

A Handlungskompetenzen

1 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele

Handlungskompetenzbereich 1. – Vorbereiten von Rohstoffen

Das fachgerechte Bereitstellen von Rohstoffen stellt eine wichtige Voraussetzung für die Herstellung von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln dar.

LMT nehmen Rohstoffe fachgerecht an, kontrollieren und lagern sie gemäss betrieblichen Vorgaben. Sie verteilen sie betriebsintern mit den betrieblichen Fördereinrichtungen und Anlagen gemäss Vorgaben und bereiten sie für die weitere Verarbeitung vor.

Handlungskompetenz 1.1 – Rohstoffe und Materialien lagern

LMT sind sich bewusst, dass mit Rohstoffen schonend umgegangen werden muss. Sie nehmen Rohstoffe und Materialien fachgerecht an, kontrollieren und lagern sie gemäss den betrieblichen Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb

1.1.1 Eigenschaften von Rohstoffen

LMT unterscheiden die Eigenschaften der betriebsspezifischen Rohstoffe und ordnen deren Verwendungsmöglichkeiten zu. (K2)

1.1.2 Annahme / Lagern / Kontrolle

LMT erläutern die Vorgaben für die Lagerung und Verarbeitung von Rohstoffen in ihrem Arbeitsbereich und halten diese konsequent ein.

Sie bedienen die betriebsspezifischen Lager- und Fördersysteme.

Sie nehmen die betriebsspezifischen Waren an und erledigen die weiteren Schritte gemäss betrieblichen Vorgaben.

Sie führen betriebsspezifische Lagerkontrollen durch und leiten bei Abweichungen die notwendigen Massnahmen ein. (K5)

1.1.3 Qualitätsanforderungen

LMT erkennen bei Rohstoffen Abweichungen in der Qualität vom vorgegebenen Standard und reagieren nach den betrieblichen Vorschriften. (K4)

Handlungskompetenz 1.2 - Rohstoffe verteilen und vorbereiten

LMT sind sich bewusst, dass Rohstoffe für die weitere Verarbeitung in der richtigen Qualität und Quantität zur Verfügung stehen müssen. Sie verteilen diese betriebsintern mit den betrieblichen Fördereinrichtungen und Anlagen gemäss Vorgaben und bereiten sie für die Herstellung vor.

Leistungsziele Betrieb

1.2.1 Rohstoffe verteilen

LMT lagern Rohstoffe aus und verteilen sie nach betriebspezifischen Vorgaben. (K3)

1.2.2 Rohstoffe vorbereiten

LMT bereiten die Rohstoffe nach betrieblichen Vorgaben vor, so dass diese in den Prozessen direkt eingesetzt werden können. (K3)

Handlungskompetenzbereich 2. - Herstellen von Lebensmitteln

Die Herstellung von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben und gesetzlichen Vorschriften stellt die Kernkompetenz von LMT dar.

Sie nutzen dazu ihr naturwissenschaftliches Wissen gezielt und stellen Lebensmittel fachgerecht her. Sie steuern und kontrollieren den Herstellungsprozess und ermöglichen mit ihrer Arbeit eine hohe Qualität ihrer Produkte.

Handlungskompetenz 2.1 – Naturwissenschaftliche Grundlagen verstehen und gezielt einsetzen

LMT sind sich bewusst, dass Grundlagen der Physik, der Chemie, der Ernährungslehre, der Biologie, der Mikrobiologie und der Sensorik bei der Planung der Produktion, bei der Herstellung von Lebensmitteln wie auch bei der Beurteilung von Lebensmitteln sehr wichtig sind. Sie beherrschen diese und setzen sie bei ihren Arbeiten gezielt ein.

Leistungsziele Betrieb

2.1.1 Physik

LMT setzen ihre Kenntnisse der Physik bei der Planung, Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gezielt ein. (K3)

2.1.2 Chemie

LMT setzen ihre Kenntnisse der Chemie bei der Planung, der Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gezielt ein. (K3)

2.1.3 Biologie / Mikrobiologie

LMT setzen ihre Kenntnisse der Biologie und Mikrobiologie bei der Planung, Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gezielt ein. (K3)

2.1.4 Ernährungslehre

LMT setzen ihre Kenntnisse der Ernährungslehre bei der Planung, Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gezielt ein. (K3)

2.1.5 Sensorik

LMT setzen ihre Kenntnisse der Sensorik bei der Planung, Herstellung und insbesondere bei der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln gezielt ein. (K3)

Handlungskompetenz 2.2 – Produktion planen und Anlagen einrichten

LMT erkennen die Bedeutung der Tagesplanung. Sie setzen diese auf der Grundlage der betrieblichen Vorgaben fachgerecht um und richten die Maschinen und Anlagen ein.

