
WEGLEITUNG

zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung

Lebensmitteltechnologin / Lebensmitteltechnologe
mit eidgenössischem Fachausweis

vom 17. Mai 2023

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---|
| 1. Einleitung | 3 |
| 2. Berufsbild | 3 |
| 3. Zulassungsbedingungen | 4 |
| 4. Bestandteile der Prüfung | 5 |
| 5. Prüfungsteil 1 - Fachkenntnisse | 6 |
| 6. Prüfungsteil 2 - Praxisarbeit | 6 |
| 7. Rechtsmittel | 7 |
| 8. Rücktritt | 7 |
| 9. Anhang: Qualifikationsprofil - Handlungskompetenzen | 7 |

Glossar:

| | |
|------|---|
| BP | Berufsprüfung |
| EFZ | eidg. Fähigkeitszeugnis (für 3-/4-jährige Grundbildungen) |
| HFP | Höhere Fachprüfung |
| LMT | Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe |
| SBFI | Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation |

1. Einleitung

1.1 Zweck der Wegleitung

Die Wegleitung ist eine Ergänzung zur Prüfungsordnung vom und kommentiert oder präzisiert diese. Sie wird von der Prüfungskommission erlassen, periodisch überprüft und bei Bedarf angepasst.

1.2 Adressaten

Die vorliegende Wegleitung dient der umfassenden Information der Kandidatinnen und Kandidaten, der Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten sowie der Anbieter von vorbereitenden Kursen zur Prüfungsvorbereitung.

1.3 Gültigkeit

Zum Zeitpunkt der Ausschreibung der Berufsprüfung ist die für die ausgeschriebene Prüfung gültige Wegleitung auf der Internetseite der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen veröffentlicht: www.lebensmitteltechnologe.ch.

1.4 Prüfungskommission

Die Zusammensetzung und die Aufgaben der Prüfungskommission sind in der Prüfungsordnung Ziff. 2 ff beschrieben.

1.5 Prüfungsträgerin / Prüfungssekretariat

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)

Effingerstrasse 6a, 3001 Bern

Tel. +41 31 529 50 80

www.lebensmitteltechnologe.ch

1.6 Informationen, Dokumente und Formulare

Alle Informationen, Dokumente oder Formulare zur Berufsprüfung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe sind auf der Internetseite der AG LMT verfügbar:

www.lebensmitteltechnologe.ch

2. Berufsbild

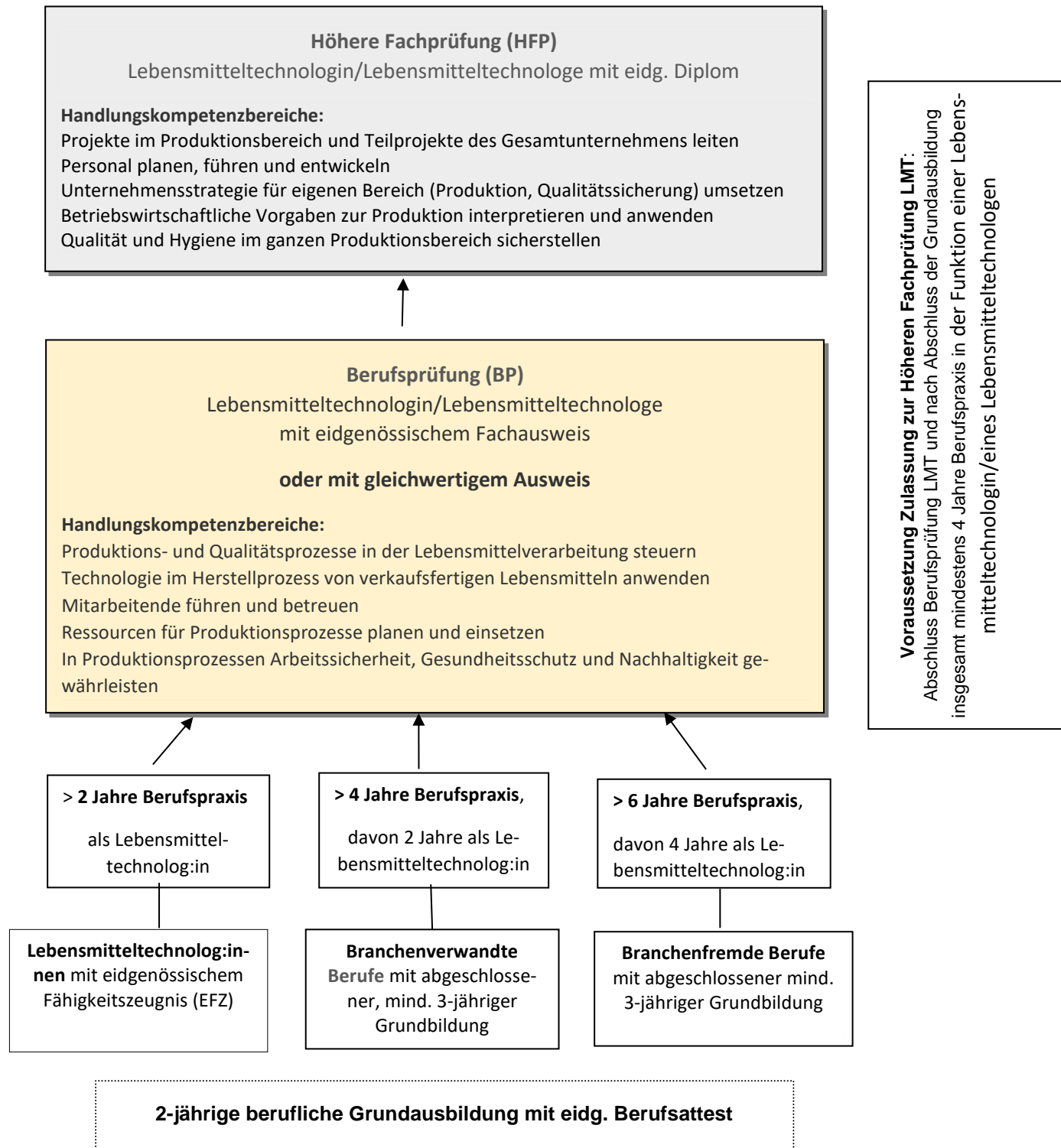
Das Berufsbild ist in Ziff. 1.2 der Prüfungsordnung dargestellt.

