

# Modell-Lehrgang

für die praktische Bildung im Lehrbetrieb

## **Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker** mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 25. Juli 2007

Lernende / Lernender	.....
Berufsbildner / in	.....
Produktionsbereich	.....
Lehrzeit von/bis	.....

## Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines .....	3
1.1 Lehrvertrag	4
1.2 Organisation	4
1.3 Betriebsordnung	4
1.4 Bildungsunterlagen	4
1.5 Lerndokumentation	4
1.6 Berufsfachschule	5
1.7 Qualifikationsverfahren	5
1.8 Weiterbildung	5
2. Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial .....	6
2.1 Qualitätsanforderungen	6
2.2 Eigenschaften	7
3. Maschinen und Anlagen .....	8
3.1 Betriebsmittel	8
3.2 Störungen	8
3.3 Schutzeinrichtungen	9
4. Industrielle Lebensmittelherstellung .....	10
4.1 Produktequalität	10
4.2 Verarbeitungsprozess	10
4.3 Qualitätssicherung	11
5. Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz .....	12
5.1 Betriebs- und Lebensmittelhygiene	12
5.2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	12
5.3 Umweltschutz	13
5.4 Reinigung und Desinfektion	13

**Bezugsquelle:****[www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)**Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung  
von Lebensmitteltechnologien  
Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6

Telefon           031 / 352 11 88

Fax                031 / 352 11 85

Ausgabe:         August 2007

---

## 1. Allgemeines

Gestützt auf Artikel 19, Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung und Artikel 12 der Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung sowie die Verordnung über die zweijährige berufliche Grundbildung mit eidg. Berufsattest Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker hat die praktische Bildung im Lehrbetrieb nach einem Modell-Lehrgang zu erfolgen.

Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen beschrieben (Verordnung Lebensmittelpraktikerin Artikel 4 - 6 und Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung). Die vorgeschriebenen Leit-, Richt- und Leistungsziele sind für die Lernorte verbindlich. Die Lernenden müssen alle aufgeführten praktischen Tätigkeiten ausüben und sich die entsprechenden Berufskennnisse aneignen. Sie können Inhalt des Qualifikationsverfahrens sein.

Die Lehrbetriebe passen den Modell-Lehrgang den Erfordernissen ihrer betrieblichen Struktur und Tätigkeit an. Die Verteilung der Sachgebiete, praktische Tätigkeiten, Berufskennnisse auf die einzelnen Bildungsjahre liegen im Ermessen der Lehrbetriebe. Dabei sollte wenn immer möglich auf den Stand des Unterrichts an der Berufsfachschule Rücksicht genommen werden.

Der Modell-Lehrgang ist bei Beginn der beruflichen Grundbildung den Lernenden abzugeben und in den ersten Tagen der Ausbildung zu besprechen.

Das interne Ausbildungsprogramm der Lehrbetriebe stützt sich auf den Modell-Lehrgang ab.

