

MERKBLATT

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ

Dokumentation

Sämtliche Dokumente sind unter folgenden Link auf der Homepage der AG LMT abrufbar:
<http://www.lebensmitteltechnologie.ch/de/organisation/dokumente.html>

Die wichtigsten Dokumente sind:

- **Bildungsverordnung Lebensmitteltechnologie EFZ**
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung vom 5. September 2012
- **Bildungsplan Lebensmitteltechnologie EFZ** vom 5. September 2012
- **Merkblatt Lerndokumentation** von Juni 2013
- **Mindesteinrichtungen Lehrbetrieb LMT EFZ** vom 1. Januar 2013
- **Lehrplan für die überbetriebliche Kurse** vom 5. September 2012
- **Merkblätter und Normen zum Thema „spezielle Gefahren“** vom 5. September 2012

Ausbildung im Betrieb

Folgende Punkte sind speziell zu beachten:

Handlungskompetenzen und Leistungsziele

Im Bildungsplan LMT EFZ sind die Handlungskompetenzen beschrieben, über die die Auszubildenden verfügen müssen, um die beruflichen Anforderungen zu beherrschen. Die Leistungsziele sind in drei Spalten aufgeteilt (vgl. Bildungsplan ab Seite 8):

- Linke Spalte - Leistungsziele Berufsfachschule:
Auch wenn dieser Stoff an der Berufsfachschule vermittelt wird, brauchen die Lernenden eventuell Unterstützung im Betrieb.
- Mittlere Spalte - Leistungsziele Betrieb:
Diese Fähigkeiten müssen im Betrieb aufgebaut werden. Die Leistungsziele werden bei der praktischen Prüfungsarbeit geprüft und weichen zum Teil vom alten Reglement ab.
Bitte Neuerungen beachten!
- Rechte Spalte - Leistungsziele überbetriebliche Kurse:
Dauer, Zeitpunkt und Inhalte der überbetrieblichen Kurse sind schwerpunktspezifisch unterschiedlich festgelegt.

Lerndokumentation und Bildungsbericht

Gemäss Bildungsverordnung, Artikel 12, muss der/die Lernende eine Lerndokumentation führen (siehe auch Merkblatt Lerndokumentation). Der Berufsbildner bespricht, kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation mindestens einmal pro Semester. Zudem hält er den Bildungsstand ebenfalls einmal pro Semester in einem Bildungsbericht fest (die Vorlage dazu kann hier: <http://www.lv.berufsbildung.ch/dyn/1481.aspx> oder auf der oben angegebenen LMT-Seite herunterladen werden.

Ausbildungsplan und Lehrplan Betrieb

Die betriebliche Ausbildung muss so geplant werden, dass die Kenntnisse über den gesamten Prozess parallel aufgebaut werden. Da die Lernenden auch in der Berufsfachschule und an überbetrieblichen Kursen ausgebildet werden, ist es besonders wichtig, dass sie vom Anfang an einen gesamten Überblick bekommen. Es wird empfohlen, die Lernenden jedes Jahr in jeder Abteilung, jedoch mit steigenden Anforderungen einzusetzen, wie zum Beispiel:

1. Lehrjahr: Beobachten von anderen Mitarbeitern und Ausführung von einfachen Arbeiten
2. Lehrjahr: Ausführung von möglichst vielen Arbeiten unter Aufsicht
3. Lehrjahr: Selbständige Ausführung von möglichst allen Arbeiten bei gelegentlicher Kontrolle

Zu diesem Zweck muss die betriebliche Ausbildung in einen Ausbildungsplan festgelegt werden. Die Berufsausbildungskommission behält sich das Recht vor, die Ausbildungspläne zu überprüfen.

Der Lehrplan für die betriebliche Ausbildung geht noch weiter und hält genau fest, wie und wann die im Bildungsplan vorgesehenen Leistungsziele im Betrieb behandelt werden. Viele Betriebe haben bereits einen solchen Lehrplan (alte Bezeichnung: „Lehrgang“). Diese müssen an den neuen Bildungsplan angepasst werden.

Arbeitssicherheit und Gefährliche Arbeiten

Bei jugendlichen Mitarbeitenden ist das Unfallrisiko grösser, da ihnen die Betriebe, die Abläufe und die damit verbundenen Gefahren nicht bekannt sind und ihr Bewusstsein für Gefahren noch nicht vollständig ausgebildet ist. Das Thema Arbeitssicherheit muss deshalb sofort nach Beginn der Lehre, am besten am ersten Tag, mit den Lernenden behandelt und nachweislich geschult werden. Die wichtigsten SUVA- und EKAS-Checklisten sind im Dokument „Merkblätter und Normen zum Thema spezielle Gefahren“ zusammengefasst.