Das Berufsbild (basierend auf den Handlungskompetenzbereichen) bildet gemeinsam mit der Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen und dem Anforderungsniveau (Beschreibung der beruflichen Handlungskompetenzen inkl. Leistungskriterien) das Qualifikationsprofil. Die Details dazu sind im Anhang dieser Wegleitung abgebildet.

3. Zulassungsbedingungen

Die Zulassungsbedingungen sind in der Prüfungsordnung unter Ziff. 3.3 im Detail beschrieben.

Der Weg von der Grundbildung zum eidgenössischen Diplom:



Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen:

Ein Nachteilsausgleich bei der Abschlussprüfung muss bei der Prüfungskommission spätestens bei der Anmeldung zur Prüfung beantragt werden. Die Prüfungskommission entscheidet über die Gewährung und die Modalitäten eines Nachteilsausgleichs. Für weitere Informationen zum Nachteilsausgleich siehe das «Merkblatt Nachteilsausgleich für Menschen mit Behinderungen bei Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen» unter www.sbf.admin.ch.

4. Bestandteile der Prüfung

Die Berufsprüfung umfasst folgende Prüfungsteile:

| Prüfungsteil | Art der Prüfung | Zeit | Gewichtung |
|---|---|---|------------|
| 1 Fachkenntnisse | | | 1 |
| Position 1.1 Handlungskompetenzbereich A und E | Mündlich mit vorbereitender Aufgabenstellung | 1 h Vorbereitung, 1 h Prüfung (die Kandidatin bzw. der Kandidat eröffnet Fachgespräch mit Vorgehensvorschlag und Lösung zur vorgängig abgegebenen Fallstudie) | 2 |
| Position 1.2 Handlungskompetenzbereich B und D | schriftlich | 1 h 30 Min. | 2 |
| Position 1.3 Handlungskompetenzbereich C | Rollenspiel und Fachgespräch mit vorbereiteter Aufgabenstellung | 15 Min. Vorbereitung, 30 Min. Prüfung (wovon 15 Min. Rollenspiel und 15 Min. Fachgespräch) | 1 |
| 2 Praxisarbeit | schriftlich | Vorgängig erstellt/ max. 8 Wochen | 1 |
| Betriebsbezogene Praxisarbeit | | | |
| Präsentation | mündlich | 30 Min. | |
| Fachgespräch | mündlich | 30 Min. | |
| | Total | 5 h 15 Min. | |

Die Details der beiden Prüfungsteile sind in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben.