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>1.1 Lehrvertrag</b>	Den Lehrvertrag studieren	Den Lehrvertrag erklären, Rechte und Pflichten aufzählen				
<b>1.2 Organisation</b>	Den Betrieb besichtigen  Die Berufsbildner/innen kennen lernen	Die Abteilungen und deren Auftrag aufzählen  Die Betreuungspersonen und deren Aufgaben benennen				
<b>1.3 Betriebsordnung</b>	Die Betriebsordnung einhalten	Die Vorschriften aus der Betriebsordnung nachschlagen				
<b>1.4 Bildungsunterlagen</b>	Die Bildungsverordnung, den Bildungsplan und den Modell-Lehrgang durchlesen, Unverständliches mit dem/der Berufsbildner/in klären  Den Modell-Lehrgang anwenden und den Ausbildungsfortschritt dokumentieren	Die Bildungsverordnung und den Bildungsplan nachschlagen  Die Anwendung des Modell-Lehrgangs beschreiben				
<b>1.5 Lerndokumentation</b>	Der/die Lernende führt eine Lerndokumentation	Die Bedeutung der Lerndokumentation während der Ausbildung erklären				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>1.6 Berufsfachschule</b>	Den Schullehrplan mit dem Blockunterricht in der Berufsfachschule besprechen	Sinn und Zweck des Unterrichts an der Berufsfachschule erkennen  Wichtigkeit beruflicher Grundlagen begründen				
<b>1.7 Qualifikationsverfahren</b>	Die Anforderungen erkennen und sich entsprechend auf das Qualifikationsverfahren vorbereiten	Die Qualifikationsanforderungen beschreiben				
<b>1.8 Weiterbildung</b>	Die beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten abklären	Die Weiterbildungsmöglichkeiten des LMP aufzählen				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>2. Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial</b>						
<b>2.1 Qualitätsanforderungen</b>	Ich setze Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial gemäss betrieblicher Vorschrift ein	Ich erläutere Sinn und Zweck dieser betrieblichen Vorschriften				
	Ich lagere Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial nach den betrieblichen Vorgaben	Ich begründe die Lagerung der verwendeten Materialien				
	Ich verwende Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial nach den betrieblichen Vorgaben	Ich erkläre Sinn und Zweck dieser betrieblichen Vorgaben				
	Ich vergleiche Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial mit den Standards und stelle so Qualitätsabweichungen fest	Ich zeige auf, an welchen Eigenschaften ich Qualitätsabweichungen erkenne. Ich zähle Vergleichsmuster oder Vergleichsmesswerte auf				
	Ich reagiere bei Qualitätsabweichungen nach den betrieblichen Vorschriften	Ich erläutere das Verhalten bei Qualitätsabweichungen				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>2.2 Eigenschaften</b>	<p>Ich unterscheide Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterial bezüglich problematischen und unproblematischen Verarbeitungseigenschaften</p> <p>Ich konzentriere mich vor allem auf problematische Rohstoffe, Zwischenfabrikate und Verpackungsmaterialien</p>	<p>Ich zähle die problematischen Materialien in meinem Arbeitsbereich auf</p> <p>Ich zähle die Eigenschaften auf, die bei der Verarbeitung oder Verpackung Probleme verursachen</p>				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>3. Maschinen und Anlagen</b>						
<b>3.1 Betriebsmittel</b>	<p>Ich zeige den Aufbau der eingesetzten Produktions- und Verpackungslinien auf</p> <p>Ich kann die Produktions- und Verpackungslinie selbständig nach Vorschriften einrichten</p>	<p>Ich beschreibe die Funktion der einzelnen Anlagenteile und erläutere das Zusammenwirken der Anlagen</p> <p>Ich zähle die kritischen Punkte beim Einrichten auf</p>				
<b>3.2 Störungen</b>	<p>Ich reagiere bei auftretenden Störungen schnell und situationsgerecht nach den betrieblichen Vorschriften</p>	<p>Ich zähle die häufigsten Anlagestörungen an meinem Arbeitsplatz auf und nenne mögliche Ursachen</p> <p>Ich beschreibe, wie ich bei auftretenden Anlagestörungen reagiere und erläutere Auswirkungen auf die ganze Linie</p> <p>Ich zeige auf, welche Auswirkungen grössere Ausfälle der Linie auf die vor- und nachgeschalteten Arbeitsschritte hat</p>				



Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>3.3 Schutzeinrichtungen</b>	<p>Ich überprüfe die Funktionsfähigkeit der Schutzeinrichtungen und verwende die Anlage nur, wenn der Schutz aktiv und funktionsfähig ist</p> <p>Fehlerhafte Schutzeinrichtungen lasse ich unverzüglich in Stand stellen</p>	<p>Ich zeige die Schutzeinrichtungen an meinem Arbeitsplatz auf und erkläre deren Funktionen</p> <p>Ich beschreibe den betrieblichen Meldeablauf</p>				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>4. Industrielle Lebensmittelherstellung</b>						
<b>4.1 Produktequalität</b>	<p>Ich ziehe Proben und führe Inprozesskontrollen in meinem Arbeitsbereich nach Vorschrift durch</p> <p>Ich vergleiche die Ergebnisse mit den Qualitätsvorgaben und erkenne die Abweichungen</p> <p>Bei Qualitätsabweichungen leite ich die notwendigen Massnahmen ein</p>	<p>Ich beschreibe die korrekte Probeentnahme</p> <p>Ich zähle die Qualitätskriterien auf</p> <p>Ich beschreibe den betrieblichen Reaktions- und Meldeablauf</p>				
<b>4.2 Verarbeitungsprozess</b>	<p>Ich erfasse den Produktionsauftrag und kontrolliere Rezepturen</p> <p>Ich führe die erforderlichen Einstellungen aus</p> <p>Ich fahre die Linie selbständig oder im Team ein</p> <p>Ich bediene und überwache Anlagen und die Linie selbständig oder im Team</p>	<p>Ich zähle die für die Produktion notwendigen Unterlagen auf</p> <p>Ich zähle die kritischen Punkte beim Einfahren auf</p> <p>Ich zähle die permanent zu überwachenden Punkte auf</p>				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennntnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
	Ich kontrolliere während der Verarbeitung die Produktqualität und reagiere bei Abweichungen nach Vorgaben	Ich erläutere die zu überwachenden Qualitätskriterien und das Vorgehen bei Abweichungen				
<b>4.3 Qualitätssicherung</b>	<p>Ich führe die notwendigen Einstellungen und Kontrollen durch und protokolliere sie</p> <p>Ich erkenne Abweichungen von den betrieblichen Vorgaben und reagiere gemäss den Weisungen</p>	<p>Ich zeige alle geltenden Kontrollpunkte (CPs) des laufenden Verfahrens auf</p> <p>Ich zähle mögliche Abweichungen auf</p>				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>5. Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz</b>						
<b>5.1 Betriebs- und Lebensmittelhygiene</b>	<p>Ich halte persönliche und betriebliche Hygienevorschriften konsequent ein</p> <p>Bei Unsicherheiten in der Umsetzung von Hygienevorschriften frage ich meinen Vorgesetzten</p> <p>Ich vermeide mikrobiologische Verunreinigungen von Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben</p>	<p>Ich zähle die geltenden Hygienevorschriften auf und erläutere die Wichtigkeit deren Einhaltung</p> <p>Ich zähle die mikrobiologischen Risiken in meinem Arbeitsbereich auf</p>				
<b>5.2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b>	<p>Ich verhalte mich sicherheitsbewusst</p> <p>Ich halte die Empfehlungen zum Gesundheitsschutz ein und wende ergonomische Arbeitstechniken an</p> <p>Ich wende die persönliche Schutzausrüstung sowie die betrieblichen Schutzeinrichtungen konsequent an</p>	<p>Ich zähle mögliche betriebliche Gefahren auf, die zu Unfällen oder Krankheiten führen können</p> <p>Ich zähle die Empfehlungen zum Gesundheitsschutz in meinem Arbeitsbereich auf und beschreibe ergonomische Arbeitstechniken</p> <p>Ich zähle persönliche und betriebliche Schutzmassnahmen auf und erläutere deren Nutzen</p>				

Sachgebiet	Praktische Tätigkeiten	Berufskennnisse	Betriebsspezifische Ergänzungen	Kontrolle		
				Quartal	Berufsbildner/in	Lernende/r
<b>5.3 Umweltschutz</b>	<p>Ich halte die betrieblichen Umweltvorschriften konsequent ein</p> <p>Bei Unsicherheiten in der Umsetzung von Umweltvorschriften frage ich meinen vorgesetzten</p>	<p>Ich zähle die Umweltvorschriften auf und erläutere deren Wichtigkeit</p>				
<b>5.4 Reinigung und Desinfektion</b>	<p>Ich reinige und desinfiziere nach Arbeitsanweisung</p> <p>Ich berücksichtige die ökonomischen und ökologischen Aspekte</p> <p>Ich reinige unter Beachtung der möglichen Gefahren</p>	<p>Ich erläutere die Gründe für den Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln in meinem Arbeitsbereich</p> <p>Ich zähle die wichtigsten ökonomischen und ökologischen Aspekte auf</p> <p>Ich erläutere die Gefahren, die beim Reinigen durch Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Temperatur- und Druckeinflüsse, Elektrizität und Wasser auftreten können</p>				