeldeten Produktes**. **Sie/er kommentiert dabei laufend die wichtigen Punkte der jeweiligen Arbeit.**
- Während dieser **Phase der Ausführung** beobachten die Experten die Arbeit der Kandidatin / des Kandidaten und halten ihre Beobachtungen auf dem vorgegebenen Protokoll fest.
- Die Experten lassen die Kandidatin oder den Kandidaten **in Ruhe arbeiten**. **Verständnis- und Rückfragen** werden **auf das absolut Notwendige** beschränkt. Ansonsten halten die Experten Vertiefungsfragen fest und thematisieren diese im Rahmen des Fachgesprächs.
- **Einziger Grund** für ein aktives Eingreifen der Experten sind eindeutige **unsichere Handlungen** der Kandidatin / des Kandidaten mit denen sie/er sich selbst, die Experten, Dritte, Einrichtungen oder Sachwerte gefährdet. – Diese Eingriffe oder Unterbrüche werden im Protokoll festgehalten und fliessen in die Bewertung ein. Nach einem Eingriff/Unterbruch wird die Arbeit fortgesetzt.
- Kurz **vor Ablauf der Vorgabezeit** für die Ausführung des Auftrages teilen die Experten der Kandidatin oder dem Kandidaten mit, wieviel Zeit ihr/ihm noch zur Verfügung steht.

Gestaltung und Vorbereitung des Prüfungsauftrages im Betrieb

Grundlagen und Struktur

In der **Bildungsverordnung** sind für die VPA im Lehrbetrieb die Positionen und deren Gewichtungen verbindlich festgelegt.

In den **Ausführungsbestimmungen zum QV** werden die Bausteine zu den einzelnen Positionen als Unterpositionen mit Angabe der Handlungskompetenzen (gemäss Bildungsplan) präzisiert.

Position	Unterposition	Handlungskompetenzbereiche und Handlungskompetenzen	Gewichtung in der Position	Gewichtung der Position
1		Mitarbeiten bei allgemeinen Milchverarbeitungsprozessen <i>a.1 Lieferungen annehmen</i>		20 %
2		Mitarbeiten bei der Herstellung betriebspezifischer Milchprodukte		50 %
	2.1	<i>a.2. Produktion vorbereiten</i>	20 %	
	2.2	<i>a.5. Kulturen vorbereiten und einsetzen</i> <i>entweder b.1 Käse herstellen</i> <i>oder b.2. Übrige Milchprodukte herstellen</i>	80 %	
3		Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		20 %
	3.1	<i>c.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen</i> <i>c.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen</i> <i>c.3 Basis-Analysen durchführen</i> <i>c.4. Qualitätsvorgaben einhalten</i>	80 %	
	3.2	<i>d.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen</i> <i>d.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung durchführen</i>	20 %	
4		Fachgespräch		10%

Besonderheiten und Erläuterungen zu den 3 Positionen

Position 1 Die Annahme von Lieferungen muss in das Prüfungsprogramm aufgenommen werden.

Position 2 Die Handlungskompetenz a.5 des Handlungskompetenzbereichs a. wird als Bestandteil des produktespezifischen Herstellungsprozesses mit dem Handlungskompetenzbereich „Herstellen betriebspezifischer Milchprodukte“ (Position 2, Unterposition 2.1) geprüft. Im Prüfungsprotokoll sind die dazugehörigen Kriterien/Indikatoren explizit aufgeführt.

Position 3 Sie umfasst die Einhaltung und Umsetzung von Vorgaben und Massnahmen gemäss Handlungskompetenzbereichen c. und d. bei der Ausführung des Arbeitsauftrages (Qualität, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz).

Prüfungsprotokoll

Es ist analog der aus BiVo und Ausführungsbestimmungen abgeleiteten Struktur der VPA aufgebaut. Im Protokoll werden zu jeder Handlungskompetenz die entsprechenden Leistungsziele (gemäss Bildungsplan) sowie die beobachtbaren bzw. zu beurteilenden Kriterien und Indikatoren aufgeführt.

Prüfungsprogramm zur Konkretisierung des Prüfungsauftrages

Grundlage der Vorbereitungen im Betrieb sind das gemäss Anmeldung herzustellende Produkt sowie die entsprechenden Handlungskompetenzen und Leistungsziele gemäss Bildungsplan.

Der Prüfungsauftrag soll innerhalb der vorgegebenen Zeitspanne von 4,5 Stunden vollständig ausgeführt werden können. Für das herzustellende Produkt sollen der Prüfungsauftrag und das Prüfungsprogramm den betrieblichen Produktionsprozess so vollständig wie möglich abbilden.

Ergänzend zu den dargestellten Grundlagen sollen die nachfolgenden Erläuterungen den Betrieben die Erarbeitung des **Prüfungsauftrages** und des entsprechenden **Prüfungsprogramms** erleichtern.

