

Lehrplan für die überbetrieblichen Kurse

Lebensmitteltechnologin EFZ - Lebensmitteltechnologie EFZ

gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung
vom 5. September 2012

Schwerpunkt Backwaren

Inhalte

1.	Ziel und Zweck des üK-Lehrplans Einleitung	3
2.	Organisation und Durchführung überbetriebliche Kurse	
2.1	Besuchspflicht	3
2.2	Aufgebot	3
2.3	Dauer, Zeitpunkt	3
3.	Kursgeld	3
4.	Kursinhalte und Zeitbedarf	4

	Rahmenprogramm überbetriebliche Kurse	5 - 9
--	--	--------------

Als Bildungsgrundlagen gelten uneingeschränkt:

- Berufsbildungsgesetz vom 1. Januar 2004
- Verordnung zum Berufsbildungsgesetz vom 1. Januar 2004
- Verordnung über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin EFZ/
Lebensmitteltechnologie EFZ vom 5. September 2012
- Bildungsplan Teile A-D (Beilage zur Bildungsverordnung) vom 5. September 2012
- Kantonale Berufsbildungsgesetze und die dazugehörenden Verordnungen

Bezugsquelle Lehrplan überbetriebliche Kurse:

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien
Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6
☎ 031 / 352 11 88

www.lebensmitteltechnologe.ch

1. Ausgabe: 1. Januar 2013

1. Ziel und Zweck des üK-Lehrplans

Einleitung

Die überbetrieblichen Kurse ergänzen die betriebliche Ausbildung und haben zum Zweck, dem Lernenden einen praktischen Einblick in die grundlegenden und schwerpunktspezifischen Prozesse des Berufes zu vermitteln.

Für den überbetrieblichen Kurs gelten die Bestimmungen der Verordnung über die berufliche Grundbildung sowie Teil A und C des dazugehörigen Bildungsplanes.

2. Organisation und Durchführung

2.1 Besuchspflicht

Die Lehrbetriebe sind verantwortlich, dass ihre Lernenden an den überbetrieblichen Kursen teilnehmen. Der Besuch der überbetrieblichen Kurse ist obligatorisch.

2.2 Aufgebot

Die Kursanbieter erlassen in Absprache mit der zuständigen kantonalen Behörde persönliche Aufgebote. Diese werden den Lehrbetrieben zuhanden der Lernenden zugestellt.

Der Lehrbetrieb informiert den Anbieter des überbetrieblichen Kurses zuhanden der kantonalen Behörden sofort schriftlich, wenn der Lernende aus unverschuldeten Gründen (ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall, etc.) nicht am Kurs teilnehmen kann.

2.3 Dauer, Zeitpunkt

Die überbetrieblichen Kurse umfassen für den Schwerpunkt Backwaren 10 Tage zu 8 Stunden und werden im ersten und zweiten Ausbildungsjahr durchgeführt. Die Kurse beinhalten die im Bildungsplan für diesen Schwerpunkt definierten Leistungsziele.

3. Kursgeld

Grundsätzlich werden die Kosten für die überbetrieblichen Kurse - nach Abzug der Subventionen - von den Lehrbetrieben getragen. Den Lernenden dürfen keine zusätzlichen Kosten entstehen.

4. Kursinhalte und Zeitbedarf

Die Kursinhalte beziehen sich auf die Definition der Leistungsziele im Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ vom 5. September 2012 (Teil A)

Die überbetrieblichen Kurse dauern 10 Tage und umfassen im

Schwerpunkt Backwaren:

Kurs / Dauer	Zeitpunkt	Leistungsziele (vgl. Bildungsplan)
1 / 5 Tage	1. Lehrjahr (D-CH KW 02, 03) (F-CH KW 04)	Produkte aus Teig 5.1.1 Lebensmittel 5.1.2 Verfahren 5.1.4 Entwicklung Rezeptur 5.1.6 Prozess- und Qualitätssicherung 4.3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen 4.4 Umweltschutz sicherstellen
2 / 5 Tage	2. Lehrjahr (D-CH KW 39, 41) (F-CH KW 40)	Produkte aus Massen 5.1.1 Lebensmittel 5.1.2 Verfahren 5.1.4 Entwicklung Rezeptur 5.1.6 Prozess- und Qualitätssicherung 4.3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen 4.4 Umweltschutz sicherstellen

Die Leistungsziele zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz sind integrierender Bestandteil aller überbetrieblichen Kurse.

Rahmenprogramm überbetriebliche Kurse - Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien

Basierend auf den Leistungszielen des Bildungsplanes zur VO über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ (Teil A) vom 5. September 2012

Backwaren herstellen			
Leistungsziel üK	Anforderung / Tätigkeit	Lehrjahr	Bemerkungen
Lebensmittel (Bildungsplan 5.1.1)			
<p>LMT stellen Produkte aus den nachfolgenden Gruppen her:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brot und Kleinbrote - Backwaren aus Massen - Hefegebäcke - Back- und Feinbackwaren - Convenience-Backwaren - Konditoreiwaren 	<p>LMT stellen anhand der vorgegebenen Rezeptur die Rohmaterialien bereit und bestimmen die Zutatenreihenfolge zur Herstellung der Produkte.</p> <p>Sie setzen die richtigen Gerätschaften ein und beschreiben den Herstellablauf der Produkte.</p>	1+2	<p>Mögliche Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruchbrot lang und rund - Tessinerbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Butterzopf - Weggli, Semmeli, Buttergipfel - Tourierter Hefesüssteig, Hefesüssteig - Rührmassen/Buttermassen - Biscuitmassen, - Eiweissmassen, Makronenmassen - Buttermasse, Konfektteige, Honigteige - Wähen gesalzen und süss - Torten - Blätterteiggebäcke süss und gesalzen
Verfahren / Maschinen (Bildungsplan 5.1.2)			
<p>LMT bestimmen auf der Grundlage von Rezepturen das geeignete Verfahren zur Herstellung von Produkten.</p> <p>Sie setzen dabei folgende Prozesse fachgerecht ein:</p>	<p>LMT nennen die Bedeutung der Stockgare und Stückgare.</p> <p>Sie stellen Produkte her mit chemischer, physikalischer und biologischer Lockerung und erläutern die Unterschiede.</p>	1+2	

