

Wegleitung über die vorgegebene Prüfungsarbeit (VPA) Schwerpunkt Schokolade

Lebensmitteltechnologe EFZ / Lebensmitteltechnologin EFZ

gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung
und dem Bildungsplan LMT EFZ vom 5. September 2012

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in diesem Dokument stellvertretend nur die männliche Form verwendet. Selbstverständlich gelten alle Aussagen für beide Geschlechter

Das Qualifikationsverfahren für Lebensmitteltechnologe EFZ wird in der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung vom 5. September 2012 und im Bildungsplan zu dieser Verordnung (Abschnitt D) geregelt.

Im Bildungsplan (Abschnitt D) werden die Qualifikationsbereiche "Praktische Arbeit", "Berufskennntnisse", "Allgemeinbildung" und "Erfahrungsnote" umschrieben.

Diese Wegleitung regelt den **Qualifikationsbereich "Praktische Arbeit" VPA**.

Praktische Arbeiten VPA:

In diesem Qualifikationsbereich wird während 16 Stunden die Erreichung der Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen schwerpunktbezogen überprüft.

Der Qualifikationsbereich umfasst:

- Position 1: Vorbereiten von Rohstoffen (zählt einfach)
- Position 2: Herstellen von Lebensmitteln (zählt doppelt)
- Position 3: Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln (zählt einfach)
- Position 4: Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit (zählt einfach)

Im **Schwerpunkt Schokolade** wird die praktische Prüfung an zwei Arbeitstagen im Lehrbetrieb des Kandidaten durchgeführt.

Die Prüfungszeiten sind wie folgt festgelegt:

Position 1:	Vorbereiten von Rohstoffen Zwischenfabrikat	4 ½ Stunden
Position 2:	Herstellen von Lebensmitteln	6 Stunden
Position 3:	Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln	2 Stunden
Position 4:	Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit	3 ½ Stunden

Totale Prüfungszeit	16 Stunden
----------------------------	-------------------

Prüfungsarbeiten

- Position 1: **Vorbereiten von Rohstoffen** (Zwischenfabrikat)
Eine vorgegebene Menge eines Halb- oder Zwischenfabrikates von der Stufe Rohstoffe bis zum fertigen Zwischenfabrikat herstellen (3 Unterpositionen).
- Position 2: **Herstellen von Lebensmitteln**
3-4 Produkte von den Halbfabrikaten ausgehend bis zum fertigen Endprodukt herstellen (4 Unterpositionen).
- Position 3: **Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln**
Verschiedene Produkte auf mindestens zwei verschiedenen Verpackungsmaschinen oder Abfüllanlagen nach betrieblicher Vorschrift verpacken (2 Unterpositionen).
- Position 4: **Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit**
Prozesskontrollen und allgemeine Qualitätskontrollen durchführen, Q-Management oder Umweltaspekte aufzeigen (3 Unterpositionen).

Im Anhang zu dieser Wegleitung befindet sich zu jeder Prüfungsposition ein **Anleitungsblatt** mit detaillierten Angaben zu den Anforderungen und zu den 2 – 3 zu prüfenden Unterpositionen (definierte Ausgangslage und Zielvorgabe der Prüfungsarbeiten).

Dabei ist auf die Möglichkeiten des Lehrbetriebes Rücksicht zu nehmen und auf möglichst ganzheitliche Abläufe zu achten.

Vorbereitung der praktischen Prüfung

1. Eine Auswahl von Prüfungsaufgaben wird vom Lehrbetrieb nach dessen Möglichkeiten den Prüfungsexperten (PEX) vorgeschlagen.
2. Der Lehrbetrieb legt den PEX die möglichen Prüfungsdrehbücher zur Auswahl vor.
3. Die PEX bereinigen in einem Vorgespräch mit dem Verantwortlichen des Lehrbetriebes die einzelnen Prüfungspositionen.
4. Die Gestaltung des Prüfungsablaufes ist Aufgabe des Lehrbetriebes. Der Lehrbetrieb erstellt den zeitlichen Ablauf (Reihenfolge) der praktischen Arbeiten und sendet diesen an die PEX.
5. Der Lehrbetrieb stellt den PEX die bereinigten Prüfungsdrehbücher zur Verfügung.
6. Vier Wochen vor dem Qualifikationsverfahren sind die Prüfungsaufgaben und der Prüfungsablauf bekannt.

Zum Ablauf der Praktischen Prüfung

Die praktische Arbeit wird am Arbeitsplatz des Lernenden im Lehrbetrieb oder bei teilweise fehlenden Einrichtungen im Ergänzungslehrbetrieb durchgeführt.

Die PEX stellen während der Prüfung praxisbezogene Fachfragen. Diese dürfen den Kandidaten jedoch nicht von der Arbeit ablenken. Die Ergänzungsfragen müssen immer im Zusammenhang mit der konkreten Arbeit bzw. mit der Anlage stehen, mit der sich der Kandidat unmittelbar beschäftigt.

Die vorgegebene Prüfungsarbeit wird von zwei PEX beurteilt und bewertet.

Die während der Lehrzeit geführte Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen bei der praktischen Prüfung als Hilfsmittel verwendet werden.

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

Für das Bestehen, die Notenberechnung und die Notengewichtung ist Art. 17 der Verordnung über die berufliche Grundbildung LMT EFZ vom 5. September 2012 verbindlich.

Den PEX stehen Anleitungsblätter für das Erstellen der Unterpositions- und Positionsnoten zur Verfügung.

Die Unterpositions- und Positionsnoten sind in das Notenformular zu übertragen. Dieses ist von beiden PEX zu unterzeichnen und unverzüglich an die Prüfungskommission weiterzuleiten.

Die Prüfungsunterlagen sind von den PEX bis zum Ablauf der Rekursfrist aufzubewahren.

Inkrafttreten

Das vorliegende Dokument tritt am 1. Juli 2015 In Kraft.

Die Wegleitung wurde am 23. April 2015 von der Kommission B&Q zu Handen des Erlasses durch die OdA verabschiedet.

Muri bei Bern, 1. Juli 2015

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien

Stéphane Quellet
Präsident

Dr. Urs Reinhard
Geschäftsführer

Anhang:

- Anleitungsblätter zu den Prüfungspositionen 1-4
- Notenformular QV VPA – LMT EFZ Schwerpunkt Schokolade