

KANTON
LUZERN



Milchtechnologe mit eidgenössischem Fachausweis

Fachschule 1 – Vorbereitungs- kurs eidg. Berufsprüfung

Die Fachschule 1 ermöglicht Ihnen, sich das technologische Fachwissen der höheren Berufsbildung als Milchtechnologe anzueignen. Sie fördert das unternehmerische Denken, problemorientiertes Handeln und ihre Team- und Innovationsfähigkeit.

Die Fachschule 1 richtet sich an Milchtechnologen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis oder Interessenten mit gleichwertiger Ausbildung und zusätzlicher Praxiserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb.

Die Fachschule 1 bereitet Sie auf die eidgenössische Berufsprüfung vor. Erfolgreiche Absolventen der Berufsprüfung erhalten den eidgenössischen Fachausweis Milchtechnologe.

NEU

Vollzeit- und
berufsbegleitender
Kurs!

Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung
bbzn.lu.ch

Milchtechnologie mit eidgenössischem Fachausweis

Berufsmöglichkeiten

Während der Fachschule 1 erweitern Sie Ihre Kompetenzen. Damit erhalten Sie die Voraussetzung, die Produktion in einem gewerblichen Betrieb zu führen oder in einem industriellen Milchverarbeitungsbetrieb Verantwortung zu übernehmen (z.B. Schichtleiter, Teamleiter). Auch in der übrigen Lebensmittelindustrie sind Sie mit bestandener eidgenössischer Berufsprüfung eine gesuchte, gut ausgebildete Fachkraft.

Ziele und Inhalt

Aufbau und Dauer

Die Fachschule 1 ist eine modular aufgebaute Weiterbildung. Der Unterricht richtet sich konsequent auf die Ziele der Berufsprüfung aus. Detaillierte Informationen zum Inhalt der Module finden Sie unter www.milchtechnologie.ch. Der gesamte Stoffumfang wird in 12 Modulen und 1'089 Lektionen unterrichtet (zusätzlich kann am BBZN Hohenrain das Modul «Nebenprodukte in der Schweineproduktion verwerten» absolviert werden). Abgeschlossen werden die Module mit mündlichen und schriftlichen Kompetenznachweisen (Prüfungen). Die Fachschule 1 wird sowohl als Vollzeit- wie auch als berufsbegleitenden Kurs angeboten. Die Fachschule 1 im Vollzeitmodell beginnt Ende August und dauert bis ca. Mitte Mai, unterbrochen durch je zwei Wochen Herbst-, Weihnachts-, Faschnachts- und Osterferien.

Fachschule 1 Vollzeit

1	2	3	4	5	6	7	8	9*	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21*	22	23	24	25	26	27	28	29	30*
Allgemeine Chemie (B1)										MikHyg/QM	Betriebsanlagen				Analytik/Humanernährung	MikHyg/QM	Betriebsanlagen				Analytik/Humanernährung	MikHyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung
Milch- und Lebensmittelchemie (B1)											Sauermilchprodukte						Hart- und Extrahartkäse						Weich- und Halbhartkäse						
Mikrobiologie und Hygiene (B1)											Berechnungen						Berechnungen						Berechnungen						
Milchwirtschaftliche Kalkulationen (B2)										MikHyg/QM	Betriebsanlagen				Analytik/Humanernährung	MikHyg/QM	Betriebsanlagen				Analytik/Humanernährung	MikHyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung
Analytik / Sensorik (3)											Flüssige Milchprodukte						Fett/ Protein-konzentrate						Dessertprodukte und Speiseeis						
Informatik (B2)											Berechnungen						Berechnungen						Berechnungen						
Hart- und Extrahartkäse (Grundlagen)															Haustechnik (5)														
Projekte unterstützen und begleiten / Lern- und Arbeitstechnik (4)																						Projektarbeit (4)							
Qualitätsmanagement Milchwirtschaft / Lebensmittelsicherheit (3)																						Technische Kalkulationen (5)							
										Personal führen und betreuen (6)												Automation (B2)							
																						Kurs für Berufsbildner (6)							

9*, 21*, 30*: In diesen Wochen finden Kompetenznachweise statt.
 B1: Basismodul 1
 B2: Basismodul 2

3: Bilden zusammen ein Modul
 4: Bilden zusammen ein Modul
 5: Bilden zusammen ein Modul
 6: Bilden zusammen ein Modul

blau = Pflichtmodule
 gelb = Wahlpflichtmodule

Die Fachschule 1 startet mit der Vermittlung von Grundlagenmodulen. Diese ermöglichen Ihnen, die Zusammenhänge in den milchwirtschaftlichen Fachgebieten zu verstehen und Sie erweitern Ihre Allgemeinbildung. Im weiteren Verlauf der Ausbildung stehen die Produktionsmodule im Vordergrund.

In die Fachschule 1 integriert sind:

- Der Kurs für Berufsbildner: Er befähigt Sie Lernende auszubilden.
- Die Ausbildung zum Sicherheitsverantwortlichen

Die Fachschule 1 im Teilzeitmodell startet jeweils Ende August mit einem Vollzeit-Einführungsblock, in dem bis Ende September das notwendige Grundlagenwissen vermittelt wird. Anschliessend findet der berufsbegleitende Unterricht im 1. Studienjahr jeweils am Montag, Dienstag

sowie an einem frei wählbaren E-Learning-Tag statt. Im 2. Studienjahr findet der berufsbegleitende Unterricht ab Mitte Oktober jeweils am Mittwoch, Donnerstag sowie an einem frei wählbaren E-Learning-Tag statt.

