



Wegleitung zum Qualifikationsverfahren

Müllerin EFZ / Müller EFZ

mit den beiden Fachrichtungen

- Lebensmittel
- Tiernahrung

(Version vom 04.09.2013)

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines	2
2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren und die Notenstruktur	3
3. Qualifikationsbereich Praktische Arbeit	4
3.1 Beschreibung der Prüfungsform	4
3.2 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Lebensmittel	4
3.3 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Tiernahrung	5
4. Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	6
4.1 Beschreibung der Prüfungsform	6
4.2 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Lebensmittel	6
4.3 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Tiernahrung	7
5. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	7
6. Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht	7
7. Notenformular zur Ermittlung der Gesamtnote	7
8. Hilfsmittel und Einsatz der Lerndokumentation	8
9. Inkrafttreten	8

1. Allgemeines

1.1. Grundlagen und Zweck

Diese Wegleitung zum Qualifikationsverfahren ergänzt Art. 14-19 der Verordnung über die berufliche Grundbildung, Müllerin EFZ / Müller EFZ vom 4. November 2011 und den Teil D „Qualifikationsverfahren“ des Bildungsplanes vom 4. November 2011.

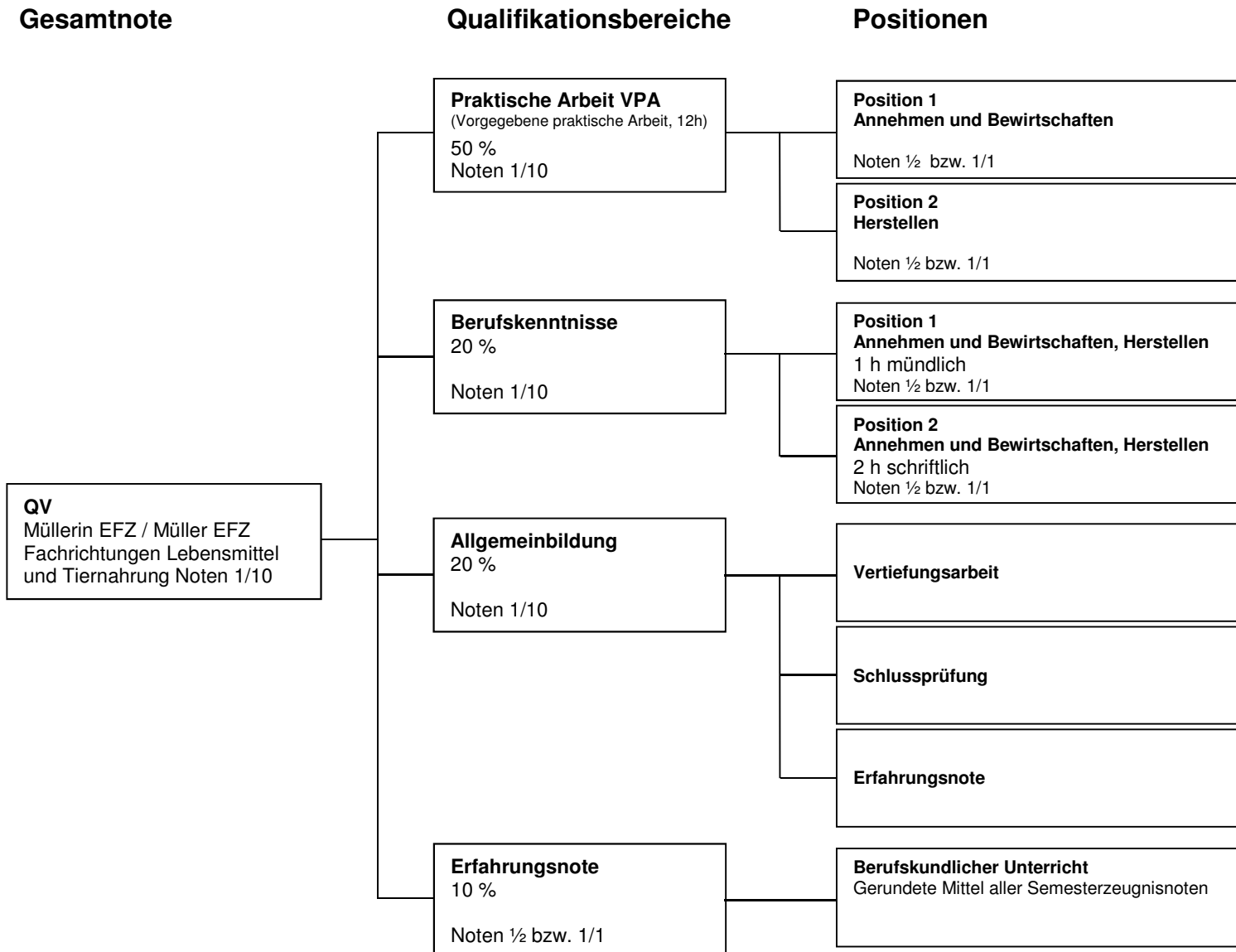
Sie konkretisiert das Qualifikationsverfahren und liefert damit die Basis, dass schweizweit einheitliche Prüfungen durchgeführt werden. Mit dem Qualifikationsverfahren für den Beruf Müllerin EFZ / Müller EFZ wird festgestellt, ob die zu prüfende Person über die in Art. 4 der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

