

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

| üK | Kursinhalt | Kursort | Kursorganisator | Kursleiter vor Ort | Dauer |
|-----------------------------|--|---|--|---|---------------|
| 1 | Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen und Folgen von / bei Hygieneproblemen - Vorschriften und Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und Prävention von Arbeitsunfällen - Brandschutz - Erste Notfallmassnahmen - Risikoanalyse an Maschinen - Gesetzliche Bestimmungen zum Umweltschutz - Umsetzung des Umweltschutzes in der praktischen Arbeit | 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 |
| 2 | Rohwarenprüfung 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 |
| 3 | Staplerfahrkurs / Transporthilfsmittel 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 |
| Kurstage 1. Lehrjahr | | | | | 8 Tage |

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

| ÜK | Kursinhalt | Kursort | Kursorganisator | Kursleiter vor Ort | Dauer |
|-----------------------------|---|---|--|--|---------------|
| 4 | Produktion simulieren / Qualitätssicherung Einstellungen von Anlagen gemäss Vorgaben simulieren, insbesondere: - Zerkleinerungsmaschinen - Pressanlagen - Expander / Extruder - Flüssigkeits- / Dampfaggregate Qualität erfassen, analysieren und dokumentieren | Milling Academy for Food and Feed, Bühler AG, 9240 Uzwil | Markus Hinrichs, Tel. 079 590 80 13 | Alex Ammann, Tel. 077 427 59 22 | 3 Tage |
| 5 | Qualitätssicherung Qualität erfassen, analysieren und dokumentieren: - Musterentnahme und Musterverwaltung - Sensorische Prüfung - Feuchtigkeit, Hektolitergewicht und Besatz bestimmen - Siebanalyse - Abriebtest - Würfelhärte - Homogenitätstest - Verschleppungsanalyse | Milling Academy for Food and Feed, Bühler AG, 9240 Uzwil | Markus Hinrichs, Tel. 079 590 80 13 | Marcus Kaminski, Tel. 071 955 29 57 | 2 Tage |
| Kurstage 3. Lehrjahr | | | | | 5 Tage |