

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle																	
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum													
1.	2.	3.																	
Handlungskompetenzbereich 1 – Annehmen und Bewirtschaften von Waren																			
Handlungskompetenz 1.1 – Über die Annahme von Rohwaren und Rohstoffe entscheiden																			
1.1.3 Muster Ich entnehme Muster fachgerecht mit den entsprechenden Hilfsmitteln und gemäss vorgegebenem Ablauf. (K3)																			
1.1.4 Rohwarenprüfung Ich prüfe selbstständig Rohwaren und Rohstoffe rohstoffspezifisch mit den entsprechenden Prüfverfahren auf folgende Merkmale: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">sensorisch:</td> <td style="width: 50%;">standardisiert messbar:</td> </tr> <tr> <td>- Verderb</td> <td>- Feuchtigkeit</td> </tr> <tr> <td>- Feuchtigkeit</td> <td>- Hektolitergewicht</td> </tr> <tr> <td>- Farbe</td> <td>- Korn- und Schwarzbesatz</td> </tr> <tr> <td>- Geruch</td> <td>- Fallzahl</td> </tr> <tr> <td>- Geschmack</td> <td>- Bruch</td> </tr> <tr> <td>- Schädlingsbefall</td> <td></td> </tr> </table> Bei Unstimmigkeiten informiere ich den Vorgesetzten und den Rohwareneinkauf. (K4)	sensorisch:	standardisiert messbar:	- Verderb	- Feuchtigkeit	- Feuchtigkeit	- Hektolitergewicht	- Farbe	- Korn- und Schwarzbesatz	- Geruch	- Fallzahl	- Geschmack	- Bruch	- Schädlingsbefall						
sensorisch:	standardisiert messbar:																		
- Verderb	- Feuchtigkeit																		
- Feuchtigkeit	- Hektolitergewicht																		
- Farbe	- Korn- und Schwarzbesatz																		
- Geruch	- Fallzahl																		
- Geschmack	- Bruch																		
- Schädlingsbefall																			
1.1.5 Entscheid Annahme Ich entscheide aufgrund der betriebsspezifischen Vorgaben über die Annahme. Ich dokumentiere dies mit den entsprechenden Unterlagen. (K3)																			

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenz 1.2 – Rohwaren und Rohstoffe annehmen, reinigen und lagern							
1.2.1 Vorbereiten Anlage Ich bereite die Anlage für die Annahme, Vorreinigung und Lagerung vor und lege die Produktwege auf der Grundlage des Diagramms fest. Dabei beachte ich die Laborresultate und gemäss Frachtdokument die folgenden Punkte: <ul style="list-style-type: none"> - Produkt - Qualität - Label - Menge - Lieferant <div style="text-align: right;">(K3)</div>							
1.2.4 Annahme / Vorreinigung / Einlagerung Ich bestimme das geeignete Lager für die gelieferten Waren. Dabei beachte ich: <ul style="list-style-type: none"> - Produkteigenschaften - Label - Feuchtigkeitsgehalte - Temperaturen - Besatz Ich überwache den Annahme-, Vorreinigungs- und Einlagerungsprozess und optimiere ihn. Im Fall von zu hoher Feuchtigkeit der Rohwaren stelle ich vor der Einlagerung deren Trocknung je nach betrieblichen Möglichkeiten und Richtlinien sicher. <div style="text-align: right;">(K3)</div>							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum	
		1.	2.	3.			