5. Prüfungsteil 1 - Fachkenntnisse

Der Prüfungsteil Fachkenntnisse umfasst drei Positionen, mit denen die Leistungskriterien der nachfolgenden Handlungskompetenzbereiche wie folgt geprüft werden:

| | | | | |
|-----|------------------------|--|-------------|--|
| 1.1 | A und E | Produktions- und Qualitätsprozesse in der LM-Verarbeitung steuern In Produktionsprozessen Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit gewährleisten | 1 h | mündlich, mit vorbereitender Aufgabestellung, 60 Minuten Vorbereitungszeit |
| 1.2 | B und D | Prozesse der Lebensmitteltechnologie Ressourcen für Produktionsprozesse planen und einsetzen | 1 h 30 Min. | schriftlich |
| 1.3 | C | Mitarbeitende führen und betreuen | 30 Min. | Rollenspiel und Fachgespräch (je 15 Minuten), 15 Minuten Vorbereitungszeit |

Die Übersicht und die einzelnen Handlungskompetenzbereiche mit den beruflichen Handlungskompetenzen und den detaillierten Leistungskriterien sind im Anhang zu dieser Wegleitung aufgeführt. Die Prüfungsfragen richten sich nach den dort formulierten Leistungskriterien.

Position 1.1 umfasst Vorgehens- und Lösungsvorschlag sowie das Fachgespräch zu einer vorgängig erhaltenen Aufgabenstellung zu den Handlungskompetenzbereichen A und E: *Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern* und *Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit*. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten die Aufgabenstellung 60 Minuten vor der Prüfung und bereiten sich am Ort der Prüfung vor.

Position 1.2 ist eine schriftliche Prüfung zu den Handlungskompetenzbereichen B und D: *Technologie im Herstellprozess von verkaufsfertigen Lebensmitteln anwenden* und *Ressourcen für die Produktionsprozesse planen und einsetzen*.

Position 1.3 ist eine mündliche Prüfung in Form eines Rollenspiels mit anschliessendem Fachgespräch (total 30 Min., je 15 Min.) zum Handlungskompetenzbereich C: *Mitarbeitende führen und betreuen*. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten die Aufgabenstellung 15 Minuten vor der Prüfung und bereiten sich vor Ort vor.

6. Prüfungsteil 2 - Praxisarbeit

Unter einer Praxisarbeit (max. 8 Wochen für die Erstellung) versteht man eine schriftliche Arbeit mit praktischem Nutzen. Die Grundlage der Praxisarbeit bildet ein Prozess, der zur Wertschöpfung des Unternehmens beiträgt und eine gewisse Komplexität aufweist. Es bestehen Probleme bzw. Herausforderungen in Bezug auf diesen Prozess, welche im Rahmen der Praxisarbeit beleuchtet werden sollen. Die Praxisarbeit vernetzt Inhalte aus dem Arbeitsgebiet der Kandidatin bzw. des Kandidaten auf dem Anspruchsniveau gemäss Qualifikationsprofil.

Die Kandidatin bzw. der Kandidat formuliert die Aufgabe, plant, realisiert und dokumentiert die Praxisarbeit.

- Die Prüfungskommission veröffentlicht den Zeitplan zur Erarbeitung der Praxisarbeit zum selben Zeitpunkt, ab dem die Prüfungsanmeldung möglich ist.

- Mit der Anmeldung zur Berufsprüfung an die Prüfungskommission sind 2 Grobkonzepte einzureichen und ein Coach bekannt zu geben. Der Coach ist eine Mitarbeiterin bzw. ein Mitarbeiter des Unternehmens.
- Mit der Eingabe der Grobkonzepte reicht die Kandidatin bzw. der Kandidat die schriftliche Einwilligung seiner Arbeitgeberfirma zur Erarbeitung der Praxisarbeit ein (Firmenstempel/Unterschrift).
- Die Prüfungskommission entscheidet über die Eignung der Grobkonzepte, trifft die Auswahl und teilt 2 Personen als Prüfungsexpertinnen resp. Prüfungsexperten zu. Die zu erarbeitende Praxisarbeit und die Prüfungsexpertinnen resp. Prüfungsexperten werden den Kandidierenden spätestens 4 Wochen vor dem letztmöglichen Termin für das Startgespräch eröffnet.

Das Vorgehen bei Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten wird in der Prüfungsordnung Ziff. 4.14 beschrieben.

7. Rechtsmittel

Siehe die Artikel 7.3 der Prüfungsordnung zum Beschwerdeverfahren. Ein Merkblatt zum Akteneinsichtsrechts, sowie ein Merkblatt zu Beschwerden gegen die Nichtzulassung zur Prüfung und die Nichterteilung des eidg. Fachausweises kann auf der Internetseite des SBFJ ([Branchenverbände \(admin.ch\)](http://Branchenverbände.admin.ch)) heruntergeladen werden.

