

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

ÜK	Kursinhalt	Kursort	Kursorganisator	Kursleiter vor Ort	Dauer
1	Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz - 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	Flurin Balett, Tel. 078 800 98 45 (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- / Dampffaggregate 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