Leistungsziele Betrieb

2.2.1 Tagesplanung

LMT setzen die vorgegebene Tagesplanung um und begründen die zweckmässige Reihenfolge bezüglich:

- Gesetzliche Vorgaben gemäss LMG
 - betriebliche Vorgaben
 - Lebensmittelsicherheit
 - Biorichtlinien
 - Allergene
 - Wirtschaftlichkeit
 - GVO
- (K5)

2.2.2 Prozessgrössen

LMT interpretieren aufgrund von Datenblättern die folgenden Grössen:

- Leistung
- Ausschuss
- Ausbeute
- Verluste

Sie begründen die Ursachen von Abweichungen. (K5)

2.2.4 Maschinen und Anlagen

LMT richten die Anlagen und Maschinen selbständig nach den Vorgaben und Vorschriften ein oder stellen die Anlagen oder Maschinen um. (K5)

Handlungskompetenz 2.3 – Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel herstellen

LMT verarbeiten Komponenten mittels physikalischen, chemischen oder biologischen Prozessen maschinell nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht zu Lebensmitteln. Sie sind sich der Bedeutung von qualitativ hochstehenden Produkten bewusst, reagieren bei Störungen fachgerecht und schliessen den Produktionsprozess ab.

Leistungsziele Betrieb

2.3.1 Inbetriebnahme von Maschinen und Anlagen

LMT nehmen die Anlagen und Maschinen selbständig nach den Vorschriften in Betrieb.

Sie führen, überwachen, kontrollieren und korrigieren bei Bedarf den Prozessstart.

Bei Abweichungen reagieren sie nach den betrieblichen Vorgaben. (K5)

2.3.2 Störungen

LMT nennen die häufigsten Anlagestörungen an ihrem Arbeitsplatz und beschreiben die möglichen Ursachen und Auswirkungen.

Sie reagieren bei Störungen fachgerecht gemäss den betrieblichen Vorgaben. (K3)

2.3.3 Herstellen von Lebensmitteln und Überwachen des Prozesses

LMT verarbeiten die verschiedenen Komponenten fachgerecht zu Lebensmitteln.

Sie führen, überwachen, kontrollieren und korrigieren den Herstellungsprozess nach den betrieblichen Vorgaben. Dabei erfassen sie Prozess- und Betriebsdaten vorschriftsgemäss.

Bei Abweichungen reagieren sie fachgerecht und dokumentieren diese gemäss internen Regelungen. (K5)

2.3.4 Qualitätssicherung der Lebensmittel

LMT führen Inprozesskontrollen und sensorische Untersuchungen gemäss Spezifikationen durch und protokollieren die Resultate.

Bei Abweichungen von den Spezifikationen ziehen sie begründete Schlüsse, reagieren fachgerecht und dokumentieren diese gemäss betrieblichen Vorgaben. (K5)

2.3.5 Abschluss Herstellungsprozess

LMT schliessen den Herstellungsprozess fachgerecht mit den vorgegebenen Schritten ab. (K3)

Handlungskompetenz 2.4 – Produkte entwickeln

LMT sind sich der Bedeutung von Produktinnovationen bewusst. Sie interpretieren Rezepturen, entwerfen selbstständig ein Rezept und stellen ein Lebensmittel im Kleinversuch fachgerecht her.

Leistungsziele Betrieb

2.4.1 Entwickeln / Modifizieren eines Produktes

LMT stellen auf der Grundlage einer eigenen Rezeptur ein eigens entwickeltes Lebensmittel her oder modifizieren ein bestehendes. (K5)

Handlungskompetenzbereich 3. - Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln

Das qualitativ hochstehende Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben und gesetzlichen Vorschriften ist wichtig, um die Lebensmittel zu schützen, zu erhalten und zu transportieren.

LMT steuern und kontrollieren den Abfüll- oder Verpackungsprozess und ermöglichen mit ihrer Arbeit eine hohe Qualität ihrer Produkte.

Handlungskompetenz 3.1 - Abfüllen oder Verpacken planen und Anlagen einrichten

LMT erkennen die Bedeutung der Tagesplanung. Sie setzen diese auf der Grundlage der betrieblichen Vorgaben fachgerecht um und richten die Maschinen und Anlagen ein.

3.1.3 Tagesplanung

LMT setzen die vorgegebene Tagesplanung um und begründen die zweckmässige Reihenfolge bezüglich:

- Gesetzliche Vorgaben gemäss LMG
 - betriebliche Vorgaben
 - Mikrobiologische Sicherheit
 - Biorichtlinien
 - Allergene
 - Wirtschaftlichkeit
- (K5)

3.1.4 Prozessgrössen

LMT bestimmen aufgrund betrieblicher Erfahrungswerte die folgenden Grössen:

- Leistung / Taktzahl
 - Ausschuss
 - Materialverbrauch
 - Mengenergebnisse
- (K5)

3.1.5 Anlagen und Maschinen

LMT richten die Anlagen und Maschinen selbständig nach den Vorgaben und Vorschriften ein oder stellen diese um. (K5)

Handlungskompetenz 3.2 – Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel abfüllen oder verpacken

LMT füllen Lebensmittel maschinell nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht ab oder verpacken sie. Sie sind sich der Bedeutung von qualitativ hochstehenden Produkten bewusst, reagieren bei Störungen fachgerecht und schliessen den Produktionsprozess ab.