Handlungskompetenz 1.3 – Rohwaren bewirtschaften und überwachen							
1.3.1 Überwachung Ich überwache das Lagergut gemäss betrieblichen Vorgaben, insbesondere Bestände, Haltbarkeit und Temperatur und stelle damit die Qualität der Rohwaren gemäss betrieblichen Vorgaben sicher. Unregelmässigkeiten melde ich meinem Vorgesetzten und dokumentiere sie. Ich lagere die Rohwaren gemäss betrieblichen Vorgaben um. (K4)							
1.3.2 Dokumente / Lagerbuchhaltung Ich führe die Dokumente für die Lagerbuchhaltung gemäss betrieblichen Vorgaben und stelle damit die Rückverfolgbarkeit sicher. (K3)							
1.3.3 Schädlingsbekämpfung Ich beachte bei meinen Arbeiten mögliche Anzeichen von Schädlingen, insbesondere durch Kotbefall oder Frass. Ich erkenne Schädlinge und informiere die zuständigen Stellen. Ich setze die thermischen und mechanischen Massnahmen für die Schädlingsbekämpfung gemäss den betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben pflichtbewusst um, wie etwa: - reinigen - kühlen - prallen (K4)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenzbereich 2 – Herstellen von Getreideerzeugnissen							
Handlungskompetenz 2.1 - Produktion vorbereiten und Einstellungen vornehmen							
2.1.1 Reinigung Ich bereite das Getreide für den Mahlprozess vor. Dabei erledige ich die folgenden Arbeitsschritte: <ul style="list-style-type: none"> - Produktionsauftrag interpretieren und die Sorten, Mengen und Qualitäten festlegen - Je nach gewünschtem Endprodukt Getreidemischung zusammenstellen - Produktionsprozess bestimmen - Reinigungsanlage in Abhängigkeit von Rohstoffqualität und Produktanforderungen mit Hilfe des Prozessdiagramms einstellen - Das Getreide sauber reinigen und für die Vermahlung vorbereiten (netzen, abstehen) - Nebenprodukte klassieren und weitere Verwertung bestimmen (K5)							
2.1.2 Mühle vorbereiten Ich bereite die Mühle für den Vermahlungsprozess vor. Dabei erledige ich die folgenden Arbeitsschritte: <ul style="list-style-type: none"> - 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	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
Handlungskompetenz 2.2 - Rohstoffe mahlen, Prozess kontrollieren und Korrekturmassnahmen einleiten						
2.2.1 Produktionsstart Ich starte die Mühle in der richtigen Reihenfolge und stelle die vorgegebene Leistung ein. (K5)						
2.2.2 Produktionsprozess Ich überwache und steure die Produktion mit den folgenden Arbeitsschritten: <ul style="list-style-type: none"> - Den Produktionsprozess kontrollieren und mit geeigneten Massnahmen optimieren - Speisung und Mahlpalt von Walzenstühlen kontrollieren und einstellen - Griessputzmaschinensiebe kontrollieren, Speisung und Lufteinstellung kontrollieren und anpassen - Kleie kontrollieren - Abstösse, Durchfälle und Zwischenprodukte der einzelnen Passagen kontrollieren - Passagenprodukte auflegen und auf Farbe kontrollieren - Schrotsiebanalyse erstellen - Granulation kontrollieren - Pekarprobe vornehmen - Mineralstoffgehalt (Asche) kontrollieren - Endprodukte auf Farbe, Stippen und Ausbeute kontrollieren - Mahlposten abrechnen Im Bedarfsfall ergreife ich die nötigen Korrekturmassnahmen. (K5)						

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenz 2.3 – Mehlsilo und Mischerei bedienen							
2.3.1 Homogenisieren / Lagern Ich homogenisiere die hergestellten Basismehle, um eine einheitliche Qualität der Charge sicherzustellen. Ich ziehe Muster, lagere die Charge produktgerecht ein und prüfe die Qualität oder lasse sie prüfen. (K4)							
2.3.2 Rezepturen Ich übernehme Rezepturen und erstelle die Mischung. Im Bedarfsfall und je nach Laborresultat passe ich die Rezeptur an. (K3)							
2.3.3 Mischreihenfolge Ich bestimme die Mischreihenfolge der Mehle und fahre eventuelle Spülchargen oder reinige den Mischer. (K5)							
2.3.4 Mischung herstellen Ich stelle verschiedene Mischungen mit Mischaggregaten/Mischern gemäss Rezeptur und Diagramm her. (K3)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenz 2.4 - Produktlogistik sicherstellen							
2.4.1 Konfektionierung Ich stelle die Fertigprodukte gemäss Bestellung zusammen. Dabei erledige ich die folgenden Arbeiten: <ul style="list-style-type: none"> - bereitstellen für Loseversand - absacken - etikettieren / Deklaration prüfen - palettieren Die Fertigprodukte lagere ich produktspezifisch gemäss Vorgaben oder verlade sie direkt. (K3)							
2.4.2 Lagerbewirtschaftung Ich bewirtschafte die Lager der Fertigprodukte gemäss betrieblichen Vorgaben und Lagerungsgrundsätzen. Ich kontrolliere regelmässig: <ul style="list-style-type: none"> - Evtl. Schädlingsbefall - Mindesthaltbarkeitsdatum - Äussere Einflüsse wie etwa Luftfeuchtigkeit - Zustand der Lagerräume, Silos und deren Inhalte (K4)							