Gefährliche Arbeiten sind bei Jugendlichen unter 18 Jahren bekanntlich verboten (siehe Arbeitsgesetz ArG 822.11 und Jugendarbeitsschutzverordnung ArGV5 822.115). Die gefährlichen Arbeiten sind in der Verordnung über gefährliche Arbeiten 822.115.2 festgelegt. In der neuen Bildungsverordnung vom 5. September 2012 wurden aber Ausnahmen zu dieser Regelung für den Beruf LMT EFZ festgelegt. In Abweichung vom ARGV5 können Jugendliche zwischen 16 und 18 Jahren innerhalb einer Lehre entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die nachfolgend aufgeführten Arbeiten herangezogen werden:

- Arbeiten, die mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen verbunden sind, namentlich Arbeiten bei extremer Kälte (*Beispiel: Arbeiten in gekühlten Räumen wie Lagerkellern*);
- Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze nach der Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005 versehen sind: R39, R42, R43, R40, R45, R46, R48, R60, R61 (*Beispiel: Arbeiten mit gewissen Aromastoffen, Hilfsstoffen, Chemikalien => Sicherheitsdatenblatt beachten!*);
- Arbeiten mit Maschinen, Ausrüstungen oder Werkzeugen, die mit Unfallgefahren verbunden sind und von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können (*Beispiel: Arbeiten mit Abfüll- und Verpackungsmaschinen*);
- Arbeiten unter Tag, unter Wasser, in gefährlichen Höhen, in engen Räumen oder bei Einsturzgefahr (*Beispiel: Arbeiten in geschlossenen Behältern wie Biertanks*)

Voraussetzung ist eine den erhöhten Gefährdungen angepasste verstärkte Ausbildung, Anleitung und Überwachung. Zudem muss der Arbeitgeber die Eltern der Jugendlichen oder die erziehungsberechtigten Personen über die Arbeitsbedingungen, über mögliche Gefahren sowie über die Massnahmen, die für Sicherheit und Gesundheit getroffen werden, informieren.

Mindesteinrichtungen

Im Verzeichnis „Mindesteinrichtungen für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe EFZ“ sind die Anforderungen an die Lehrbetriebe beschrieben. Zudem verlangt das Verzeichnis das Vorhandensein eines QM-Systems sowie Konzepte für Hygiene, HACCP, Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

Verfügt ein Lehrbetrieb nicht über alle Einrichtungen und Systeme, so müssen die Lerninhalte in einem anderen Betrieb vermittelt werden. Zu diesem Zweck ist ein zweiter Lehrvertrag bzw. Anschlussvertrag zu erstellen. Der Aufenthalt im zweiten Betrieb muss auch von Anfang an geplant und umgesetzt werden (siehe Lehrplan).

Qualifikationsverfahren

Die neue Bildungsverordnung sieht für das Qualifikationsverfahren eine individuelle praktische Arbeit (IPA) oder eine vorgegebene Prüfungsarbeit (VPA; Schwerpunkt Schokolade) vor. Die Berufsbildner und Prüfungsexperten werden bis zur ersten Prüfung im Frühjahr 2016 entsprechend geschult.

Ausbildung in der Berufsfachschule

Schulstandort Deutschschweiz Strickhof Au Wädenswil:

- **Blockverteilungsplan:**

<http://www.strickhof.ch/lehr-undtagungszentrum/stunden-und-ferienplaene/>

Dieses Dokument gibt Auskunft über die Daten der Schulblöcke in Wädenswil.

- **Schulinterner Lehrplan:**

<http://www.strickhof.ch/grundbildung/lebensmitteltechnologie-in-efz/>

Dieser Lehrplan bezieht sich auf den berufskundlichen Unterricht gemäss den im Bildungsplan definierten Leistungszielen.

Schulstandort Westschweiz Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg :

http://www.fr.ch/iag/fr/pub/formations/cfla/cfc_tda.htm

Überbetriebliche Kurse

Lerninhalte, die weder in der Schule noch im Betrieb vermittelt werden können, werden schwerpunktspezifisch in den überbetrieblichen Kursen (üK) unterrichtet.

Die Lerninhalte sind im „Lehrplan für die überbetrieblichen Kurse“ ersichtlich. Die Lehrbetriebe erhalten sämtliche Informationen zu den üK's rechtzeitig vom üK-Leiter des jeweiligen Schwerpunkts zugestellt. Die üK's sind obligatorisch. Ist ein Lernender verhindert, muss der entsprechende üK nachgeholt werden.