Leistungsziele Betrieb

3.2.1 Anlagen und Maschinen in Betrieb nehmen

LMT nehmen die Anlagen und Maschinen selbständig nach den Vorschriften in Betrieb.

Sie führen, überwachen, kontrollieren und korrigieren bei Bedarf den Prozessstart.

Bei Abweichungen reagieren sie nach den betrieblichen Vorgaben. (K5)

3.2.2 Störungen

LMT nennen die häufigsten Anlagestörungen an ihrem Arbeitsplatz und beschreiben die möglichen Ursachen und Auswirkungen.

Sie reagieren bei Störungen fachgerecht gemäss den betrieblichen Vorgaben.
(K3)

3.2.3 Lebensmittel abfüllen oder verpacken / Prozess überwachen

LMT füllen die Lebensmittel ab oder verpacken sie fachgerecht nach den betrieblichen Vorgaben.

Sie führen, überwachen, kontrollieren und korrigieren den Abfüll- oder Verpackungsprozess nach den betrieblichen Vorgaben. Dabei erfassen sie Prozess- und Betriebsdaten vorschriftsgemäss.

Bei Abweichungen reagieren sie fachgerecht und dokumentieren diese gemäss internen Regelungen. (K5)

3.2.4 Qualitätssicherung

LMT führen Inprozesskontrollen und sensorische Untersuchungen durch, beurteilen die Ergebnisse und protokollieren die Resultate.

Bei Abweichungen reagieren sie fachgerecht und dokumentieren diese gemäss betrieblichen Vorgaben. (K6)

3.2.5 Abfüll- oder Verpackungsprozess abschliessen

LMT schliessen den Abfüll- oder Verpackungsprozess nach betrieblichen Vorgaben fachgerecht ab. (K3)

Handlungskompetenzbereich 4. – Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit

Massnahmen zum nachhaltigen und sicheren Arbeiten sind für LMT von grundlegender Bedeutung, um Mitarbeitende, Betrieb wie auch Produkte vor negativen Auswirkungen zu schützen. LMT verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Qualität, die Hygiene, die Sicherheit, die Unfallverhütung, die Gesundheit, den Umweltschutz und die Energieeffizienz wie auch den Unterhalt von Maschinen und Anlagen. Sie setzen die gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.

Handlungskompetenz 4.1 – Qualitätsmanagementsystem und gesetzliche Vorgaben verstehen und umsetzen

LMT erkennen die Bedeutung des Qualitätsmanagements. Sie setzen die Vorgaben des betrieblichen Qualitätsmanagementsystems und der Lebensmittigesetzgebung pflichtbewusst und durchdacht um.

Leistungsziele Betrieb

4.1.1 QM-Systeme

LMT kennen die Elemente des Qualitätsmanagementsystems ihres Lehrbetriebes, die für ihre Arbeit wichtig sind und setzen die Vorgaben fachgerecht um.

Sie zeigen auf, wo die für sie wichtigen Informationen, Dokumente und Manuals verfügbar sind und setzen sie gemäss Vorgaben ein. (K3)

4.1.2 Lebensmittelrecht

LMT prüfen die Gesetzmässigkeit der selbst entwickelten oder angepassten Produkte (vgl. Leistungsziel 2.4.1). (K4)

Handlungskompetenz 4.2 – Hygiene sicherstellen und Lebensmittelsicherheit gewährleisten

LMT sind sich der Bedeutung der Hygiene bewusst. Sie setzen die persönlichen und betrieblichen Hygienemassnahmen gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben pflichtbewusst um.

Leistungsziele Betrieb

4.2.1 Hygienemassnahmen umsetzen

LMT sind sich der Wichtigkeit der persönlichen und betrieblichen Hygienevorschriften bewusst und halten diese konsequent ein.

Sie vermeiden biologische, chemische und physikalische Verunreinigungen von Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben. (K5)

4.2.2 GHP- und HACCP-Konzept¹

LMT setzen die Grundsätze der GHP und des betrieblichen HACCP-Konzeptes gemäss Vorgaben um.

Sie führen die betriebliche Selbstkontrolle durch und dokumentieren die Werte.

Im Bedarfsfall ergreifen sie die vorgegebenen Massnahmen, um die Produktesicherheit zu gewährleisten. (K3)

4.2.3 Reinigung / Desinfektion

LMT setzen die vorgegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht und ökonomisch ein.

