

## Übersicht überbetriebliche Kurse Müller/-in EFZ Fachrichtung Lebensmittel, 1. Lehrjahr

üK	Kursinhalt	Kursort	Kursorganisator	Kursleiter vor Ort	Dauer
<b>1</b>	<b>Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ursachen und Folgen von / bei Hygieneproblemen</li> <li>- Vorschriften und Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und Prävention von Arbeitsunfällen</li> <li>- Brandschutz</li> <li>- Erste Notfallmassnahmen</li> <li>- Risikoanalyse an Maschinen</li> <li>- Gesetzliche Bestimmungen zum Umweltschutz</li> <li>- Umsetzung des Umweltschutzes in der praktischen Arbeit</li> </ul>	Milling Academy for Food and Feed, Bühler AG, 9240 Uzwil	Urs Kapfer, Bühler AG, Uzwil; Tel. 071 955 35 72	Daniel Struchen, Tel. 079 549 32 73	2 Tage
<b>2</b>	<b>Rohwarenprüfung</b> Rohwaren und Rohstoffe sensorisch auf Verderb, Feuchtigkeit, Farbe, Geruch, Geschmack und Schädlingsbefall sowie oder standardisiert messbar auf Feuchtigkeit, Korn- und Schwarzbesatz, Hektolitergewicht, Fallzahl, Protein, Mykotoxin prüfen	Silo AG Wil, 9500 Wil	Hans Schmid, Tel. 044 447 25 56	Flurin Balett, Tel. 078 800 98 45	2 Tage
<b>3</b>	<b>Staplerfahrkurs / Transporthilfsmittel</b> Praxislektionen in Kleingruppen mit thermischen und batteriebetriebenen Staplern, freies Stapeln verschiedener Transportgüter, Einlagern in Gestelle verschiedener Transportgüter, Be- und Entladen von Fahrzeugen mit verschiedenen Transportgütern, bedienen von verschiedenen Staplern (Typen und Tragkraft)	Staplerfahrschule Toggenburg GmbH, 9630 Wattwil	Armin Käser, Tel. 079 208 90 26	Willi Gämperle, Tel. 079 327 40 85, (Leiter Stapler- schule)	4 Tage
<b>Kurstage 1. Lehrjahr</b>					<b>8 Tage</b>

## Übersicht überbetriebliche Kurse Müller/-in EFZ Fachrichtung Lebensmittel, 3. Lehrjahr

ÜK	Kursinhalt	Kursort	Kursorganisator	Kursleiter vor Ort	Dauer
4	<b>Mühle vorbereiten, Produktionsstart und -prozess</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voreinstellungen, Passagen und Wege zur Produktezelle / Mischerei</li> <li>- Mühle starten und Leistungen einstellen</li> <li>- Produktionsprozess kontrollieren und optimieren</li> </ul>	Milling Academy for Food and Feed, Bühler AG, 9240 Uzwil	Urs Kapfer, Bühler AG, Uzwil; Tel. 071 955 35 72	Flurin Balett, Tel. 078 800 98 45	3 Tage
5	<b>Qualitätssicherung</b> Grundlegende Kurzeinführung in: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Musterentnahme und Musterverwaltung</li> <li>- Sensorische Prüfung</li> <li>- Feuchtigkeit, HL-Gewicht, Fallzahl und Granulation</li> <li>- Pekarprobe durchführen</li> </ul> Vertiefte Einführung in: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestimmung von Mineralstoffgehalt und Klebergehalt</li> <li>- Erstellen von Farinogramm, Extensogramm und Amylogramm</li> <li>- Sedimentation bestimmen</li> <li>- Zertifikat erläutern und ausstellen</li> </ul>	Schweizerische Müllereifachschule, 9000 St. Gallen	Hans Schmid, Tel. 044 447 25 56	Daniel Struchen, Tel. 079 549 32 73	4 Tage
6	<b>Backprozess</b> Endprodukte aus verschiedenen Mehlen produzieren	Milling Academy for Food and Feed, Bühler AG, 9240 Uzwil	Urs Kapfer, Bühler AG, Uzwil; Tel. 071 955 35 72	Albrecht Kilian, Tel. 079 420 86 43	1 Tag
<b>Kurstage 3. Lehrjahr</b>					<b>8 Tage</b>