

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum	
1.	2.	3.					
<b>Handlungskompetenzbereich 1 – Waren annehmen und bewirtschaften</b>							
<b>Handlungskompetenz 1.1 – Entscheid über die Annahme Rohwaren und Rohstoffe</b>							
<b>1.1.4 Rohwarenprüfung</b>		Kurs 2: Beide Fachrichtungen					
Müller/innen prüfen unter Anleitung Rohwaren und Rohstoffe sensorisch oder messbar auf folgende Merkmale:		x					
sensorisch: - Verderb - Feuchtigkeit - Farbe - Geruch - Geschmack Schädlingsbefall	standardisiert messbar: - Feuchtigkeit - Korn- und Schwarzbesatz - Hektolitergewicht - Fallzahl - Protein - Mykotoxin (K4)						
<b>Handlungskompetenzbereich 2 – Herstellen von Getreideerzeugnissen</b>							
<b>Handlungskompetenz 2.1 - Produktionsvorbereitung und Einstellungen</b>							
<b>2.1.2 Mühle vorbereiten</b>		Kurs 4: Fachrichtung Lebensmittel					
Ich bereite die Mühle für den Vermahlungsprozess vor. Dabei erledige ich die folgenden Arbeitsschritte:		x x					
- Maschinen voreinstellen (Walzenstühle, Plansichter, Griessputzmaschinen) - Passagen einstellen gemäss Anforderungen des Endproduktes - Weg zur Produktezelle oder zur Mischerei festlegen - Anlaufzelle anwählen (K5)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum
		1.	2.	3.		
<b>Handlungskompetenz 2.2 - Mahlen, kontrollieren und einleiten Korrekturmassnahmen</b>						
<b>2.2.1 Produktionsstart</b> Müller/innen starten die Mühle in der richtigen Reihenfolge und stellen die Leistung ein. (K5)	Kurs 4: Fachrichtung Lebensmittel		x	x		
<b>2.2.2 Produktionsprozess</b> Müller/innen überwachen und steuern die Produktion mit den folgenden Arbeitsschritten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Produktionsprozess kontrollieren und mit geeigneten Massnahmen optimieren</li> <li>- Speisung und Mahlpalt von Walzenstühlen kontrollieren und einstellen</li> <li>- Griessputzmaschinensiebe kontrollieren, Speisung und Lufteinstellung kontrollieren und anpassen</li> <li>- Kleie kontrollieren</li> <li>- Abstösse, Durchfälle und Zwischenprodukte der einzelnen Passagen kontrollieren</li> <li>- Passagenprodukte auflegen und auf Farbe kontrollieren</li> <li>- Schrotsiebanalyse erstellen</li> <li>- Granulation kontrollieren</li> <li>- Pekarprobe vornehmen</li> <li>- Mineralstoffgehalt (Asche) kontrollieren</li> <li>- Endprodukte auf Farbe, Stippen und Ausbeute kontrollieren</li> <li>- Mahlposten abrechnen</li> </ul> Im Bedarfsfall ergreifen sie die nötigen Korrekturmassnahmen. (K5)	Kurs 4: Fachrichtung Lebensmittel		x	x		

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum
		1.	2.	3.		

### Handlungskompetenzbereich 3 – Herstellen von Tiernahrung

#### Handlungskompetenz 3.1 - Produktionsvorbereitung und Einstellung

##### 3.1.1 Produktion simulieren

Müller/innen simulieren die Einstellungen von Anlagen gemäss Vorgaben, insbesondere:

- Zerkleinerungsmaschinen
  - Pressanlagen
  - Expander / Extruder
  - Flüssigkeits- / Dampfaggregate
- (K3)

Kurs 4: Fachrichtung  
Tiernahrung

x

x

#### Handlungskompetenz 3.4 - Produktelgistik

##### 3.4.3 Transporthilfsmittel

Müller/innen setzen die folgenden technischen Lade- und Transporthilfsmittel effizient und sicher ein:

- Handgabelhubwagen
- Elektrodeichselgerät
- Stapler

Müller/innen erhalten einen Ausbildungsnachweis für das Führen von Flurförderzeugen. (K3)

Kurs 3: Beide  
Fachrichtungen (Staplerkurs)

x

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
<b>Handlungskompetenzbereich 4 – Sicherstellen von Qualität, Hygiene, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz</b>						
<b>Handlungskompetenz 4.1 - Qualität und Hygiene</b>						
<b>4.1.2 Qualitätssicherung</b> Müller/innen erfassen, analysieren und dokumentieren die Qualität folgendermassen: <b>Grundlegende Kurzeinführung in:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Musterentnahme</li> <li>- Muster verwalten</li> <li>- Sensorische Prüfung</li> <li>- Feuchtigkeit bestimmen</li> <li>- Hektolitergewicht bestimmen</li> <li>- Fallzahl bestimmen</li> <li>- Besatz bestimmen</li> <li>- Pekarprobe durchführen</li> <li>- Granulation bestimmen</li> </ul> <b>Vertiefte Einführung in:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mineralstoffgehalt bestimmen</li> <li>- Klebergehalt bestimmen</li> <li>- Farinogramm erstellen</li> <li>- Extensogramm erstellen</li> <li>- Amylogramm erstellen</li> <li>- Sedimentation bestimmen</li> <li>- Zertifikat erläutern und ausstellen</li> </ul>	Kurs 5: Fachrichtung Lebensmittel			x		

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum
		1.	2.	3.		
<b>4.1.2 Qualitätssicherung</b> Müller/innen erfassen, analysieren und dokumentieren die Qualität folgendermassen: <b>Grundlegende Kurzeinführung in:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Musterentnahme</li> <li>- Muster verwalten</li> <li>- Sensorische Prüfung</li> <li>- Feuchtigkeit bestimmen</li> <li>- Hektolitergewicht bestimmen</li> <li>- Besatz bestimmen</li> <li>- Siebanalyse</li> <li>- Abriebtest</li> <li>- Würfelhärte</li> <li>- Homogenitätstest</li> <li>- Verschleppungsanalyse</li> </ul> (K4)	Kurs 5: Fachrichtung Tiernahrung			x		
<b>4.1.3 Backprozess</b> Müller/innen produzieren aus Mehl ein Endprodukt. (K3)	Kurs 6: Fachrichtung Lebensmittel			x		
<b>4.1.4 Hygieneprobleme</b> Müller/innen beschreiben die Ursachen und Folgen bei Hygieneproblemen. (K2)	Kurs 1: Beide Fachrichtungen	x				

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
<b>Handlungskompetenz 4.3 - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b>						
<b>4.3.1 Vorschriften / Massnahmen</b> Müller/innen nennen die wichtigsten Vorschriften und Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss ArG und UVG. (K1)	Kurs 1: Beide Fachrichtungen	x				
<b>4.3.2 Vorbeugende Massnahmen</b> Müller/innen nennen die Massnahmen zur Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit.  Sie erklären die wichtigsten Gefahrenzeichen und nennen die üblichen gefährlichen Stoffe.  Sie nehmen an einer Maschine exemplarisch eine Risikoanalyse vor. (K4)	Kurs 1: Beide Fachrichtungen	x				
<b>4.4.1 Umweltschutz im üK</b> Müller/innen setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss den Vorgaben selbstständig um. (K3)	Kurs 1: Beide Fachrichtungen	x				