











## Farbcode Lehrpersonen

	Bättig Hans
	Gonzales Dolores
	Hauri Bernhard
	Kleinthomä Ann-Kathrin
	Küttel Thomas
	Neuenschwander Hansueli
	Ruckli Philipp
	Schmutz Bernhard
	Schöpfer Beat
	Frey Christa
	Wagner Armin
	Kauffmann Laurence
	Zentner Jost
	Höhn Christian

## Abkürzungen Handlungskompetenzbereiche Berufsfachschule

AMP 1.1	Rohstoffe annehmen, fördern und lagern
AMP 1.2	Rohstoffe mit Zentrifugalseparatoren trennen und standardisieren
AMP 1.3	Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren
AMP 1.4	Wärmebehandlungen durchführen
AMP 1.5	Die Homogenisation durchführen
AMP 1.6	Zutaten und Zusatzstoffe beimischen
AMP 1.7	Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten
AMP 1.8	Kulturen zubereiten und einsetzen
BMP 2.1	Extrahart- und Hartkäse herstellen
BMP 2.2	Halbhartkäse herstellen
BMP 2.3	Weichkäse herstellen
BMP 2.4	Mozzarella und Salatkäse herstellen
BMP 2.5	Quark und Hüttenkäse herstellen
BMP 2.6	Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen
BMP 2.7	Sauermilchprodukte herstellen
BMP 2.8	Speiseeis herstellen
BMP 2.9	Dessertprodukte herstellen
BMP 2.10	Butter herstellen
BMP 2.11	Milchpulver herstellen
VHQ 4.1	Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen
VHQ 4.2	Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen
VHQ 4.3	Basis-Analysen durchführen
VHQ 4.4	Qualitätsmanagement-Systeme anwenden
AGU 5.2	Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen

Abkürzungen Fachschule nebenan

## Abkürzungen

### Fachschule 1

ACH	Allg. Chemie
ANA	Analytik/Sensorik
AS	Arbeitssicherheit
AU	Automation
BA	Betriebsanlagen
DSE	Dessertprodukte/Speiseeis
FMP	Flüssige Milchprodukte
FPK	Fett- und Proteinkonzentrate
GK	Grundlagen Käse
HT	Haustechnik
HE	Humanernährung
HK	Extrahart-, Hart- u. Halbhartkäse
IN	Informatik
KBB	Kurs für Berufsbildner
KN	Kompetenznachweis
LMCH	Milch-/Lebensmittelchemie
Mik	Mikrobiologie/Hygiene
MWK	Milchwirtschaftliche Kalkulationen
PA	Projektarbeit
PF	Personal führen u. betreuen
PM	Projektmanagement
QM	Qualitäts- u. Lebensmittelsicherheitsnormen umsetzen
SMP	Sauermilchprodukte
TK	Technische Kalkulationen
WFK	Weich- u. Frischkäse

### Fachschule 2

STE	Strategie entwickeln	Lüthi Matthias
BFK	Buchhaltung führen und kontrollieren	Lüthi Matthias
BEF	Betrieb führen	
BUV	Berufsumfeld und Versicherungen	Schmutz / Kottmann / Lang
PSM	Personal führen	Kaden / Frey
PV I	Produkte verkaufen I	Wagner Armin
PV II	Produkte verkaufen II	Epp René, Wey Leonhard
WBF	Wirtschaftliche Betriebsführung	Ruckli Philipp
CRV	Controlling / Rapportwesen verwalten	Lustenberger Thomas
FBP	Finanz- und Businessplan erstellen	Wagner Armin
PA	Projektarbeit	Ruckli Philipp, Koordinator