8. Rücktritt

Nebst Mutterschaft wird auch die Vaterschaft während 2 Wochen ab Geburt als entschuldbarer Rücktrittsgrund anerkannt (gemäss Ziff. 4.22 Bst. a der Prüfungsordnung).

9. Anhang: Qualifikationsprofil - Handlungskompetenzen

- Übersicht der Handlungskompetenzen
- Handlungskompetenzbereiche mit Leistungskriterien

Bern, 18. April 2023

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien (AG LMT)

Der Präsident:



Dominik Cadosch

Übersicht der Handlungskompetenzen Lebensmitteltechnologinnen und -technologe BP

Handlungskompetenzbereiche Handlungskompetenzen

| | | | | | | |
|----------|---|--|---|--|--|--|
| A | Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern | A1: Die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und Qualitätssicherung umsetzen | A2: Informationsfluss bei Schichtarbeit sicherstellen | A3: Bei Störungen oder Qualitätsabweichungen Massnahmen ergreifen | A4: Verbesserungsinstrumente anwenden und in Produktionsprozessen Optimierungsmassnahmen vorschlagen | A5: Versuche in der Produktentwicklung begleiten und neue Produkte einführen |
| B | Technologie im Herstellprozess von verkaufsfertigen Lebensmitteln anwenden | B1: Verfahrenstechnologische Prozesse zur Förderung und Verarbeitung von Lebensmitteln sicherstellen | B2: Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln steuern | B3: Lebensmittel nach betrieblichen Vorgaben abfüllen und verpacken und Verpackungsprozess steuern | B4: Lebensmittelgase in der Verarbeitung und Verpackung effizient einsetzen | |
| C | Mitarbeitende führen und betreuen | C1: Für typische Situationen in Produktionsbetrieben einen angepassten Führungsstil anwenden | C2: Mitarbeitendengespräche führen und Ziele überprüfen | C3: Teammeetings strukturiert und effizient führen | C4: Interne Schulungen zu produktionsrelevanten Fähigkeiten planen und durchführen | C5: Lernende ausbilden und betreuen |
| D | Ressourcen für Produktionsprozesse planen und einsetzen | D1: Gestützt auf Bestellungen einen Produktionsplan definieren und die Umsetzung sicherstellen | D2: Personal für einzelne Produktionsprozesse planen und bedarfsgerecht einsetzen | D3: Bedarf an Rohstoffen und Verpackungsmaterial ermitteln und bereitstellen | | |
| E | In Produktionsprozessen Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit gewährleisten | E1: Risikobeurteilungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bei der Lebensmittelherstellung durchführen | E2: Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in konkreten Produktionsprozessen überprüfen | E3: In Produktionsprozessen Massnahmen zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Entwicklung umsetzen | E4: Nahrungsmittel nach gesundheitlichen Aspekten beurteilen | |

