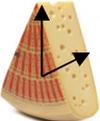


KÄSEN HEUTE – BERUFE IN DER KÄSEHERSTELLUNG



Ziel:	Die Sch' kennen verschiedene Berufe, die in der Käseherstellung vorkommen.
Arbeitsauftrag:	<p>Die Schüler sollen das Arbeitsblatt einzeln ausfüllen, ohne vorerst weitere Kenntnisse über den Beruf des Milchtechnologen zu besitzen.</p> <p>In einem zweiten Durchgang können die Ergebnisse in Kleingruppen (2 bis 3 Schüler) ausgetauscht und ergänzt werden.</p> <p>Als Hilfestellung können die Berufswahlunterlagen zu Hilfe genommen werden, oder es kann direkt mit der Broschüre „Milchtechnologin/ Milchtechnologe“ gearbeitet werden.</p>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsblatt ▪ Schreibmaterial
	Einzelarbeit, Kleingruppen (2 bis 3 Schüler)
	ca. 20 Minuten

Weitere Informationen

Auf www.kiknet.ch werden unter Milch und anderen Oberstufenthemen verschiedene Berufsbilder vorgestellt.

www.milchtechnologie.ch ist eine umfassende Website zur Ausbildung und zum Berufsbild des Milchtechnologen / der Milchtechnologin.

www.berufsberatung.ch bietet weitere Informationen zu verschiedenen Berufen.

Weiterführende Ideen

- Schnupperlehre als Milchtechnologe/Milchtechnologin machen.
- Einen Milchtechnologen ins Schulzimmer einladen und seinen Beruf vorstellen lassen.

KÄSEN HEUTE – BERUFE IN DER KÄSEHERSTELLUNG



Aufgabe

Was erwartest du vom Berufsbild des Milchtechnologen?

Mit welchen Bereichen kommt man in der Ausbildung zum Milchtechnologen / zur Milchtechnologin in Berührung?

Welche Anforderungen werden an angehende Milchtechnologen gestellt?



Welche Laufbahn kannst du als Milchtechnologe beschreiten? Trage die Laufbahndaten ein!

- Berufslehre 3 Jahre
- Berufsmatura
- LAP eidg. Fähigkeitsausweis
- Berufspraxis
- Fachschule 1
- Studium an Hochschulen 6 Semester
- Berufsprüfung eidg. Fachausweis
- Höhere Fachprüfung eidg. Meisterdiplom
- Fachschule 2
- Lebensmittelingenieur FH
- Berufspraxis



KÄSEN HEUTE – BERUFE IN DER KÄSEHERSTELLUNG



Lösung

Mit welchen Bereichen kommt man in der Ausbildung zum Milchtechnologe / zur Milchtechnologin in Berührung?

Butterherstellung, Abfüllerei, Milchannahme, Erhitzungsanlage, Labor

(Qualitätskontrolle, Entwicklung), Produktionsbetrieb (Jogurt, Quark, Desserts),

Werkstatt

Welche Anforderungen werden an angehende Milchtechnologe gestellt?

- Freude am Umgang mit LM
- Interesse an biologischen Vorgängen
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Technisches Verständnis für Anlagen
- Gewissenhaftigkeit
- Hygienebewusstsein
- Beobachtungsgabe
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Welche Laufbahn kannst du als Milchtechnologe beschreiten? Trage die Laufbahndaten ein!

Höhere Fachprüfung Eidg. Meisterdiplom	Lebensmittelingenieur FH
Fachschule 2	
Berufspraxis	
Berufsprüfung eidg. Fachausweis	Studium an den Hochschulen 6 Semester
Fachschule 1	
Berufspraxis	
LAP eidg. Fähigkeitsausweis	Berufsmatura
Berufslehre 3 Jahre	