<ul style="list-style-type: none"> - Knet- und Rührprozess - Gärprozesse - Tourieren - Formgebungen - Backprozesse - Kühlprozesse - Herstellen von Massen / Teige 	<p>LMT sind in der Lage, Produkte von Hand zu formen (wie aufwirken, flechten, dresieren, streichen, ausstechen), diese vor dem Backen entsprechend zu bearbeiten, zu Backen und anschliessend zu veredeln.</p> <p>LMT ordnen die Lagervorgaben und Lagertemperaturen den verschiedenen Zwischenfabrikate und Rohstoffe korrekt zu.</p>		
<p>LMT setzen die folgenden Maschinen bei der Herstellung von Produkten fachgerecht ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiralkneter - Planetrührwerk - Ausrollmaschine - Aufschleifmaschine - Backschrank - Etagenofen - Gärzelle - Gasrechaud 	<p>LMT erkennen die Eigenschaften und Sicherheitsvorschriften der Geräte und Maschinen.</p> <p>Sie erklären den Einfluss der Geräte und Maschinen auf die Rohmaterialien, Halbfabrikate und Fertigprodukte.</p> <p>LMT ordnen die geeigneten Geräte und Maschinen den Produkten zu und erkennen deren Vor- und Nachteil.</p>	1+2	
Entwicklung Rezeptur (Bildungsplan 5.1.4)			
<p>LMT interpretieren bestehende Rezepturen</p>	<p>LMT erklären den Aufbau der verschiedenen Grundrezepturen und wenden diese korrekt an.</p>	1+2	<p>Vorhandene Grundrezepte werden verwendet</p>
<p>Sie erstellen eine Mengenberechnung anhand eines Produktionsauftrages und einer Rezeptur und berücksichtigen die Verluste</p>	<p>LMT berechnen Rezepte, Verluste und Mengen gemäss Auftrag.</p>	2	<p>Mögliche Produkte: Spitzbuben, Semmeli, Weggli</p>

LMT stellen anhand eines Produktes einen schematischen, industriellen Produktionsablauf dar.	LMT erklären anhand der detaillierten Aufzeichnungen die einzelnen Prozessschritte.	2	Mögliche Produkte: Spitzbuben, Semmeli, Weggli
Sie beschreiben den Einfluss von Rohmaterialien, Technologien und Verfahren auf das Endprodukt.		1+2	Mögliche Rohmaterialien: Mehltypen, Hefe, Salz, chemische Triebmittel, Fettstoffe, Eiweiss (Eiklar), Zucker als Stabilisator bei Schaumgebäck
Prozess- und Qualitätssicherung (Bildungsplan 5.1.6)			
LMT nennen die Qualitätsanforderungen und die Kontrollschritte der selber hergestellten Produkte.	LMT führen während der Herstellung der Produkte Prozesskontrollen durch. Sie erkennen Fehler in der Produktion und erläutern die Korrekturmassnahmen.	1+2	
Sie bestimmen anhand einer Brotprüfung die Qualität der Produkte.	LMT führen selbständig visuelle und sensorische Beurteilungen der Produkte durch.	1	Zur Prüfung werden das Bewertungsformular und die Fachliteratur "das ideale Gebäck" eingesetzt.
Gefährdungen (Bildungsplan 4.3.1)			
LMT erkennen mögliche Gefährdungen ihrer Gesundheit und schätzen die Folgen ab. Sie halten die im üK geltenden Regeln und Bestimmungen pflichtbewusst ein.		1+2	Rundgang, Besichtigung und Erläuterung der Gefahrenquellen vor Ort. Mögliche Gefährdungen: - Mehlstauballergie - Erfassung durch ungeschützt bewegte Maschinenteile - Umgang mit Chemikalien (Labor)
Schutzausrüstung und Schutzeinrichtungen (Bildungsplan 4.3.2)			
LMT erläutern den Nutzen der persönlichen Schutzausrüstung sowie der betrieblichen		1+2	- Schutzbrille beim Abfüllen - Schutzbrille im Labor - Sicherheitsschuhe

Schutzeinrichtungen und wenden sie konsequent an.			
Sie wenden sichere und ergonomische Arbeitstechniken korrekt an.		1+2	- Körperhaltung - Heben und Tragen von Lasten
Erste Hilfe (Bildungsplan 4.3.3)			
LMT nennen die Erste-Hilfe-Organisation im Umfeld des üK's		1+2	- Notfallliste - Fluchtwege - Notrufliste
Betrieblicher Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung (Bildungsplan 4.4.2)			
LMT setzen die Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss den Vorgaben selbständig um.		1+2	- Materialauswertung - Umgang mit Verschwendungen
Stoffe und Abfälle (Bildungsplan 4.4.3)			
LMT vermeiden, vermindern, entsorgen oder recyceln Stoffe und Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und üK-Vorgaben		1+2	Schweinefutter und Abfall korrekt trennen
Ressourcenschonend arbeiten (Bildungsplan 4.4.4)			
LMT setzen die betrieblichen Ressourcen sparsam, effizient und schonend ein.			