

Bildungsprogramm

Milchtechnologe/in EFZ

Empfehlung für die Ausbildungsperiode im Lehrbetrieb

Vermittlung der Leisungsziele an der Berufsfachschule

Überbetriebliche Kurse (ÜK)

Nr. a	Handlungskompetenzbereich: Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
a.1	Rohstoffe annehmen, fördern und lagern	Betrieb						
		Schule Lektionen	40	a.1.1 - a.1.4	20	a.1.6 - a.1.7		
		ÜK-Tage						
a.2	Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren	Betrieb						
		Schule Lektionen	25	a.2.1 - a.2.6				
		ÜK-Tage						
a.3	Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren	Betrieb						
		Schule Lektionen			10	a.3.1 - a.3.3		
		ÜK-Tage						
a.4	Wärmebehandlung durchführen	Betrieb						
		Schule Lektionen	20	a.4.1 - a.4.2	20	a.4.3 - a.4.4		
		ÜK-Tage						
a.5	Homogenisation durchführen	Betrieb						
		Schule Lektionen	10	a.5.1 - a.5.3				
		ÜK-Tage						
a.6	Zutaten und Zusatzstoffe beimischen	Betrieb						
		Schule Lektionen			10	a.6.1		
		ÜK-Tage						
a.7	Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten	Betrieb						
		Schule Lektionen	10	a.7.1	20	a.7.2 - a.7.4		
		ÜK-Tage						
a.8	Kulturen zubereiten und einsetzen	Betrieb						
		Schule Lektionen	15	a.8.1 - a.8.3	20	a.8.5 - a.8.8		
		ÜK-Tage						
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich a		120		100		0		
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich a		0		0		0		

Nr. b	Handlungskompetenzbereich: Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
b.1	Extrahart- und Hartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	50	b.1.1 - b.1.5	10	b.1.6	10	
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.2	Halbhartkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			30	b.2.1 - b.2.6	10	
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.3	Weichkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.4	Mozzarella- und Salat-Käse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.5	Quark und Hüttenkäse herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			20	b.5.1 - b.5.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.6	Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchprodukte-basis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	b.6.1 - b.6.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.7	Sauermilchprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen	20	b.7.1 - b.7.4	10	b.7.6 - b.7.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.8	Speiseeis herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.9	Dessertprodukte herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	
		ÜK-Tage					ÜK 3	
b.10	Butter herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen			25	b.10.1 - b.10.7		
		ÜK-Tage			ÜK 2			
b.11	Milchpulver herstellen	Betrieb						
		Schule Lektionen					20	
		UK-Tage					ÜK 3	
Total Lktionen Schule Handlungskompetenzbereich b		70		120		120		
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich b		0		3		3		

Nr. c	Handlungskompetenzbereich: Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten (ein Schwerpunkt pro lernende Person)	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr	
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele
c.1	Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen	Betrieb				36	c.1.1 - c.1.10
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage					
c.2	Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen	Betrieb				36	c.2.1 - c.2.8
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage					
c.3	Zusätzliche Analysen durchführen	Betrieb				36	c.3.1 - c.3.5
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage					
c.4	Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen	Betrieb				36	c.4.1 - c.4.7
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage					
c.5	Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten	Betrieb				36	c.5.1 - c.5.11
		Schule Lektionen					
		ÜK-Tage					
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich c		0		0		36	→
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich c		0		0		0	

Nr. d	Handlungskompetenzbereich: Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
d.1	Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen	Betrieb						
		Schule Lektionen	15	d.1.1 - d.1.3				
		ÜK-Tage	ÜK 1					
d.2	Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen	Betrieb						
		Schule Lektionen	15	d.2.1 - d.2.4				
		ÜK-Tage	ÜK 1					
d.3	Basis-Analysen durchführen	Betrieb						
		Schule Lektionen	20	d.3.1 - d.3.5	20	d.3.3 - d.3.5		
		ÜK-Tage						
d.4	Qualitätsmanagement-System anwenden	Betrieb						
		Schule Lektionen				24	d.4.1 - d.4.3	
		ÜK-Tage						
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich d		50		20		24	→	
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich d		1.5		0		0		

Nr. e	Handlungskompetenzbereich: Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		3. Lehrjahr		
		Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	Anzahl	Leistungsziele	
e.1	Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen	Betrieb						
		Schule Lektionen						
		ÜK-Tage	ÜK 1					
e.2	Massnahmen zum Umweltschutz umsetzen	Betrieb						
		Schule Lektionen				20	e.2.1 - e.2.6	
		ÜK-Tage						
Total Lektionen Schule Handlungskompetenzbereich e		0		0		20	→	
Total ÜK-Tage Handlungskompetenzbereich e		0.5		0		0		

Total Lektionen Schule gesamtes Bildungsprogramm	680	240	240	200
Total ÜK-Tage gesamtes Bildungsprogramm	8	2	3	3