

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter		Lernziel erreicht: Lehrling
			1.	2.	3.	Datum / Visum		Datum / Visum
1. Allgemein								
Arbeitsabläufe	Maschinen und Anlagen selbständig bedienen	Aktuelle Abläufe in der Produktion erklären bis selbständig ausführen						
Arbeitsbuch	Ueber die ganze Lehrzeit ist ein Arbeitsbuch zu führen Der Lehrmeister hat das Arbeitsbuch regelmässig zu kontrollieren	Der Lehrling beschreibt die Arbeitsabläufe und hält Daten und Erkenntnisse fest Der Lehrmeister stellt dem Lehrling Aufgaben, welcher dieser im Arbeitsbuch zu lösen hat						
Diagramme		Diagramm-Symbole erklären Diagramm-Symbole selber zeichnen können Mögliche Abläufe gemäss einem Diagramm erläutern						
Vorschriften		Aufbau des Futtermittelbuches erklären Sinn und Zweck des Futtermittelbuches interpretieren Grundlegende Vorschriften nennen Selbständig Antworten im Futtermittelbuch auffinden						
Massnahmen zur Verhütung von Unfällen	Gefahrenquellen erkennen und beheben	Vorschriften der SUVA für die Müllerei nennen Brandschutzmassnahmen kennen und anwenden Grundlagen der Erste Hilfe kennen und anwenden Standort und Ausrüstung des Sanitätskastens erklären Betriebspezifische Notmassnahmen nennen						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lehrling	
			1.	2.	3.	Datum / Visum	Datum / Visum	
2. Rohwaren								
Annehmen und grob reinigen	Reinigungsmaschinen einstellen Getreide für die Lagerung vorreinigen und trocknen	Anlieferungsarten erklären Sicherheitsvorschriften bei Bahnannahme und - Verlad erläutern Grundregeln für Belüften und trocknen wiedergeben						
Einlagern und überwachen	Temperatur des Lagergutes messen Mithilfe bei der Schädlingsbekämpfung, unter Berücksichtigung der Giftgesetzgebung Belege erstellen und nachführen Maschinen und Förderanlagen bedienen	Lagermöglichkeiten erläutern Vor- und Nachteile der verschiedenen Lagermöglichkeiten nennen (Zellenausläufe) Ueberwachungsmöglichkeiten aufzählen						
Bewerten und Herkunft kennen	Proben sachgemäss entnehmen Getreide auf Auswuchs, Feuchtigkeit, Farbe, Geruch, Grösse und Form prüfen Verunreinigungen, tierische Schädlinge und Krankheiten feststellen Den Feuchtigkeitsgrad durch Griff einschätzen und mit Hilfe von Apparaten ermitteln Das Hektolitergewicht feststellen Den Besatz bestimmen	Rohstoffe erkennen						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
1.	2.	3.						
Umlagern	In den Lagerzellen, unter Berücksichtigung des Hektolitergewichtes, den Bestand aufnehmen Leistungen der Förderanlagen einstellen	Gründe für Umlagerungen aufzählen						
Vorbereiten für Fabrikation / Reinigen und Vorbereiten	Rohstoffe für die Fabrikation vorbereiten Nebenprodukte klassieren und verwerten	Reinigungsdiagramm zeichnen und interpretieren						
3. Fabrikation								
Maschinen	Maschinen einstellen (schroten, mahlen, Sichten, flockieren/quetschen und extrudieren/expandieren Granulation mit der Hand und mit dem Sieb kontrollieren							
Siebe	Abstösse, Durchfälle und Produkte der einzelnen Waren kontrollieren Siebe der Vermahlung anpassen	Gewebematerial für ideale Sichtung nennen						
Aspiration	Aspirationsluft an den Maschinen einstellen Filterschläuche wechseln und reinigen Spülluftintervalle anpassen	Verschiedene Filtermaterialien beurteilen						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
			1.	2.	3.			
Mischerei	Mischerei bedienen	Mischertypen beschreiben Verschiedene Mischsysteme nennen (Vor- und Nachteile) Mischgenauigkeit erklären Mischereidiagramm zeichnen und interpretieren						
