

Modellelehrgang für Müller (Fachrichtung Lebensmittel)

Gemäss Art. 5 des Reglements über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung vom 23.10.2000

1. Allgemein

1.1. Arbeitsabläufe

- Maschinen und Anlagen bedienen
- Aktuelle Abläufe in der Produktion erklären bis selbständig ausführen

1.2. Arbeitsbuch führen

- Ueber die ganze Lehrzeit ist ein Arbeitsbuch zu führen
- Der Lehrling beschreibt die Arbeitsabläufe und hält Daten und Erkenntnisse fest
- Der Lehrmeister stellt dem Lehrling Aufgaben, welcher dieser im Arbeitsbuch zu lösen hat
- Der Lehrmeister hat das Arbeitsbuch regelmässig zu kontrollieren

1.3. Diagramme der einzelnen Anlagen erläutern

- Diagramm-Symbole erklären
- Diagramm-Symbole selber zeichnen
- Mögliche Abläufe gemäss einem Diagramm erläutern

1.4. Vorschriften kennen

- Aufbau der Lebensmittelverordnung erklären
- Sinn und Zweck der Lebensmittelverordnung interpretieren
- Grundlegende Vorschriften nennen
- Selbständig Antworten in der Lebensmittelverordnung auffinden

1.5. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen anwenden

- Vorschriften der SUVA für die Müllerei nennen
- Gefahrenquellen erkennen und beheben
- Brandschutzmassnahmen kennen und anwenden
- Grundlagen der Erste Hilfe kennen und anwenden
- Standort und Ausrüstung des Sanitätskasten erklären
- Betriebsspezifische Notmassnahmen nennen

2. Rohwaren

2.1. Annehmen und grob reinigen

- Anlieferungsarten erklären
- Sicherheitsvorschriften bei Bahnannahme und -Verlad erläutern
- Reinigungsmaschinen einstellen
- Vorreinigungs-Diagramm zeichnen und interpretieren
- Getreide für die Lagerung vorreinigen und trocknen
- Grundregeln für Belüften und Trocknen wiedergeben

2.2. Einlagern und überwachen

- Lagermöglichkeiten erläutern
- Vor- und Nachteile der verschiedenen Lagermöglichkeiten nennen (Zellenausläufe)
- Ueberwachungsmöglichkeiten aufzählen
- Temperatur des Lagergutes messen
- Mithilfe bei der Schädlingsbekämpfung, unter Berücksichtigung der Giftgesetzgebung,
- Belege erstellen und nachführen
- Maschinen und Förderanlagen bedienen

2.3. Bewerten und Herkunft kennen

- Rohstoffe erkennen
- 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

2.4. Umlagern

- Gründe für Umlagerungen aufzählen
- In den Lagerzellen, unter Berücksichtigung des Hektolitergewichtes, den Bestand aufnehmen
- Leistung der Förderanlagen einstellen

2.5. Vorbereiten für Fabrikation/ Reinigen und Vorbereiten

- Durch 1. und 2. Reinigung das Getreide intensiv reinigen und für die Vermahlung vorbereiten
- Reinigungsdiagramm zeichnen und interpretieren
- Nebenprodukte klassieren und verwerten

3. Fabrikation

3.1. Maschinen einstellen

- Maschinen für schroten, auflösen, mahlen und sichten einstellen
- Granulation mit der Hand und mit dem Sieb kontrollieren
- Speisewalzen einstellen
- Speisung und Aspirationsluft der Griessputzmaschine einstellen
- Schrotsiebanalyse erstellen
- Mahlposten abrechnen

3.2. Siebe einlegen

- Abstösse, Durchfälle und Zwischenprodukte der einzelnen Passagen kontrollieren
- Passagenprodukte auflegen und auf Farbe und Ausbeute kontrollieren
- Siebe der Vermahlung anpassen
- Gewebematerial für ideale Sichtung nennen
- Griessputzmaschinensiebe bestimmen

3.3. Aspiration einstellen

- Aspirationsluft an den Maschinen einstellen
- Filterschläuche wechseln und reinigen
- Verschiedene Filtermaterialien beurteilen
- Spülluftintervalle und Dauer anpassen

