

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum	
1.	2.	3.					
<b>Handlungskompetenzbereich 1 – Annehmen und Bewirtschaften von Waren</b>							
<b>Handlungskompetenz 1.1 – Über die Annahme von Rohwaren und Rohstoffen entscheiden</b>							
<b>1.1.3 Muster</b> Ich entnehme Muster fachgerecht mit den entsprechenden Hilfsmitteln und gemäss vorgegebenem Ablauf. (K3)							
<b>1.1.4 Rohwarenprüfung</b> Ich prüfe selbstständig Rohwaren und Rohstoffe rohstoffspezifisch mit den entsprechenden Prüfverfahren auf folgende Merkmale:  sensorisch: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verderb</li> <li>- Feuchtigkeit</li> <li>- Farbe</li> <li>- Geruch</li> <li>- Geschmack</li> <li>- Schädlingsbefall</li> </ul> standardisiert messbar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuchtigkeit</li> <li>- Hektolitergewicht</li> <li>- Korn- und Schwarzbesatz</li> <li>- Fallzahl</li> <li>- Bruch</li> </ul> Bei Unstimmigkeiten informiere ich den Vorgesetzten und den Rohwareneinkauf. (K4)							
<b>1.1.5 Entscheid Annahme</b> 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
<b>Handlungskompetenz 1.2 – Rohwaren und Rohstoffe annehmen, reinigen und lagern</b>						
<b>1.2.1 Vorbereiten Anlage</b> 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"> <li>- Produkt</li> <li>- Qualität</li> <li>- Label</li> <li>- Menge</li> <li>- Lieferant</li> </ul> <p style="text-align: right;">(K3)</p>						
<b>1.2.4 Annahme / Vorreinigung / Einlagerung</b> Ich bestimme das geeignete Lager für die gelieferten Waren. Dabei beachte ich:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkteigenschaften</li> <li>- Label</li> <li>- Feuchtigkeitsgehalte</li> <li>- Temperaturen</li> <li>- Besatz</li> </ul> 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. <p style="text-align: right;">(K3)</p>						

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender	
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum	
<b>Handlungskompetenz 1.3 – Rohwaren bewirtschaften und überwachen</b>							
<b>1.3.1 Überwachung</b> 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)							
<b>1.3.2 Dokumente / Lagerbuchhaltung</b> Ich führe die Dokumente für die Lagerbuchhaltung gemäss betrieblichen Vorgaben und stelle damit die Rückverfolgbarkeit sicher. (K3)							
<b>1.3.3 Schädlingsbekämpfung</b> 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	
<b>Handlungskompetenzbereich 3 – Herstellen von Tiernahrung</b>							
<b>Handlungskompetenz 3.1 - Produktion vorbereiten und Einstellungen vornehmen</b>							
<b>3.1.1 Produktionsvorbereitung</b> Ich übernehme den Produktionsauftrag oder die Bestellung und lege die Chargengrösse gemäss Rezeptur fest.  Ich plane die Chargenreihenfolge gemäss Vorgaben, um Kontaminationen zu verhindern.  Ich erstelle entsprechend dieser Planung und gemäss Vorgaben den Produktionsplan. (K5)							
<b>3.1.2 Rohstoffe</b> Spezielle Rohstoffe und Handbeigaben wäge oder dosiere ich präzise und stelle sie für die Produktion bereit.  Dabei benutze ich die passenden Messsysteme. (K3)							
<b>3.1.3 Einstellung</b> Nach Vorgabe der Rezeptur stelle ich die Parameter des Vermahlungssystems ein.  Dabei berücksichtige ich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermahlungssysteme</li> <li>- Maschinen</li> <li>- Siebe</li> <li>- Drehzahlen</li> <li>- Schläger</li> <li>- Walzeneinstellungen</li> </ul> (K5)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
<b>Handlungskompetenz 3.2 - Produktion durchführen und steuern</b>						
<b>3.2.1 Produktionsprozess</b> Ich arbeite die einzelnen Chargen gemäss Rezepturen auf der Anlage ab und erledige die folgenden Tätigkeiten gemäss Produktionsplan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Rohstoffe mit den folgenden Maschinen und entsprechenden Einstellungen zerkleinern oder strukturieren: Hammermühle; Walzenstuhl; Flockierstuhl; Zahnscheibenmühle; Stiftenmühle</li> <li>- Komponenten in den Waagen und Handbeigaben gemäss Rezeptur zusammenführen</li> <li>- Die Komponenten homogen mischen</li> <li>- Flüssigkeiten in der richtigen Menge und am richtigen Ort begeben: Melasse; Fette und Öle; Stabilisatoren; Vitamine; Enzyme; Aromen; Aminosäuren</li> <li>- Siebanalyse durchführen</li> <li>- Granulationskurve zeichnen und interpretieren</li> </ul> Ich kontrolliere die Produktion und nehme bei Störungen die notwendigen Korrekturmassnahmen vor. (K4)						
<b>3.2.2 Transport / Weiterverarbeitung</b> Ich stelle den Transport der Mischungen in die Loseverladzelle, Absackzelle oder zur Weiterverarbeitung sicher. (K3)						

