

Richtlinien und Rahmenprogramm für die überbetrieblichen Kurse für Milchpraktiker/innen

Die Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die Grundbildung (BEQ) des SMV erlässt auf Grund des Bildungsplans vom 14. Dezember 2005 über die berufliche Grundbildung für Milchpraktiker EBA und Milchpraktikerinnen EBA die folgenden Richtlinien und das Rahmenprogramm für die überbetrieblichen Kurse:

A. Richtlinien für die Organisation und Durchführung

- 1. Grundlage** Die Verordnung und der Bildungsplan vom 14. Dezember 2005 über die berufliche Grundbildung für Milchpraktiker/innen bilden die Grundlage für die überbetrieblichen Kurse (üK).
- 2. Aufsichtskommission** Die Aufsichtskommission ist identisch mit der BEQ-Kommission des SMV.
- 3. Kurskommission** Im Einzugsgebiet jedes Berufsfachschulstandortes für Milchtechnologen und Milchpraktiker ist eine Kurskommission zu bilden. Die Aufgaben der Kurskommission sind im Bildungsplan (Seite 23, Teil B) festgelegt. Die Kurskommission kann mit der Schul- oder Fachkommission identisch sein.
- 4. Gruppengrösse** Zirka 10 Lernende, damit die praxisorientierten Leistungsziele erreicht werden können.
- 5. Unterlagen** Die abgegebenen Unterlagen werden in die Lerndokumentation abgelegt.
- 6. Dauer** Die üK umfassen insgesamt 4 Tage zu 8 Stunden in Form von Instruktionen und praktischen Übungen. Die üK finden statt:
Kurs 1: 1. Lehrjahr, 2 Tage zu Beginn des ersten Semesters
Kurs 2: 2. Lehrjahr, 2 Tage während des ersten Semesters
- 7. Methodik/Didaktik** Instruktionen am entsprechenden Ort und Objekt sowie praktische Übungen müssen im Vordergrund stehen.
- 8. Kursräume** Die Kursräume müssen so eingerichtet sein, damit das vorgegebene Rahmenprogramm und die praktischen Übungen mit den Lernenden durchgeführt werden können.
- 9. Instruktoren** Das Instruktionspersonal muss eine methodisch-didaktische Befähigung nachweisen können (mindestens Lehrmeisterausbildung).
- 10. Beurteilung** Der Lehrbetrieb erhält im Anschluss an jeden üK von der Kursleitung eine Beurteilung der Fach- und Sozialkompetenzen des Lernenden.
- 11. Kosten** Den Lehrbetrieben wird für jene Kurskosten Rechnung gestellt, die nicht von den Kantonen und dem Bund getragen werden. Die den Lernenden durch den Besuch der Kurse erwachsenen zusätzlichen Kosten trägt der Lehrbetrieb (z.B. Bahnbillet, Mahlzeiten, Übernachtungen).
- 12. Informationen** Die beteiligten Kantone sowie der SMV sind über das Kursprogramm und den Kursverlauf zu informieren.

B. Rahmenprogramm

Kurs 1 (2 Tage)

Der üK 1 umfasst folgende Lernbereiche und Leistungsziele gemäss Bildungsplan:

Einführung in die Lerndokumentation

Nr.	Leistungsziele
1.8.1	Ich kann Zweck, Aufbau und Inhalte in den Grundzügen beschreiben.
1.8.2	Ich gestalte die vorgegebenen Themen aufgrund der betrieblichen Informationen des Berufsbildners.

Unfallverhütung, Schutzeinrichtungen und Gesundheitsschutz

Nr.	Leistungsziele
3.3.8	Ich kann die Unfall verhütenden Massnahmen der Branche beschreiben und exemplarisch anwenden.
3.4.8	Ich kann die Massnahmen zum Gesundheitsschutz wie Lastenträgen, Handhabung von Reinigungs- und Entkeimungsmittel, Laborchemikalien, u.a.m. exemplarisch anwenden.

Grundlegende Herstellungsverfahren 1

Nr.	Leistungsziele
4.5.3	<p>Ich kann folgende Prozesse und Tätigkeiten in praktischen Übungen durchführen und die Erfahrungen beschreiben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Erhitzen – Kühlen – Veränderungen beobachten – Riechen und schmecken – Separieren, trennen – Mischen, rühren – Gerinnungsarten

Hygiene, Reinigung und Entkeimung

Nr.	Leistungsziele
5.4.2	Ich kann die Grundsätze der Körper- und Personalhygiene begründen und an Beispielen anwenden.
5.5.3	Ich unterscheide verschiedene Verschmutzungsarten und wende an Beispielen die geeigneten Reinigungs- und Entkeimungsmöglichkeiten an.

Kurs 2 (2 Tage)

Der üK 2 umfasst folgende Lernbereiche und Leistungsziele gemäss Bildungsplan:

Hilfestellungen bei der Führung der Lerndokumentation

Nr.	Leistungsziele
1.8.3	Ich kann die vermittelten Grundlagen der Berufsfachschule und dem überbetrieblichen Kurs in einen Zusammenhang mit den Tätigkeiten im Lehrbetrieb setzen.
1.8.4	Ich gestalte die Themen nach Anleitung des berufskundlichen und allgemein bildenden Unterrichts.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Nr.	Leistungsziele
3.4.2	Ich erkläre die Bedeutung der Schutzeinrichtungen für meine Arbeitssicherheit.
3.4.4	Ich beschreibe, wie ich mich in Notfällen verhalten muss.
3.4.6	Ich kann die Bedeutung der persönlichen Schutzausrüstung wie Schuhe, Stiefel, Handschuhe, Brille, Schürzen, Lärmschutz, u.a.m. für meinen Gesundheitsschutz erklären.

Grundlegende Herstellungsverfahren 2

Nr.	Leistungsziele
5.2.1	<p>Ich kann folgende Prüfverfahren unter Anleitung durchführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Probenfassung und -vorbereitung – Sinnenproben – Säuregrad und pH-Wert – Hemmstofftest – Milchfettgehalt nach Gerber – Reduktasen- und Gärproben – Reinigungsmittelkonzentration

Praktische Fallbeispiele im Bereich Hygiene und Reinigung

Nr.	Leistungsziele
5.4.4	Ich kann die Folgen einer mangelhaften Hygiene bei der Milchverarbeitung und bei der Lagerung von Produkten beschreiben.
5.5.4	Ich kann die Belastung der Umwelt durch Reinigungs- und Entkeimungsprozesse beschreiben.

Die Richtlinien für die Organisation und Durchführung sowie das Rahmenprogramm der überbetrieblichen Kurse wurden am 21. September 2006 von der BEQ-Kommission genehmigt. Sie treten rückwirkend auf 1. August 2006 in Kraft.

Bern, 21. September 2006

SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN
Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die Grundbildung (BEQ)

René Kolly
Präsident

Franz Birchler
Geschäftsführer