3.4. Mischerei bedienen

- Mischertypen beschreiben
- Verschiedene Mischsysteme nennen (Vor- und Nachteile)
- Mischgenauigkeit erklären
- Mischereidiagramm zeichnen und interpretieren

3.5. Flüssigkeiten begeben

- Netzaggregate nennen
- Umfang der Flüssigkeitsbeigabe erklären
- Flüssigkeit in richtiger Menge begeben
- Flüssigkeit am richtigen Ort begeben
- Flüssigkeit aufbereiten

3.6. Würfel/Crumbels herstellen

- Verschiedene Pressentypen beschreiben
- Würfelkühler erklären
- Grundbegriffe der Dampferzeugung wiedergeben
- Dampfarmaturen erläutern

4. Versand

4.1. Fertigprodukte absacken und einlagern

- Netto- und Bruttoabsackwaagen erkennen und erklären
- Waagen tarieren
- Sackmaterialien aufzählen und bestimmen
- Haltbarkeit der Produkte erklären

4.2. Fertigprodukte für den Versand bereitstellen

- Grund für Lagerhaltung erläutern
- Verlademöglichkeiten für Losetransporte beschreiben
- Verlademöglichkeiten für Sackware erklären

4.3. Fertigwarenlager überwachen

- Lager bewirtschaften
- Verschiedene Lagermöglichkeiten aufzählen
- Ablauffristen der Haltbarkeit überwachen

4.4. Deklaration der Produkte erläutern

- Deklarationsvorschriften erläutern
- Beschriftung von Etiketten und Lieferscheinen erklären

5. Hygiene

5.1. Betriebliche Hygienemaßnahmen

- Schwachpunkte nennen
- Auswirkungen erläutern
- Hygienemaßnahmen anwenden

5.2. Persönliche Hygienemaßnahmen

- Schwachpunkte nennen
- Auswirkungen erläutern
- Hygienemaßnahmen anwenden

5.3. Schädlingsbekämpfungsmassnahmen

- Schädlinge erkennen
- Entwicklung und Fortpflanzung nennen
- Bekämpfungsmöglichkeiten erklären
- Vor- und Nachteile der verschiedenen Möglichkeiten aufzählen

6. QUALITÄT

6.1. Massnahmen zur Sicherstellung der Qualität erläutern

- Gründe der Qualitätssicherung nennen
- Was bringt die Qualitätssicherung
 - dem Mitarbeiter
 - dem Betrieb
 - dem Kunden
- Wer ist verantwortlich für die Qualitätssicherung

6.2. Zwischenprüfungen durchführen und Korrekturmassnahmen erläutern

- Möglichkeiten der Zwischenprüfung aufzählen
- Korrekturmassnahmen und deren Auswirkung auf das Endprodukt nennen

6.3. Bestände aufnehmen und Lager überwachen

- Inventar aufnehmen
- Produktions- und Lageraufzeichnungen führen
- Mahlposten abrechnen

6.4. Endkontrolle durchführen

- Musterentnahme organisieren
- Muster verwalten
- Mahlposten abrechnen
- Zertifikat ausstellen
- Kontrolle durchführen
 - Sensorische Prüfung
 - Pekarprobe
 - Kleber auswaschen
 - Quellzahlbestimmung
 - Farinograph
 - Extensograph
 - Amylograph
 - Maltosebestimmung
 - Feuchtigkeit
 - Asche
 - Granulation
 - Betriebsspezifische Prüfungen

7. Unterhalt

7.1. Aufbau der Maschinen

- Funktionsweise der einzelnen Maschinen erläutern
- Maschinenteile nennen
- Verschiedene Lagertypen aufzählen
- Riffel und Drall bestimmen
- Verschleissteile nennen

7.2. Wartung

- Maschinen gemäss Wartungsplan unterhalten
- Verschleissteile ersetzen
- Siebrahmen bespannen
- Siebreiniger ersetzen
- Filterschläuche reinigen und ersetzen

7.3. Revision

- Mithilfe bei Revisionen an Maschinen und Anlageteilen, wie Lager wechseln, Elevatorgurten nachspannen, Spannung der Redlerketten einstellen
- Mahlwalzen auswechseln
- Schläger an Schlagmühle wechseln

Fassung vom 8.12.2000 / Eisenring