



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie
Technologie en denrées alimentaires

Lehrplan für die überbetrieblichen Kurse

Lebensmitteltechnologin EFZ - Lebensmitteltechnologie EFZ

gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung

vom 5. September 2012

Schwerpunkt Schokolade

Inhalte

1.	Ziel und Zweck des üK-Lehrplans Einleitung	3
2.	Organisation und Durchführung überbetrieblichen 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 - 7
--	----------------------------------------------	-------

Als Bildungsgrundlagen gelten uneingeschränkt:

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

Bezugsquelle Modell-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 Schokolade 5 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 / Lebensmitteltechnologe EFZ (Teil A)

Die überbetrieblichen Kurse dauern 5 Tage und umfassen im

Schwerpunkt Schokolade:

Kurs / Dauer	Zeitpunkt	Leistungsziel
1 / 2 Tage	1. Lehrjahr	5.6.1 Lebensmittel 4.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen 4.4 Umweltschutz sicherstellen
2 / 3 Tage	2. Lehrjahr	5.6.2 Verfahren (Rösten und Walzen) 5.6.4 Entwicklung Rezeptur 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

Schokolade herstellen			
Leistungsziel üK	Anforderung / Tätigkeit	Lehrjahr	Bemerkungen
Lebensmittel (Bildungsplan 5.6.1)		1	
LMT erklären den Einsatz und die Verarbeitungsmöglichkeiten von Milchpulver und Zucker.	LMT erklären anhand von Mustern die Unterschiede der verschiedenen Zucker- und Milchsorten und umschreiben dessen Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten.		Anhand von Mustern, die Rohware erkennen. Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Verfahren / Maschinen (Bildungsplan 5.6.2)		2	
LMT setzen die folgenden Verfahren bei der Herstellung von Produkten fachgerecht ein: - Rösten - Walzen	LMT begründen die wesentlichen Unterschiede der verschiedenen Verfahren.		Die Ausbildung findet bei der Firma GBü in Uzwil statt.
Sie setzen die geeigneten Maschinen bei der Herstellung von Produkten fachgerecht ein.	LMT begründen die wesentlichen Vor- und Nachteile der verwendeten Maschinen.		Die Ausbildung findet bei der Firma GBü in Uzwil statt.
Entwicklung Rezeptur (Bildungsplan 5.6.4)		2	
LMT interpretieren bestehende Rezepturen.			Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.

Sie erstellen eine Mengenberechnung anhand eines Produktionsauftrages und einer Rezeptur und berücksichtigen die Verluste.	LMT kontrollieren rückwirkend die Verluste und begründen deren Ursache.		Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
LMT stellen anhand eines Produktes einen schematischen, industriellen Produktionsablauf dar.			Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Sie beschreiben den Einfluss von Rohmaterialien, Technologie und Verfahren auf das Endprodukt.			Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Gefährdungen (Bildungsplan 4.3.1)		2	
LMT erkennen mögliche Gefährdungen ihrer Gesundheit und schätzen die Folgen ab. Sie halten die im üK geltenden Regeln und Bestimmungen pflichtbewusst ein.			Eine Sicherheitsunterweisung findet zu Beginn des üK's bei der Firma GBÜ statt. Mögliche Gefahren: -Verbrennungen -Einklemmen
Schutzausrüstung und Schutzeinrichtungen (Bildungsplan 4.3.2)		1	
LMT erläutern den Nutzen der persönlichen Schutzausrüstung sowie der betrieblichen Schutzeinrichtungen und wenden sie konsequent an.	LMT wenden die betriebseigenen Ausrüstungen und Einrichtungen an.		Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.

Sie wenden sichere und ergonomische Arbeitstechniken korrekt an.			Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Erste Hilfe (Bildungsplan 4.3.3)		2	
LMT nennen die Erste-Hilfe-Organisation im Umfeld des üK's.			Die Ausbildung findet bei der Firma GBü in Uzwill statt.
Betrieblicher Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung (Bildungsplan 4.4.2)		1/2	
LMT setzen die Grundsätze des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit bei ihrer Arbeit im üK gemäss den Vorgaben selbständig um.			Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Stoffe und Abfälle (Bildungsplan 4.4.3)		1/2	
LMT vermeiden, vermindern, entsorgen oder recyceln Stoffe und Abfälle korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und üK-Vorgaben.	LMT sortieren und entsorgen Stoffe und Abfälle gemäss betriebsinternem Entsorgungskonzept.		Diese Ausbildung findet im Ausbildungsbetrieb statt.
Ressourcenschonend arbeiten (Bildungsplan 4.4.4)		1/2	
LMT setzen die betrieblichen Ressourcen sparsam, effizient und schonend ein.			