



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

## Ablauf QV Müller Fachrichtung Lebensmittel

Willkommen

---

---

---

---

---

---

---

---

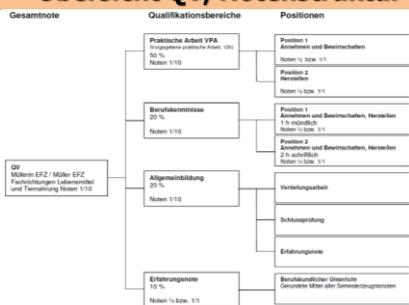
---

---



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

## Übersicht QV, Notenstruktur




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

## Praktische Arbeit VPA

- Notengewichtung 50%
- VPA 8h praktisch im Lehrbetrieb
- VPA 4h praktisch Ausbildungszentrum Uzwil




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

### VPA Praktisch im Lehrbetrieb

- Position 1 & 2 gesamte Prüfungsdauer Lehrbetrieb 8h
- Position 1 Annehmen und Bewirtschaften

Themen:

- Annehmen und Bewirt. von Waren 50%
- Hygiene 10%
- Qualität 10%
- Unterhalt 10%
- Arbeitssicherheit 10%
- Umweltschutz 10%




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

### VPA Praktisch im Lehrbetrieb

- Position 1 & 2 gesamte Prüfungsdauer Lehrbetrieb 8h
- Position 2 Herstellen

Themen:

- Herstellen von Getreideerzeugnisse 50%
- Hygiene 10%
- Qualität 10%
- Unterhalt 10%
- Arbeitssicherheit 10%
- Umweltschutz 10%




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

### VPA Praktisch in Uzwil ( Bühler AG )

- Position 1 & 2 gesamte Prüfungsdauer Flawil 1h
- Annehmen und Bewirtschaften, Herstellen, Qualität

Themen:

- Annehmen und Bewirt. von Waren 50%
- Hygiene 10%
- Qualität 10%
- Unterhalt 10%
- Arbeitssicherheit 10%
- Umweltschutz 10%




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





Schweizerischer Verein der Arbeitswelt Müller VAM

## Fragen aus Prüfungen

### praktisch Betrieb / Pos. 2 Herstellen

Unter- thema	Handlungskompetenzen / Fähigkeiten / Fertigkeiten	Situationen / erwartete Antworten	Begründung/Punktzahl
<b>Verpackung (B, C, Wästel)</b> - Riffeln - Druck - Schließung - Nennen Sie die Einflussfaktoren auf die Verformung von Verpackung (Druck, Ausrüstung, Material, Druck)			

### praktisch Betrieb / Pos. 2 Hygiene

Personalhygiene	Arbeitskleidung		12
- Was verstehen Sie unter Personalhygiene? - Welche Probleme können bei einer schlechten Personalhygiene entstehen?  - Was verstehen Sie unter Betriebshygiene? - Aufgaben von Gefahren im Betrieb	- Personalhygiene - Imageprobleme - Kontamination mit Fäkalbakterien - Durchfälle - Verlust von Kunde  - Schlupfwirkel - Zwischenböden - Steghände für Mäuse - Unschöne Türen		

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---