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle					
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter Datum/Visum	Lernziel erreicht: Lernender Datum / Visum	
		1.	2.	3.			
<b>Handlungskompetenz 3.3 – Würfel und Crumbles herstellen</b>							
<b>3.3.1 Vorbereitungsarbeiten</b> Ich bereite die Würfelpresse gemäss der entsprechenden Rezeptur auf die Produktion vor. Dabei erledige ich die folgenden Arbeitsschritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einstellung für Würfel oder Crumbles vornehmen</li> <li>- Passende Matrize montieren</li> <li>- Messer und Koller einstellen</li> <li>- Den Weg zur Zielzelle wählen</li> </ul> (K3)							
<b>3.3.2 Herstellung Würfel</b> Ich starte die Presslinie und stelle Leistung, Temperatur, Dampf und Flüssigkeiten ein. Ich produziere mit den Pressen Würfel und kühle sie. (K5)							
<b>3.3.3 Produktkontrolle / Anpassung Produktion</b> Ich kontrolliere die Qualität der Würfel auf Länge, Härte, Abrieb und Feuchtigkeit. Bei Abweichungen der vorgegebenen Parameter nehme ich die notwendigen Korrekturmassnahmen vor. (K5)							
<b>3.3.4 Herstellung Crumbles</b> Ich stelle im Bedarfsfall aus Würfeln Crumbles her. (K3)							

Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
<b>Handlungskompetenz 3.4 - Produktlogistik sicherstellen</b>						
<b>3.4.1 Konfektionierung</b> Ich stelle die Fertigprodukte gemäss Bestellung zusammen. Dabei erledige ich die folgenden Arbeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bereitstellen für Loseversand</li> <li>- absacken</li> <li>- etikettieren / Deklaration prüfen</li> <li>- palettieren</li> </ul> Die Fertigprodukte lagere ich produktspezifisch gemäss Vorgaben oder verlade sie direkt. (K3)						
<b>3.4.2 Lagerbewirtschaftung</b> Ich bewirtschafte die Lager der Fertigprodukte gemäss betrieblichen Vorgaben und Lagerungsgrundsätzen. Ich kontrolliere regelmässig: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schädlingsbefall</li> <li>- Mindesthaltbarkeitsdatum</li> <li>- Äussere Einflüsse</li> <li>- Zustand der Lagerräume, Silos und deren Inhalte</li> </ul> (K4)						
<b>3.4.3 Verlad</b> 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	
<b>Handlungskompetenzbereich 4 – Sicherstellen von Qualität, Hygiene, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz</b>							
<b>Handlungskompetenz 4.1 - Hygiene und Qualität gewährleisten</b>							
<b>4.1.1 Vorschriften</b> Ich setze die Vorschriften für die Lebensmittelherstellung bzw. die Futtermittelherstellung wie auch die betriebsspezifischen Vorschriften bei meinen Arbeiten pflichtbewusst um. (K3)							
<b>4.1.2 Qualitätssicherung im Produktionsprozess</b> Ich erfasse, werte aus und dokumentiere die Qualität folgendermassen (in der Produktion oder im Labor): <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 durchführen</li> </ul> Im Bedarfsfall ergreife ich die vorgeschriebenen Massnahmen und stelle die erforderliche Qualität gemäss Vorgaben sicher. (K4)							
<b>4.1.4 Hygiene</b> 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)							



Fachkompetenz	Bemerkungen	Ausbildungskontrolle				
		vorgesehen für Lehrjahr			Lernziel erreicht: Vorgesetzter	Lernziel erreicht: Lernender
		1.	2.	3.	Datum/Visum	Datum / Visum
<b>Handlungskompetenz 4.2 – Anlagen und Maschinen warten und reparieren</b>						
<b>4.2.1 Unterhalt</b> 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"> <li>- Verschleissteile erkennen, warten, auswechseln oder melden</li> <li>- Siebrahmen bespannen</li> <li>- Siebreiniger ersetzen</li> <li>- Siebe und Schläger wechseln</li> <li>- Formen und Rollenkränze wechseln</li> <li>- Filterschläuche wechseln</li> </ul> (K3)						
<b>4.2.2 Störungen</b> 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
<b>Handlungskompetenz 4.3 - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten</b>						
<b>4.3.1 Ursachen</b> 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)						
<b>4.3.2 Vorbeugende Massnahmen</b> 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)						
<b>4.3.3 Erste Hilfe</b> 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.		
<b>Handlungskompetenz 4.4 - Umweltschutz gewährleisten</b>						
<b>4.4.1 Umweltschutz im Betrieb</b> Ich wende die betrieblichen Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an.  Ich trage zu einem ressourcenschonenden Einsatz von Energie in meinem Betrieb bei. (K3)						
<b>4.4.2 Umgang mit Stoffen</b> Ich vermeide, vermindere, entsorge oder separiere Abfälle und gefährliche Stoffe konsequent und korrekt gemäss den gesetzlichen Normen und betrieblichen Vorgaben. (K3)						