1.2. Zuständigkeit

Gemäss Art. 40 Abs. 1 im Bundesgesetz über die Berufsbildung (BBG) vom 13. Dezember 2002 sorgen die Kantone für die Durchführung der Qualifikationsverfahren. Nähere Einzelheiten bezüglich Zuständigkeiten und Aufgaben von Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten sind in der Verordnung über die Berufsbildung (BBV) vom 19. November 2003 sowie im Handbuch des EHB für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung festgelegt.

Zur Organisation und Leitung der Lehrabschlussprüfungen werden Chefexpertinnen und Chefexperten eingesetzt.

2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren und die Notenstruktur



3. Qualifikationsbereich Praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich Praktische Arbeit wird in der Form einer Vorgegebenen Praktischen Arbeit (VPA) durchgeführt.

3.1 Beschreibung der Prüfungsform

Die VPA dauert 12 Stunden. Mit der VPA werden anhand praxisnaher, vorgegebener Aufgaben die beruflichen Kompetenzen überprüft. Grundlage für die Aufgabenstellung sind die Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen sowie die Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenzen gemäss Bildungsplan. Die praktische Arbeit umfasst die Ausführung praktischer Handlungen des Berufes Müllerin EFZ / Müller EFZ im Betrieb sowie die Dokumentation der entsprechenden Arbeitsprozesse. Die Komplexität und das Anforderungsniveau der praktischen Arbeit richten sich an den Handlungskompetenzen aus, welche von einer Person am Ende der Ausbildung erwartet werden. Beurteilt werden sowohl der Arbeitsprozess wie auch die Arbeitsergebnisse. Alle zu prüfenden Personen erhalten in einem Jahr dieselben Aufgaben, welche von einer zentralen Kommission erstellt werden.

3.2 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Lebensmittel

Position 1: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
	Gewichtung Note	Leistungsziele aus Betrieb	Leistungsziele aus üK
1.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	50%	1.1.3; 1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Sicherstellen von Hygiene	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
1.3 Sicherstellen von Qualität	10%	4.1.1; 4.1.3; 4.1.2	4.1.2
1.4 Unterhalt	10%	4.2.1; 4.2.2	
1.5 Arbeitssicherheit	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
1.6 Umweltschutz	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

Position 2: Herstellen von Getreideerzeugnissen; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
	Gewichtung Note	Leistungsziele aus Betrieb	Leistungsziele aus üK
2.1 Herstellen von Getreideerzeugnissen	50%	2.1.1; 2.1.2; 2.2.1; 2.2.2; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3; 2.3.4; 2.4.1; 2.4.2; 2.4.3;	2.2.1; 2.2.2; 2.4.3
2.2 Sicherstellen von Hygiene	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
2.3 Sicherstellen von Qualität	10%	4.1.1; 4.1.3; 4.1.2	4.1.2
2.4 Unterhalt	10%	4.2.1; 4.2.2	
2.5 Arbeitssicherheit	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
2.6 Umweltschutz	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

3.3 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Tiernahrung

Position 1: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
	Gewichtung Note	Leistungsziele aus Betrieb	Leistungsziele aus üK
1.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	50%	1.1.3; 1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Sicherstellen von Hygiene	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
1.3 Sicherstellen von Qualität	10%	4.1.1; 4.1.2	4.1.2
1.4 Unterhalt	10%	4.2.1; 4.2.2	
1.5 Arbeitssicherheit	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
1.6 Umweltschutz	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

Position 2: Herstellen von Tiernahrung; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
	Gewichtung Note	Leistungsziele aus Betrieb	Leistungsziele aus üK
2.1 Herstellen von Tiernahrung	50%	3.1.1; 3.1.2; 3.1.3; 3.2.1; 3.2.2; 3.3.1; 3.3.2; 3.3.3; 3.3.4; 3.4.1; 3.4.2; 3.4.3	3.1.1; 3.4.3
2.2 Sicherstellen von Hygiene	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
2.3 Sicherstellen von Qualität	10%	4.1.1; 4.1.2	4.1.2
2.4 Unterhalt	10%	4.2.1; 4.2.2	
2.5 Arbeitssicherheit	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
2.6 Umweltschutz	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

4. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 2 Stunden schriftlich und 1 Stunde mündlich die Erreichung der Leistungsziele im berufskundlichen Unterricht überprüft.

