

Anhang 2 zum Branchenstandard "Installation und Service von Melkanlagen", April 2023

Fähigkeitsausweises Melkmaschinenkontrolleur*innen

Grundkurse

- Die Dauer des Grundkurs Melkmaschinenkontrolleur*in beträgt 10 Ausbildungstage inklusive schriftlicher Prüfung. Die praktische Prüfung muss innerhalb eines Monats nach Abschluss des Kurses abgelegt werden.
- Der Fähigkeitsausweis wird ausgestellt, wenn die schriftliche und praktische Prüfung bestanden sind.

Firmen mit interner Grundausbildung

- Firmen mit interner oder Hersteller-Grundausbildung haben die Möglichkeit, diese durch die Arbeitsgruppe Melktechnik SLV zu validieren. Geprüft werden Firmen mit mindestens 6 Teilnehmer*innen jährlich. Ein Antrag zur Validierung ist in schriftlicher Form an den SLV zu stellen. Der Inhalt der Ausbildung muss dem Kursinhalt Grundausbildung Melkmaschinenkontrolleur*in SLV weitgehend entsprechen. Nach abgeschlossener interner Hersteller-Ausbildung werden die Absolventen*innen am Melkforum innert 6 Monaten zur Prüfung angemeldet. Die Teilnehmer*innen besuchen einen 3-tägigen Kurs am Melkforum. Kursinhalt- und Kursziele werden vorgängig mit der jeweiligen Firma abgesprochen. Diese Weiterbildung beinhaltet auch die Prüfungsvorbereitung. Der Kurs ist obligatorisch für die Prüfungszulassung. Die theoretische und praktische Prüfung wird innerhalb des Kurses durch einen vom SLV eingesetzten Experten durchgeführt.
- Aktive Servicetechniker*innen im Feld ohne Fachausweis besuchen ebenfalls den 3-tägigen Weiterbildungs- und Prüfungsvorbereitungskurs am Melkforum. Die theoretische und praktische Prüfung wird innerhalb des Kurses nach einheitlichen Richtlinien durchgeführt.

Weiterbildung

- Der Fähigkeitsausweis für Betriebsleiter- und Mitarbeiter ist alle 3 Jahre durch einen eintägigen Kurs zu erneuern. Die Kurse werden durch die BFH-HAFL am Melkforum organisiert. Mehrtägige Kurse werden nicht kumuliert.
- Das Kursangebot wird durch die BFH-HAFL erstellt, und von der Arbeitsgruppe Melktechnik SLV validiert.
- Das Weiterbildungsangebot wird über www.melkforum.ch und www.slv.ch ausgeschrieben. Kurskosten zu Lasten der Teilnehmer.

Eignungsprüfung

Prüfer*in: Experte*in bestimmt durch die SLV Arbeitsgruppe Melktechnik
Ort: Nach Vereinbarung
Dauer: 2 Stunden

Inhalt:

Praktischer Teil

Durchführung der Kontrolle nach den Richtlinien der Kontrolle von Melkanlagen. (Anhänge 5 und 6 des Branchenstandards). Beantworten von mündlichen Fragen durch den/die Experten.

Theoretischer Teil

Fragen im Zusammenhang der Tätigkeit:

- Aufbau der Melkanlage, Funktion der einzelnen Teile, Installationen
- Reinigung (Verfahren, Funktion, Kriterien)
- Reinigung, Dipp- und Desinfektionsmittel. Umgang und Vorschriften.
- Milchkühlung, Wärmerückgewinnung (Funktion, Verfahren)
- Qualitätsmerkmale (Keimbelastung, Zellgehalt, Hemmstoffe, Gefrierpunkt, Käsereiprüben)
- Sicherung der Milchqualität
- Physiologische Grundlagen der Milcherzeugung
- Melkarbeit (Arbeitsfolge, Zweck, Auswirkungen)
- Arbeitssicherheit, Auftreten, Kundenkontakt
- Streuströme (Normen und Empfehlungen ESTI)

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Absolvierung der Eignungsprüfung sind:

1. Kenntnisse der Richtlinien für die Durchführung der Kontrolle von Melkanlagen
2. Kenntnisse der firmenspezifischen Sollwerte
3. Praktische Erfahrung in der Durchführung der technischen Kontrolle von Melkanlagen
4. Kenntnisse über die Funktion und den Aufbau der Melkanlagen sowie deren funktionelle Einzelteile
5. Kenntnisse über biologische Aspekte der Milcherzeugung und die Sicherstellung einer hohen Milchqualität
6. Abschluss der Vorbereitungskurse am Melkforum

Anmerkungen: Personal ohne Fähigkeitsausweis muss bis zum Erlangen des Fähigkeitsausweises für Servicearbeiten im Feld durch eine ausgewiesene Fachperson begleitet werden. Unternehmen, die dem Branchenstandard beitreten, haben innerhalb einer Übergangsfrist von 36 Monaten Personal ohne Fähigkeitsausweis durch den Experten vom SLV schriftlich und praktisch zu prüfen.

Fähigkeitsausweis

Nach bestandener Eignungsprüfung erhält der Teilnehmer*in das Diplom für den absolvierten Grundkurs und die Prüfung. Der Kursausweis wird durch das Sekretariat des SLV erstellt. Die jährliche Prüfung der Messgeräte ist durch die Firmen zu organisieren.

Allfällige Mutationen müssen dem SLV gemeldet werden. Der SLV prüft und aktualisiert jährlich die Liste der Fachpersonen, die die Voraussetzungen zur Durchführung der Melkmaschinenkontrolle erfüllen und publiziert die aktuelle Liste unter www.melkforum.ch und www.slv-asma.ch.