Der Prüfungsauftrag muss zwingend folgende Bestandteile umfassen:

- 1) Die **Handlungskompetenz a.1 «Lieferungen annehmen»** (Milchannahme)
- 2) **Entweder die Handlungskompetenz b.1 «Käse herstellen»**
Einen vollständigen Produktionsprozess in mehreren zusammenhängenden Schritten (z.B. Käse herstellen: von der Milchannahme bis zum Abfüllen des Käsebruchs in die Formen, mit dazu gehörenden Aufgaben wie z.B. Produktion vorbereiten gemäss Handlungskompetenz a.2, Kulturen zubereiten und einsetzen gemäss Handlungskompetenz a.5, Kontrollen nach betrieblichen Vorgaben).
Oder die Handlungskompetenz b.2 «Übrige Milchprodukte herstellen»
Mehrere Teilaufträge innerhalb eines Produktionsprozesses (z.B. Joghurt herstellen: Milchannahme, Produktion vorbereiten gemäss Handlungskompetenz a.2, Bereitstellen der Rohstoffe, Zutaten und Verpackungen; Kulturen zubereiten und einsetzen gemäss Handlungskompetenz a.5, Anfahren, Überwachen/Steuern von Produktionsanlagen; Kontrollen nach betrieblichen Vorgaben).
- 3) **Sowie zusätzlich zu 1) und 2) die Handlungskompetenzen der Bereiche c. und d.**
(Sie sind integrierte Bestandteile des Prozesses, werden aber gesondert bewertet).

Der Prüfungsbetrieb ist verpflichtet, für den Prüfungstag ein Prüfungsprogramm mit dem Prüfungsauftrag für die Herstellung des angemeldeten Produktes zu erstellen.

Dieses **Prüfungsprogramm** wird **spätestens 30 Tage** vor der Prüfung dem Hauptexperten zur Genehmigung unterbreitet (mit Kopie an Geschäftsstelle SMV). Der Hauptexperte gibt das Programm **spätestens 2 Wochen** vor dem Prüfungstermin frei oder teilt dem Betrieb mit, ob und welche Anpassungen oder Ergänzungen gemacht werden müssen.

Im Anhang dieses Merkblattes befinden sich eine Vorlage «Prüfungsprogramm VPA im Betrieb» und zwei Beispiele.

Bei der Vorbereitung der Prüfung zu beachtende Punkte

Die Ausführung des Prüfungsauftrages erfolgt unter den im Betrieb anzutreffenden Gegebenheiten (Einrichtungen/Anlagen, Produkte, Personal, , Arbeitsteilung, Organisation) und gemäss betriebs-spezifischen Vorgaben (z.B. Produktionsprozesse und -abläufe, Durchlaufzeiten, Zuständigkeiten).

Die Kandidatin / der Kandidat führt die zum Prüfungsauftrag gehörenden Aufgaben selbständig und eigenverantwortlich aus. In jedem Teilschritt sind die üblichen Hilfestellungen oder Handreichungen durch Mitarbeitende zulässig (z.B. heben, tragen, bewegen von Lasten).

Entscheidend ist dabei, dass die Kandidatin / der Kandidat diese Unterstützungen veranlasst. Obwohl die Verfügbarkeit von Drittpersonen weitgehend durch den betrieblichen Prozess und die Organisation gegeben ist, muss am Prüfungstag die Verfügbarkeit gesichert sein, damit für die Kandidatin / den Kandidaten keine Wartezeiten entstehen und der Prüfungsauftrag nicht unterbrochen wird.

Bei der Mitwirkung von Mitarbeitenden ist darauf zu achten, dass die Kandidatin / der Kandidat ihren/seinen Anteil an den zum Prüfungsauftrag gehörenden Handlungen und Entscheidungen gemäss ihrer/seiner Zuständigkeit eigenverantwortlich übernimmt.

Die vorgesehenen Aufgaben und Arbeits- bzw. Prozessschritte und ihre geplante Reihenfolge sollen aus dem vom Betrieb erstellten Prüfungsprogramm ersichtlich sein.

Während der Ausführung des Prüfungsauftrages erläutern die Kandidaten/innen laufend ihre Arbeit, insbesondere die nicht beobachtbaren, aber wichtigen Punkte (Vorgehen, Entscheide, betriebliche Vorgaben und Besonderheiten usw.). Der Prüfungsbetrieb instruiert die Lernenden entsprechend.

Hinweise zum Fachgespräch

Das Fachgespräch dauert 30 Minuten. Es findet als Abschluss des Prüfungsauftrages statt. Es bezieht sich auf das hergestellte Produkt (Ablauf und Ergebnis) und die effektiven zum Prüfungsauftrag gehörenden Tätigkeiten und Arbeiten (Vorbereitung, Vorgehen, Entscheide, Ergebnis, Hintergründe).

Im Fachgespräch begründet die Kandidatin / der Kandidat ihre/seine Handlungen und Entscheide dazu, um ihre/seine Überlegungen für die Experten erkenn- und nachvollziehbar zu machen.

Die Experten leiten und steuern das Fachgespräch mit gezielten Fragen zur Ausführung des Auftrages und zum erreichten Ergebnis. Sie leiten ihre Fragen aus den während der Ausführung gemachten Beobachtungen ab.

Die im Protokoll Fachgespräch aufgeführten Stichworte dienen den Experten als Checkliste und Leit-faden, es werden nur die situations-, auftrags- und produktebezogenen Punkte thematisiert.

Das Fachgespräch dient nicht dem Überprüfen oder Abfragen von Fachwissen ohne Bezug zum Prüfungsauftrag und dessen Ausführung.

Auskünfte

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

Anhänge

Anhang 1: Vorlage Aufgabenstellung und Prüfungsprogramm für die VPA im Betrieb

Anhang 2: Beispiel Detailprogramm «Käse herstellen»

Anhang 3: Beispiel Detailprogramm «übrige Milchprodukte herstellen»

NB: Die Anhänge werden den Betrieben in einem separaten Versand zugestellt.