Flüssigkeiten	Flüssigkeit in der richtigen Menge begeben Flüssigkeit am richtigen Ort begeben Flüssigkeit aufbereiten	Flüssigkeitsaggregate aufzählen Umfang der Flüssigkeitsbeigabe erklären						
Würfel / Crumbels	Würfel / Crumbels herstellen	Verschieden Presentypen beschreiben Würfelkühler erklären Grundbegriffe der Dampferzeugung wiedergeben Dampfmaturnen erläutern						
4. Versand								
Absacken	Fertigprodukte absacken und einlagern Waagen tarieren	Netto- und Bruttoabsackwaagen erkennen und erklären Sackmaterialien aufzählen und bestimmen Haltbarkeit der Produkte erklären						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
1.	2.	3.						
Versand	Fertigprodukte für den Versand bereitstellen	Grund für die Lagerhaltung erläutern Verlademöglichkeiten für Losetransport beschreiben Verlademöglichkeiten für Sackware erklären						
Ueberwachung	Fertigwarenlager überwachen Lager bewirtschaften Ablauffristen überwachen	Verschiedene Lagermöglichkeiten aufzählen						
Deklarierung		Deklarierungsvorschriften erläutern Beschriftung von Etiketten und Lieferscheinen erläutern						
5. Hygiene								
Betriebliche Hygienemassnahmen	Hygienemassnahmen anwenden	Schwachpunkte nennen Auswirkungen erläutern						
Persönliche Hygienemassnahmen	Hygienemassnahmen anwenden	Schwachpunkte nennen Auswirkungen erläutern						
Schädlingsbekämpfung		Schädlinge erkennen Entwicklung und Fortpflanzung nennen Bekämpfungsmöglichkeiten erklären Vor- und Nachteile der verschiedenen Möglichkeiten aufzählen						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
			1.	2.	3.			
6. Qualität								
Sicherstellung		Massnahmen zur Sicherstellung der Qualität erläutern Gründe der Qualitätssicherung nennen Was bringt die Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> • dem Mitarbeiter ? • dem Betrieb ? • dem Kunden ? Wer ist verantwortlich für die Qualitätssicherung ?						
Zwischenprüfungen	Zwischenprüfungen durchführen	Korrekturmassnahmen erläutern Möglichkeiten der Zwischenprüfung aufzählen Korrekturmassnahmen und deren Auswirkung auf das Endprodukt nennen						
Bestände	Bestände aufnehmen und Lager überwachen Inventar aufnehmen Produktions- und Lageraufzeichnungen führen							
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
			1.	2.	3.			
Endkontrolle	Endkontrolle durchführen Musterentnahme organisieren Muster verwalten Kontrolle durchführen <ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Prüfung • Siebanalyse • Granulationskurve • Feuchtigkeit • Würfelabriebtest 	Betriebsspezifische Prüfungen wie : <ul style="list-style-type: none"> • Rohasche • Rohprotein • Rohfett • Rohfett Im Grundsatz erklären						
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
			1.	2.	3.			
7. Unterhalt								
Aufbau der Maschinen		Funktionsweise der einzelnen Maschinen erläutern Maschinenteile nennen Verschiedene Lagertypen aufzählen Verschleissteile nennen						
Wartung	Maschinen gemäss Wartungsplan unterhalten Verschleissteile ersetzen Siebrahmen bespannen Siebreiniger ersetzen Filterschläuche reinigen und ersetzen							
Revision	Mithilfe bei Revisionen an Maschinen und Anlageteilen, wie <ul style="list-style-type: none"> • Lager wechseln • Elevatorgurten nachspannen • Spannung der Redlerketten einstellen • Mahlwalzen auswechseln • Schläger an Schlagmühle wechseln 							
Betriebspezifische Ergänzungen:								

Ausbildungsplan: Müller - Fachrichtung Tiernahrung

Sachgebiet	Praktische Tätigkeit	Berufskennnisse	Ausbildungskontrolle					
			vorgesehen für: Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum / Visum	Lernziel erreicht: Lehrling Datum / Visum	
			1.	2.	3.			