4.1 Beschreibung der Prüfungsform

Position 1 (Fachrichtung Lebensmittel und Tiernahrung)

Die Position 1 (mündlich) wird in beiden Fachrichtungen als Fachgespräche geführt. Gesamthaft dauert die Prüfung 1 Stunde. Sie wird in 3 Unterpositionen unterteilt.

Die Gesamtnote der Position 1 ist das arithmetische Mittel der drei Unterpositionen.

Position 2 (Fachrichtung Lebensmittel und Tiernahrung)

Die Position 2 (schriftlich) wird in beiden Fachrichtungen als schriftliche Einzelprüfung geführt. Gesamthaft dauert die Prüfung 2 Stunden. Sie wird in 3 Unterpositionen unterteilt.

Die Gesamtnote der Position 2 ist das arithmetische Mittel der drei Unterpositionen.

4.2 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Lebensmittel

Position 1: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Herstellen von Getreideerzeugnissen; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (mündlich)			
	Zeit	Gewichtung Note	Zu prüfende Leistungsziele berufskundlicher Unterricht
1.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Herstellen von Getreideerzeugnissen	20'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
1.3 Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

Position 2: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Herstellen von Getreideerzeugnissen; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (schriftlich)			
	Zeit	Gewichtung Note	Zu prüfende Leistungsziele berufskundlicher Unterricht
2.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Herstellen von Getreideerzeugnissen	40'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
2.3 Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

4.3 Unterpositionen Müller EFZ / Müllerin EFZ Fachrichtung Tiernahrung

Position 1: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Herstellen von Tiernahrung; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (mündlich)			
	Zeit	Gewichtung Note	Zu prüfende Leistungsziele berufskundlicher Unterricht
1.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Herstellen von Tiernahrung	20'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
1.3 Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

Position 2: Annehmen und Bewirtschaften von Waren; Herstellen von Tiernahrung; Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz (schriftlich)			
	Zeit	Gewichtung Note	Zu prüfende Leistungsziele berufskundlicher Unterricht
2.1 Annehmen und Bewirtschaften von Waren	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Herstellen von Tiernahrung	40'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
2.3 Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

5. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Die Grundlage für den Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ist die Verordnung des SBFJ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006 (Stand am 1. Januar 2013).

6. Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht

Die Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht ist im Artikel 17 Absatz 3 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Müllerin/Müller EFZ vom 4. November 2011, sowie im Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Müllerin/Müller EFZ unter B Lektionentafel der Berufsfachschule definiert.

Das Schweizerische Dienstleistungszentrum für Berufsbildung / Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB) stellt den Berufsfachschulen ein Formular zu Ermittlung der Erfahrungsnote zur Verfügung (siehe www.qv.berufsbildung.ch „Erfahrungsnote der Berufsfachschule“).

7. Notenformular zur Ermittlung der Gesamtnote

Das Schweizerische Dienstleistungszentrum für Berufsbildung / Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB) stellt den kantonalen Prüfungsinstanzen ein Formular zur Ermittlung der Gesamtnote im Qualifikationsverfahren zur Verfügung (siehe www.qv.berufsbildung.ch „Notenformular für das Qualifikationsverfahren“).

8. Hilfsmittel und Einsatz der Lerndokumentation

Praktische Arbeit: Der Einsatz von Hilfsmitteln, Werkzeugen und Materialien werden von den Prüfungsverantwortlichen bestimmt und den Lernenden rechtzeitig bekannt gegeben.

Lerndokumentation: Die selbst verfasste Lerndokumentation, sowie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse können bei den praktischen Arbeiten im Qualifikationsverfahren benutzt werden.

Berufskennnisse: Die zugelassenen Hilfsmittel zur Lösung der schriftlichen Aufgaben werden durch die Ersteller der Prüfungsaufgaben bestimmt und auf den entsprechenden Dokumenten aufgeführt.

Die zugelassenen Hilfsmittel zur Lösung der mündlichen Prüfung werden durch die Ersteller der Prüfungsaufgaben bestimmt.

Für die Information der Lernenden sind die Prüfungsverantwortlichen und die Berufsbildner zuständig.

9. Inkrafttreten

Die Wegleitung zum Qualifikationsverfahren tritt am 04.09.2013 in Kraft und gilt bis zum Widerruf.

Am 4. September 2013 der Kommission Berufsentwicklung und Qualität (B&Q) zur Stellungnahme unterbreitet zu Händen des Erlasses durch den VAM.

Schweizerischer Verein Arbeitswelt Müller/in VAM

Armin Käser

Präsident



Olivier Piot

Vizepräsident