| A Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern | | |
|---|---|---|
| Beschreibung des Tätigkeitsbereichs | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen mit eidg. Fachausweis (BP) prüfen laufend die Produktions- und Reinigungsprozesse. Sie sorgen dafür, dass Produktionen, Reinigungen und Abweichungen nach Vorgaben nachvollziehbar dokumentiert werden. Bei Abweichungen ergreifen sie die richtigen Massnahmen.</p> <p>Mit dem geeigneten Verbesserungsinstrument analysieren sie die Abweichung im Detail und definieren nachhaltige Optimierungsmassnahmen.</p> | |
| Kontext | <p>Die Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sichere Lebensmittel. Um die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen zu können, ist es wichtig, die Systeme der Risikoanalyse (HACCP) und der guten Herstellungspraxis der Branche zu beherrschen. Das Verständnis für rechtliche Bestimmungen, Verordnungen und spezifische Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ermöglichen die Umsetzung von Qualitätssicherungssystemen gemäss branchenüblichen Normen. Produktions- und Reinigungsprozesse müssen heute transparent und nachvollziehbar dokumentiert werden. Verantwortlichkeiten müssen definiert und geklärt sein.</p> <p>Verschiedene Informatik-Tools unterstützen das Erfassen und Auswerten von Daten.</p> | |
| Berufliche Handlungskompetenzen | Besonderes | Leistungskriterien: |
| <p>A1 Die Vorgaben der Lebensmittelgesetzgebung und Qualitätssicherung umsetzen</p> <p>A2 Informationsfluss bei Schichtarbeit sicherstellen</p> <p>A3 Bei Störungen oder Qualitätsabweichungen Massnahmen ergreifen</p> <p>A4 Verbesserungsinstrumente anwenden und in Produktionsprozessen Optimierungsmassnahmen vorschlagen</p> <p>A5 Versuche in der Produktentwicklung begleiten und neue Produkte einführen</p> | | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen mit eidg. Fachausweis sind fähig:</p> <p>A1.1 HACCP Konzepte des Betriebs zu erläutern und zu begründen.</p> <p>A1.2 Punkte zu definieren, an welchen die Einhaltung der Vorschriften kontrolliert werden.</p> <p>A1.3 Kontrollen durchzuführen, zu dokumentieren und zu analysieren.</p> <p>A1.4 die Mitarbeitenden betreffend Lebensmittelsicherheit zu schulen.</p> <p>A2.1 Ereignisse in der Schicht korrekt zu erfassen und an Vorgesetzte oder Schichtleitende zu rapportieren.</p> <p>A2.2 Einstelltabeln und Arbeitsanweisungen zu erstellen und die Mitarbeitenden zu instruieren.</p> <p>A2.3 für jede Linie einen Reinigungsplan zu führen und die Einhaltung dieses zu kontrollieren.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>A3.1 bei einer Störung oder Qualitätsabweichung einen Anlagestopp zu veranlassen, die Anlage in einen sicheren Zustand zu bringen, sowie vor- und nachgelagerte Stellen zu informieren.</p> <p>A3.2 bei Störungen diese zu analysieren und die Auswirkung auf den Gesamtprozess abzuschätzen.</p> <p>A3.3 die Störung zu beheben oder falls nötig, weitere Stellen beizuziehen (QS, Technik, externes Fachpersonal).</p> <p>A3.4 den Prozess nach einer Störung in den Normalzustand zurückzuführen.</p> <p>A4.1 Verbesserungsinstrumente wie 5S, PDCA (Plan-do-check-act), KVP (Kontinuierlicher Verbesserungsprozess) TMP (Total Product Maintenance), SFM (Shop Floor Management), Diagramme oder die Nutzwertanalyse anzuwenden.</p> |
| <p>Persönliche / soziale Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitet zuverlässig und selbständig • Arbeitet strukturiert • Ist fähig zu vernetztem Denken • Kommuniziert klar • Ist verantwortungsbewusst | | <p>A4.2 geeignete Kennzahlen (LT, OEE, QUA) zu sammeln, zu erfassen und auszuwerten.</p> <p>A4.3 Optimierungsmassnahmen zu formulieren und zu begründen.</p> <p>A5.1 die nötigen Vorbereitungen für einen Versuch zu treffen.</p> <p>A5.2 Musterentnahmen zu machen und Parameter zu erfassen.</p> <p>A5.3 zusammen mit den verschiedenen Fachstellen ein neues Produkt einzuführen.</p> |
| <p>Kompetenznachweis</p> | | |
| <p>Der Kompetenzbereich Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern ist Gegenstand der Berufsprüfung und wird folgendermassen geprüft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzbereiche A und E in gemeinsamer mündlicher Prüfung zu vorgängig erhaltener Aufgabenstellung (Fallstudie). Das einstündige Fachgespräch wird durch die Kandidatin bzw. den Kandidaten mit dem vorgeschlagenen Vorgehen und einem Lösungsvorschlag eröffnet. | | |

