

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

**Prüfungsprogramm**

Anhang zum Merkblatt Prüfungsprogramm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lehrbetrieb | |  | | | | | Abteilung |  | |
| 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. | | |
| Gewähltes Produkt | |  | | | | | |
| Ausgangs- bzw.  Anfangssituation | |  | | | | | | | |
| Erwartetes Ergebnis und Verhalten | |  | | | | | | | |
| beteiligtes Personal | |  | | | | | | | |
| Datum |  | Zeitplan (inkl. Arbeitspause und Vorbereiten Fachgespräch\* je 15 Min.) | | | von |  | Aufteilung der  Prüfungsdauer  **Zeitvorgabe VPA 5 Std.** | Ausführen Auftrag | **4,5 Stunden** |
| bis |  | Fachge-spräch | **0,5 Stunden** |

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

**Prüfungsprogramm**

| *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).* | | | | *Richtzeit und 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 |  | |  |
| **Position 2**   1. Mitarbeiten bei  der Herstellung  betriebs- spezifischer Milchprodukte | * **a.2** Produktion vorbereiten |  | |  |
| * **a.5** Kulturen zubereiten und einsetzen   und   * **b.1** Käse  herstellen   oder   * **b.2** übrige  Milchprodukte herstellen |  | |  |
| **Position 3** c. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement d. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | | |  |
| **Unterposition 3.1** | * **c.1** Massnahmen der Personal-, Raum und Produktionshygiene umsetzen * **c.2** Anlagen und Einrichtungen reinigen * **c.3** Basis-Analysen durchführen * **c.4**. Qualitätsvor­gaben einhalten | Produktebezogene und betriebsspezifische Vorgaben, Weisungen und Besonderheiten und entsprechende im Prüfungsauftrag zu verrichtende Tätigkeiten auflisten. | |  |
| **Unterposition 3.2** | * **d.1** Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen. * **d.2** Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen. | Produktebezogene und betriebsspezifische Vorgaben, Weisungen und Besonderheiten und entsprechende im Prüfungsauftrag zu verrichtende Tätigkeiten auflisten. | |  |
|  |  |  | |  |
| Vorbereitung Fachgespräch durch die Experten und persönliche Vorbereitung der Kandidatin | | | 15 Minuten | |
| Fachgespräch  Besprechungsraum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | 30 Minuten | |

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](mailto:bildung@smv-ssil.ch)