2.4.3 Verlad Ich verschiebe oder verlade konfektionierte und lose Fertigprodukte sicher mit den geeigneten Transportmitteln und Verladesystemen. (K3)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenzbereich 4 – Sicherstellen von Qualität, Hygiene, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz							
Handlungskompetenz 4.1 - Hygiene und Qualität gewährleisten							
4.1.1 Vorschriften Ich setze die Vorschriften für die Lebensmittelherstellung bzw. die Futtermittelherstellung wie auch die betriebsspezifischen Vorschriften bei meinen Arbeiten pflichtbewusst um. (K3)							
4.1.2 Qualitätssicherung im Produktionsprozess Ich erfasse, werte aus und dokumentiere die Qualität folgendermassen (in der Produktion oder im Labor): <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Vertiefte Anwendung - Musterentnahme - Muster verwalten - Sensorische Prüfung - Feuchtigkeit bestimmen - Hektolitergewicht bestimmen - Fallzahl bestimmen - Besatz bestimmen - Pekarprobe durchführen - Granulation bestimmen </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Betriebsspezifische Anwendung - Mineralstoffgehalt bestimmen - Klebergehalt bestimmen - Farinogramm erstellen - Extensogramm erstellen - Amylogramm erstellen </td> </tr> </table> Im Bedarfsfall ergreife ich die vorgeschriebenen Massnahmen und stelle die erforderliche Qualität gemäss Vorgaben sicher. (K4)	Vertiefte Anwendung - Musterentnahme - Muster verwalten - Sensorische Prüfung - Feuchtigkeit bestimmen - Hektolitergewicht bestimmen - Fallzahl bestimmen - Besatz bestimmen - Pekarprobe durchführen - Granulation bestimmen	Betriebsspezifische Anwendung - Mineralstoffgehalt bestimmen - Klebergehalt bestimmen - Farinogramm erstellen - Extensogramm erstellen - Amylogramm erstellen					
Vertiefte Anwendung - Musterentnahme - Muster verwalten - Sensorische Prüfung - Feuchtigkeit bestimmen - Hektolitergewicht bestimmen - Fallzahl bestimmen - Besatz bestimmen - Pekarprobe durchführen - Granulation bestimmen	Betriebsspezifische Anwendung - Mineralstoffgehalt bestimmen - Klebergehalt bestimmen - Farinogramm erstellen - Extensogramm erstellen - Amylogramm erstellen						

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
4.1.4 Hygiene Ich gewährleiste Hygiene mit den geeigneten betrieblichen und persönlichen Massnahmen gemäss betrieblichen Vorgaben und Standards. Damit stelle ich sicher, dass die Anlagen, die Arbeitsprozesse wie auch die Produkte der geforderten Qualität entsprechen. (K5)							
Handlungskompetenz 4.2 – Anlagen und Maschinen warten und reparieren							
4.2.1 Unterhalt Ich reinige und pflege die Maschinen und Anlagen gemäss den betrieblichen Vorgaben. Ich kontrolliere die Funktionsfähigkeit der Maschinen und Anlagen gemäss betrieblichen Vorgaben. Ich warte die Maschinen und Anlagen gemäss Wartungsplan oder nach Bedarf, wie etwa: <ul style="list-style-type: none"> - Verschleissteile erkennen, warten, auswechseln oder melden - Siebrahmen bespannen - Siebreiniger ersetzen - Siebe und Schläger wechseln - Formen und Rollenkränze wechseln - Filterschläuche wechseln (K3)							
4.2.2 Störungen Bei Störungen lokalisiere ich die Ursachen, behebe die Störungen selbstständig oder informiere die zuständige Stelle. (K3)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
Handlungskompetenz 4.3 - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten							
4.3.1 Ursachen Ich bin fähig, Ursachen zur Gefährdung der Gesundheit zu erkennen und mögliche Folgen abzuschätzen. Dabei beachte ich die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)							
4.3.2 Vorbeugende Massnahmen Ich beachte konsequent die Gebrauchsanweisungen sowie Gefahrenzeichen für gefährliche Stoffe. Ich halte mich pflichtbewusst an die Sicherheitsvorschriften der Maschinen. Ich stelle durch geeignete Massnahmen sicher, dass die Arbeitssicherheit gewährleistet ist und die Gesundheit von mir und anderen Personen geschützt wird. (K3)							
4.3.3 Erste Hilfe Ich zeige auf, wie ich mich bei Unfällen zu verhalten habe. (K2)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum
		1.	2.	3.		
Handlungskompetenz 4.4 – Umweltschutz gewährleisten						
4.4.1 Umweltschutz im Betrieb Ich wende die betrieblichen Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. Ich trage zu einem ressourcenschonenden Einsatz von Energie in meinem Betrieb bei. (K3)						
4.4.2 Umgang mit Stoffen Ich vermeide, vermindere, entsorge oder separiere Abfälle und gefährliche Stoffe konsequent und korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben. (K3)						