| B Technologie im Herstellprozess von verkaufsfertigen Lebensmitteln anwenden | | |
|---|--|--|
| Beschreibung des Tätigkeitsbereichs | Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis (BP) sind vertraut mit den Technologien, welche bei der Herstellung, Behandlung und Verpackung angewendet werden. Sie tragen dazu bei, dass die Produkte in der gewünschten Qualität hergestellt werden können und die definierte Haltbarkeit erreicht wird. Sie überwachen Produktionsprozesse, interpretieren die Messergebnisse und steuern die dafür nötigen Anlagen. | |
| Kontext | Die Produktpalette in der Lebensmittelindustrie ist gross und reicht von Backwaren, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren, Convenience-Produkten, Fleischerzeugnissen, sowie verschiedenen Getränken und Bier. Je nach verwendeten Rohstoffen, Fertigungsstufen sowie produziertem Produkt unterscheiden sich auch die Förder-, Verarbeitungs- und Verpackungsverfahren. Ein gutes Verständnis für die Eigenheiten der verschiedenen Verfahren ist wichtig, damit die Anlagen und Maschinen korrekt eingesetzt und bedient werden können. | |
| Berufliche Handlungskompetenzen | Besonderes | Leistungskriterien: |
| B1 Verfahrenstechnologische Prozesse zur Förderung und Verarbeitung von Lebensmitteln sicherstellen B2 Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln steuern B3 Lebensmittel nach betrieblichen Vorgaben abfüllen und verpacken und Verpackungsprozess steuern B4 Lebensmittelgase in der Verarbeitung und Verpackung effizient einsetzen | | Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis sind fähig: B1.1 Verfahren zur Förderung und Verarbeitung von Rohstoffen in stückige, pulverförmige, pastöse und flüssige Lebensmittel zu beschreiben und zu erklären. B1.2 den Aufbau, die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsprinzipien der unterschiedlichen Anlagen und Maschinen zu erläutern und diese korrekt zu bedienen. B2.1 Funktionsweisen und den Einsatz von Verfahren zur Haltbarmachung zu erläutern, zu steuern und korrekt einzusetzen. B2.2 qualitative Messresultate zu erfassen, zu interpretieren und damit Prozesse zu regulieren. B2.3 Faktoren von Hürdenkonzepten aufzuzählen und deren Bedeutung zu erklären. B3.1 Lebensmittel fachgerecht und nach den betrieblichen Vorgaben abzufüllen, zu verpacken und gegebenenfalls zu behandeln. B3.2 den Abfüll- oder Verpackungsprozess nach den betrieblichen Vorgaben zu steuern, zu kontrollieren und zu korrigieren. |
| Persönliche / soziale Kompetenzen | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitet zuverlässig und selbständig • Ist fähig zu vernetztem Denken • Eignet sich selber wissen an | | |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Geht strukturiert vor | <p>B4.1 den Effekt der einzelnen Lebensmittelgase zu erläutern und in den Herstell- und Verpackungsprozessen richtig und effizient einzusetzen.</p> |
| <p>Kompetenznachweis</p> | |
| <p>Der Kompetenzbereich Technologie im Herstellprozess von verkaufsfertigen Lebensmitteln anwenden ist Gegenstand der Berufsprüfung und wird folgendermassen geprüft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzbereiche B und D in gemeinsamer schriftlicher Prüfung, 1 h 30 Min. | |

| C Mitarbeitende führen und betreuen | | |
|---|---|---|
| Beschreibung des Tätigkeitsbereichs | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis führen und betreuen ihre Mitarbeitenden im Rahmen ihrer Verantwortung für einzelne Produktionsprozesse und mit Blick auf den Gesamtbetrieb. Sie fördern ein gutes Betriebsklima und motivieren die Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit. Sie berücksichtigen unterschiedliche Fähigkeiten und kulturelle Hintergründe von Mitarbeitenden in Produktionsprozessen.</p> <p>Sie führen Team- und Einzelgespräche, qualifizieren die Leistungen und definieren Ziele oder Massnahmen. Bei der Ausbildung und Betreuung von Lernenden nehmen sie wichtige Aufgaben wahr.</p> | |
| Kontext | <p>Die Anforderungen an die Personalführung und Personalbetreuung wächst stetig.</p> <p>Die Mitarbeitenden sind ein wesentlicher Erfolgsfaktor des Unternehmens und sollen laufend betreut und gefördert werden. Das Verschmelzen der verschiedenen Kulturen und Werte ist eine wichtige Aufgabe, damit sich die Mitarbeitenden in einzelnen Produktionsprozessen mit ihrer Arbeit, ihrem Team und dem gesamten Betrieb identifizieren.</p> <p>Normen und Vorgaben der Personalabteilung müssen eingehalten werden.</p> | |
| Berufliche Handlungskompetenzen | Besonderes | Leistungskriterien: |
| <p>C1 Für typische Situationen in Produktionsbetrieben einen angepassten Führungsstil anwenden</p> <p>C2 Mitarbeitergespräche führen und Ziele überprüfen</p> <p>C3 Teammeetings strukturiert und effizient führen</p> <p>C4 Interne Schulungen zu produktionsrelevanten Fähigkeiten planen und durchführen</p> <p>C5 Lernende ausbilden und betreuen</p> | | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis sind fähig:</p> <p>C1.1 der Situation angepasste Führungsstile anzuwenden und kulturelle Unterschiede zu berücksichtigen.</p> <p>C1.2 das persönliche Führungsverhalten zu reflektieren und weiterzuentwickeln.</p> <p>C2.1 Mitarbeitergespräche vorzubereiten, durchzuführen und zu dokumentieren.</p> <p>C2.2 Leistungen der Mitarbeitenden objektiv zu beurteilen und im Gespräch Rückmeldung zu geben.</p> <p>C2.3 Massnahmen und realistische Ziele zu definieren und regelmässig zu überprüfen.</p> <p>C2.4 in Konfliktsituationen zu vermitteln und wenn nötig Entscheidungen zu treffen.</p> <p>C3.1 die Ziele für ein Teammeeting festzulegen, Teilnehmende auszuwählen und einzuladen.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Persönliche / soziale Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommuniziert gerne und gekonnt • Zeigt Empathie • Nimmt mit dem persönlichen Verhalten eine Vorbildrolle ein | <p>C3.2 ideale Rahmenbedingungen für Teammeetings zu schaffen.</p> <p>C3.3 Meetings strukturiert und effizient zu leiten und die Protokollierung sicherzustellen.</p> <p>C4.1 den Inhalt von team-/betriebsinternen Schulungen gestützt auf Vorgaben und eigene Analyse im Arbeitsalltag zu bestimmen.</p> <p>C4.2 team-/betriebsinterne Schulungen für den eigenen Verantwortungsbereich zu planen, durchzuführen und den Lernerfolg zu überprüfen.</p> <p>C5.1 Lernende gemäss Ausbildungsprogramm zielorientiert auszubilden, zu unterstützen und zu fördern.</p> <p>C5.2 Qualifikationsgespräche mit Lernenden zu führen und Ziele festzulegen.</p> <p>C5.3 Zwischenprüfungen zu organisieren und durchzuführen.</p> <p>C5.4 bei Problemen mit allen Beteiligten (Lernende, Erziehungsberechtigte, Berufsschule, andere Mitarbeitende) Lösungen zu suchen.</p> |
| <p>Kompetenznachweis</p> | |
| <p>Der Kompetenzbereich Mitarbeitende führen und betreuen ist Gegenstand der Berufsprüfung und wird folgendermassen geprüft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Prüfung mit vorgängiger Aufgabenstellung, 15 Min. Vorbereitung, 30 Min. Prüfung. | |

