

**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.
 |
| GewähltesProdukt |  |
| Ausgangs- bzw. Anfangssituation |  |
| Erwartetes Ergebnisund Verhalten |  |
| beteiligtes Personal |  |
| Datum |  | Zeitplan (inkl. Arbeitspause und Vorbereiten Fachgespräch\* je 15 Min.)  | von |  | Aufteilung der Prüfungsdauer**ZeitvorgabeVPA 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).* | *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
 |  |  |
| **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 Qualitätsmanagementd. 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 Expertenund 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