LMT setzen die Vorgaben der betriebsinternen Sicherheitsdatenblätter pflichtbewusst um. (K3)

4.2.4 Schädlinge

LMT erkennen Schädlingsbefall und ergreifen die betrieblich vorgegebenen Massnahmen. (K4)

Handlungskompetenz 4.3 – Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen

LMT sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen selbstständig um.

Die speziellen Gefahren werden schwerpunktbezogen erfasst und die spezifischen Leistungsziele festgelegt. Die relevanten Vorgaben sind im Anhang zum Bildungsplan (Zusammenstellung Merkblätter und Normen zum Thema "spezielle Gefahren") festgehalten.

Leistungsziele Betrieb

4.3.1 Gefährdungen

LMT erkennen mögliche Gefährdungen ihrer Gesundheit und schätzen die Folgen ab. Sie halten die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen pflichtbewusst ein. (K5)

4.3.2 Schutzausrüstung und Schutzeinrichtungen

LMT erläutern den Nutzen der persönlichen Schutzausrüstung sowie der betrieblichen Schutzeinrichtungen und wenden sie konsequent an.

Sie wenden sichere und ergonomische Arbeitstechniken korrekt an. (K3)

4.3.3 Erste Hilfe

LMT zeigen auf, wie sie sich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten haben und wenden die betrieblichen Vorgaben korrekt an. (K3)

4.3.4. Spezielle Gefahren

LMT handeln nach den im Betrieb relevanten Merkblättern und Normen, wie z.B. suva, seco, EKAS, SN Normen.

LMT erkennen spezielle Gefährdungen und schätzen die gesundheitlichen Folgen ab. Sie halten die in den Vorschriften und im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutzpflichtbewusst ein.

Spezielle Gefahren in den Schwerpunkten:

Backwaren:

- Allergene
- Gefahrstoffe
- Mehlstaub
- Reinigungsmittel
- Silos

Bier:

- Bersten von Glasflaschen
- Gefahrstoffe
- Lärm
- Nässe
- Reinigungsmittel
- Tankreinigung

Convenience-Produkte:

- Allergene
- Gefahrstoffe
- Kälte
- Mehlstaub
- Nässe
- Reinigungsmittel

Fleischerzeugnisse:

- Gefahrstoffe
- Kälte
- Nässe
- Reinigungsmittel
- Tankreinigung

Getränke:

- Bersten von Glasflaschen
- Gefahrstoffe
- Lärm

- Nässe
- Reinigungsmittel
- Tankreinigung

Schokolade:

- Gefahrstoffe
- Hitze
- Reinigungsmittel
- Silos
- Tankreinigung

Trockenwaren:

- Allergene
- Gefahrstoffe
- Reinigungsmittel

Bei Aromaherstellern:

- Chemische Agenzien

Zuckerwaren:

- Gefahrstoffe
- Hitze
- Silos
- Reinigungsmittel

(K5)

Handlungskompetenz 4.4 – Umweltschutz sicherstellen

LMT erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes sowie die nachhaltige Ressourcennutzung. Sie sind fähig, Anforderungen des Umweltschutzes in ihrem Arbeitsfeld zu erkennen und die betrieblich vorgegebenen Massnahmen des Umweltschutzes umzusetzen.

Leistungsziele Betrieb

4.4.1 Gesetzliche Normen

LMT setzen die gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben zum Schutz der Umwelt bei ihrer Arbeit pflichtbewusst um. (K3)

4.4.2 Betrieblicher Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

LMT wenden die betrieblichen Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit korrekt und pflichtbewusst täglich an. (K3)

4.4.3 Stoffe und Abfälle

LMT vermeiden, vermindern, entsorgen oder recyceln Stoffe und Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben. (K3)

4.4.4 Ressourcenschonend arbeiten

LMT setzen die betrieblichen Ressourcen sparsam, effizient und schonend ein. (K3)

Handlungskompetenz 4.5 - Unterhaltsarbeiten durchführen

LMT erkennen den Zweck und die Bedeutung von fachgerechten und vorbeugenden Unterhaltsarbeiten, um die Funktionstüchtigkeit der Anlagen und Produktionslinien sicherzustellen. Sie übernehmen einfache Unterhaltsarbeiten gemäss betrieblichen Vorgaben.

Leistungsziele Betrieb**4.5.1 Laufende Wartungsarbeiten**

LMT führen die ihnen übertragenen laufenden Wartungsarbeiten gemäss Vorgaben fachgerecht und sicher durch. (K3)

4.5.2 Mitarbeit bei Reparaturen und Revisionen

LMT übernehmen bei Reparaturen und Revisionen unter Anleitung einer Fachperson einfachere Arbeiten. (K3)