| D Ressourcen für Produktionsprozesse planen und einsetzen | | |
|---|--|---|
| Beschreibung des Tätigkeitsbereichs | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis organisieren die erforderlichen Ressourcen gemäss einem bestimmten Produktionsplan. Sie stellen Teams aus speziell geschulten Mitarbeitenden zusammen und erstellen Einsatzpläne. Sie verwalten nach Bedarf Rohstoffe, Halbfabrikate und Verpackungsmaterialien und organisieren die für den Produktionsplan nötigen Infrastrukturen und Installationen.</p> <p>Sie stellen sicher, dass die Ziele des Produktionsplans innerhalb der vorgegebenen Fristen quantitativ und qualitativ eingehalten werden.</p> | |
| Kontext | <p>Die Anforderungen an die Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln ändern sich ständig und sind für jedes Unternehmen ein entscheidender Faktor. Ein gut entwickelter und genau überwachter Produktionsplan gewährleistet einem Lebensmittelverarbeitungsbetrieb Effizienz und Rentabilität.</p> <p>Die verschiedenen Ressourcen (Personal, Infrastruktur, Einrichtungen, Materialien usw.) sind entscheidend und deren Einsatz muss kontinuierlich optimiert werden, um einen Wettbewerbsvorteil für die gewünschte Qualität sicherzustellen.</p> | |
| Berufliche Handlungskompetenzen | Besonderes | Leistungskriterien: |
| <p>D1 Gestützt auf Bestellungen einen Produktionsplan definieren und die Umsetzung sicherstellen</p> <p>D2 Personal für einzelne Produktionsprozesse planen und bedarfsgerecht einsetzen</p> <p>D3 Bedarf an Rohstoffen und Verpackungsmaterial ermitteln und bereitstellen</p> | <p>Auf ein Verringern der Umweltmissionen und eine effiziente Energienutzung ist ein besonderes Augenmerk zu legen.</p> | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis sind fähig:</p> <p>D1.1 auf Grundlage von Bestellungen, die dazu notwendigen Ressourcen (Maschinen, Arbeitskräfte) mit Hilfe von Produktionsplanungsinstrumenten zu ermitteln.</p> <p>D1.2 einen Produktionsplan zu erstellen, die nötigen Ressourcen anzufordern und möglichst effizient einzusetzen.</p> <p>D2.1. das Personal unter Berücksichtigung der individuellen Kompetenzen, der gesetzlichen Vorschriften (Schichtpläne SECO, Nacht- und Wochenendschicht) und der Zeitsaldi einzuteilen.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Persönliche / soziale Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ist fähig zu vernetztem Denken • Zeigt Flexibilität • Arbeitet zuverlässig und selbständig • Kann gut organisieren • Kommuniziert klar • Verhält sich umweltbewusst | <p>D2.2 den Produktionsplan und den Einsatzplan zu vergleichen und unter Berücksichtigung der Qualifikationen die Mitarbeitenden einzuteilen.</p> <p>D2.3 Mitarbeitende über den Produktionsauftrag zu informieren und falls nötig, Tätigkeiten zu erklären oder zu zeigen.</p> <p>D3.1 den täglichen Bedarf an Rohstoffen, Halbfabrikaten und Verpackungsmaterial anhand der Aufträge zu ermitteln.</p> <p>D3.2 Roh- und Verpackungsmaterial zu organisieren und bereitzustellen.</p> |
| <p>Kompetenznachweis</p> | |
| <p>Der Kompetenzbereich Ressourcen für Produktionsprozesse planen und einsetzen ist Gegenstand der Berufsprüfung und wird folgendermassen geprüft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzbereiche B und D in gemeinsamer schriftlicher Prüfung, 1 h 30 Min. | |