Fachschule 1 Teilzeit

1. Jahr (vereinfachte Darstellung)

1	2	3	4	5	6*	7	8	9*	10	11	12	13	14	15*	16	17	18	19	20	21*	22	23	24	25	26	27	28	29*			
Informatik (B2)								Mik/Hyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung	Betriebsanlagen						Mik/Hyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung		
Analytik / Sensorik (3)									Sauermilchprodukte							Hart- und Extrahartkäse							Dessertprodukte und Speiseeis								
Allgemeine Chemie (B1)									Hart- und Extrahartkäse (Grundlagen)							Automation (B2)							Berechnungen								
														Qualitätsmanagement / Lebensmittelsicherheit (3)						Haustechnik (5)						Kurs für Berufsbildner (6)					

2 Tage Präsenzunterricht (Mo & Di) plus ca. 3 Lektionen E-Learning pro Woche

6*, 9*, 15*, 21*, 29*: In diesen Wochen finden Kompetenznachweise statt.

B1: Basismodul 1
B2: Basismodul 2

blau = Pflichtmodule
gelb = Wahlpflichtmodule

- 3: Bilden zusammen ein Modul
- 4: Bilden zusammen ein Modul
- 5: Bilden zusammen ein Modul
- 6: Bilden zusammen ein Modul

Milch- u. Lebensmittelchemie (B1)
Mikrobiologie und Hygiene (B1)
Milchwirtschaftliche Kalkulationen (B2)

4 Tage Präsenzunterricht (Mo – Do) plus 6 Lektionen E-Learning pro Woche

Fachschule 1 Teilzeit

2. Jahr (vereinfachte Darstellung)

1	2	3	4	5	6	7*	8	9	10	11	12	13*	14	15	16	17	18	19	20	21*			
Mik/Hyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung	Mik/Hyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung	Mik/Hyg/QM	Betriebsanlagen						Analytik/Humanernährung
	Flüssige Milchprodukte								Fett-/ Protein-konzentrate								Weich- und Halbhartkäse						
	Berechnungen								Berechnungen								Berechnungen						
Projekte unterstützen u. begleiten / Lern- u. Arbeitstechnik (4)												Projektarbeit (4)											
Personal führen und betreuen (6)												Technische Kalkulationen (5)											

2 Tage Präsenzunterricht (Mi & Do) plus ca. 3 Lektionen E-Learning pro Woche

7*, 13*, 21*: In diesen Wochen finden Kompetenznachweise statt.

Produktionspraktika

Im milchwirtschaftlichen Praktikum arbeiten Sie in Kleingruppen. Zuerst unter Anleitung, später nach eigenen Versuchszielen, können Sie auf Modellanlagen verschiedene Milchprodukte herstellen. Schwerpunkte sind Sauermilchprodukte, flüssige Milchprodukte, Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse, Fett- und Proteinkonzentrate, Dessertprodukte und Speiseeis, Weich- und Frischkäse herstellen. Mit Degustationen wird die sensorische Qualität der hergestellten Produkte regelmässig beurteilt.

Analytik

Sie werden in chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Untersuchungsmethoden ausgebildet. Nach der Einführung in die Methoden arbeiten Sie weitgehend selbstständig und werten die Ergebnisse in einem Bericht aus. Weitere Themengebiete sind: Probenahme, erstellen von Prüfplänen, Auswerten von Prüfergebnissen und Arbeitssicherheit.

Betriebsanlagen/Haustechnik/Automation

Hier wird der theoretische Stoff anhand von Modellen, Versuchen und Experimenten vertieft. Der Informatikunterricht erfolgt grösstenteils am



eigenen Computer. Die Schule ist flächendeckend mit WLAN ausgerüstet, es stehen Ihnen mit Office 365 die notwendigen Programme zur Verfügung. Sie lösen verschiedene Arbeiten aus dem Berufsalltag rationell mit verschiedenen elektronischen Hilfsmitteln.

Exkursionen

Mit Exkursionen werden in der Fachschule behandelte Themen gezielt ergänzt. Es werden verschiedene gewerbliche und industrielle Milchverarbeitungsbetriebe besucht. Es bietet

sich dabei die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch und Networking mit qualifizierten Berufsleuten. Neben milchwirtschaftlichen Betrieben besuchen wir auch Unternehmungen, welche Anlagen und Dienstleistungen für die Milchwirtschaft bereitstellen.

Projektarbeit

Während der Fachschule setzen Sie in einer Kleingruppe ein selbstgewähltes Thema in einer Projektarbeit um. Dazu können Sie z.B. im Modellbetrieb (je nach Zielsetzung) selber Versuche durchführen. Die Arbeit wird bewertet und vor der Klasse präsentiert. Diese Projektarbeit stellt eine Vorbereitung für die eidgenössische Berufsprüfung dar.

Diplom und Modulabschluss

Die Module werden mit einem Kompetenznachweis abgeschlossen. Für die Anmeldung an die Eidg. Berufsprüfung beim Schweiz. Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) sind der erfolgreiche Abschluss der sechs Pflichtmodule sowie vier von sieben Wahlpflichtmodulen Voraussetzung.

Das Diplom des BBZN Milchwirtschaft erhält, wer erfolgreich mindestens fünf Pflichtmodule und drei Wahlpflichtmodule abschliesst.



Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Milchwirtschaft

Centralstrasse 21
6210 Sursee
Telefon 041 349 73 64
milchwirtschaft.bbzn@sluz.ch
www.bbzn.lu.ch