| E In Produktionsprozessen Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit gewährleisten | | |
|---|--|--|
| | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis halten die branchenüblichen Arbeitssicherheitsstandards ein, können selbständig Risikobeurteilungen durchführen sowie Massnahmen dazu einleiten und kontrollieren.</p> <p>Sie berücksichtigen die verschiedenen Aspekte der Nachhaltigkeit und helfen mit, Strategien zur Nachhaltigkeit im Betrieb umzusetzen.</p> | |
| Kontext | <p>Die Anforderung bezüglich Arbeitssicherheit sind hoch und müssen entsprechend konsequent umgesetzt und behandelt werden. Schulungsunterlagen sollen dazu dienen, Gefahren aufzuzeigen und präventive Massnahmen umzusetzen.</p> <p>Umweltbewusster und nachhaltiger Umgang mit Ressourcen sind auch ein gesellschaftliches Anliegen. Es ist deshalb wichtig, diese Entwicklung zu verfolgen und im Unternehmen entsprechende Anpassungen vorzunehmen.</p> | |
| Berufliche Handlungskompetenzen | Besonderes | Leistungskriterien: |
| <p>E1 Risikobeurteilungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bei der Lebensmittelherstellung durchführen</p> <p>E2 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in konkreten Produktionsprozessen überprüfen</p> <p>E3 In Produktionsprozessen Massnahmen zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Entwicklung umsetzen</p> <p>E4 Nahrungsmittel nach gesundheitlichen Aspekten beurteilen</p> | | <p>Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis sind fähig:</p> <p>E1.1 die Risiken bezüglich Sicherheit am Arbeitsplatz zu analysieren.</p> <p>E1.2 neue Sicherheitsnormen und Massnahmen umzusetzen und die diesbezügliche Ausbildung des Personals sicherzustellen.</p> <p>E2.1 branchenübliche Arbeitssicherheitsstandards zu erklären und zu begründen.</p> <p>E2.2 die Anwendung der Sicherheitsmassnahmen zu kontrollieren und zu beurteilen.</p> <p>E3.1 die vielfältigen Aspekte der Nachhaltigkeit rund um Lebensmittel und Verarbeitungsprozessen im Bereich Ökologie, Ökonomie und Soziales aufzeigen und die Bedeutung in den betrieblichen Abläufen zu analysieren.</p> <p>E3.2 Die Effektivität von Produktionslinien zu erhöhen und damit die Belastung der Umwelt positiv zu beeinflussen.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Persönliche / soziale Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ist verantwortungsbewusst • Ergreift Initiative bei Weiterentwicklungen • Verhält sich umweltbewusst • Ist bereit, das eigene Wissen stetig zu aktualisieren | <p>E3.3 Innovationen in einzelnen Produktionsprozessen von Lebensmittelbetrieben voranzutreiben und Ideen zur Verbesserung der nachhaltigen Entwicklung vorzuschlagen.</p> <p>E4.1 Zusammenhänge zwischen Fehlernährung und Ernährungskrankheiten zu beurteilen.</p> <p>E4.2 aktuelle Ernährungssituation und Ernährungstrends in der Schweiz zu beschreiben und zu analysieren.</p> |
| <p>Kompetenznachweis</p> | |
| <p>Der Kompetenzbereich In Produktionsprozessen Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit gewährleisten ist Gegenstand der Berufsprüfung und wird folgendermassen geprüft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzbereiche A und E in gemeinsamer mündlicher Prüfung zu vorgängig erhaltener Aufgabenstellung (Fallstudie). Das einstündige Fachgespräch wird durch die Kandidatin bzw. den Kandidaten mit dem vorgeschlagenen Vorgehen und einem Lösungsvorschlag eröffnet. | |