



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie
Technologie en denrées alimentaires

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom 3. Mai 2024 über die berufliche Grundbildung für

Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA

vom 3. Mai 2024

Berufsnummer 21417

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Berufspädagogische Grundlagen	4
2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	4
2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	5
2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	5
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte	6
3. Qualifikationsprofil	7
3.1 Berufsbild	7
3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen	9
3.3 Anforderungsniveau des Berufes	10
4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	11
Erstellung	31
Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	32
Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	33
Glossar	42

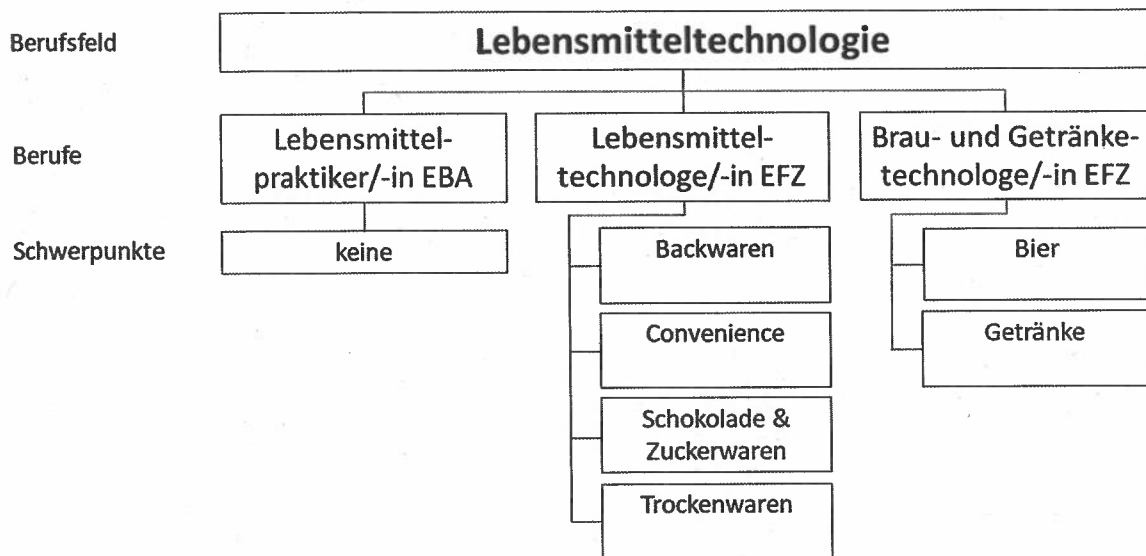
Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt

1. Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Lebensmittelpraktikerin und Lebensmittelpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben und Berufsfachschulen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.



1: Bildungsmodell des Berufsfeldes «Lebensmitteltechnologie».

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 8 der Verordnung des SBF über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA

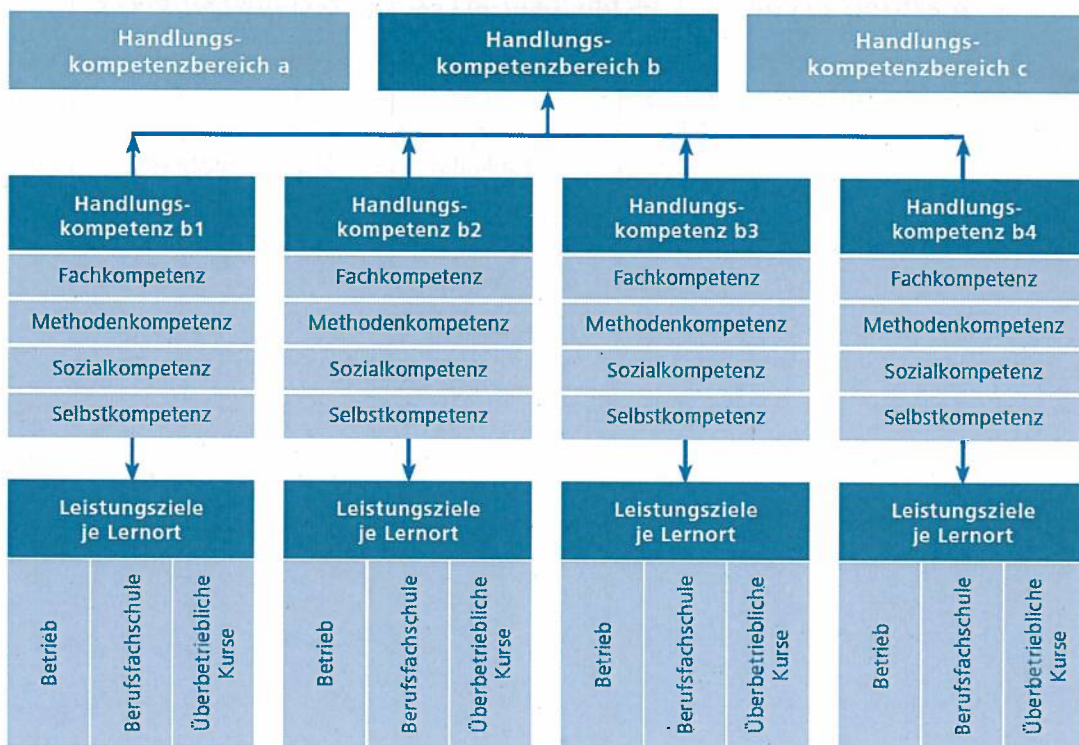
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA umfasst **vier Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Handlungskompetenzbereich a: Vorbereiten und Koordinieren der Produktion

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich a: Vorbereiten und Koordinieren der Produktion 5 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb und die Berufsfachschule ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K 2	Verstehen	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K 3	Anwenden	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K 4	Analyse	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.
K 5	Synthese	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K 6	Beurteilen	Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

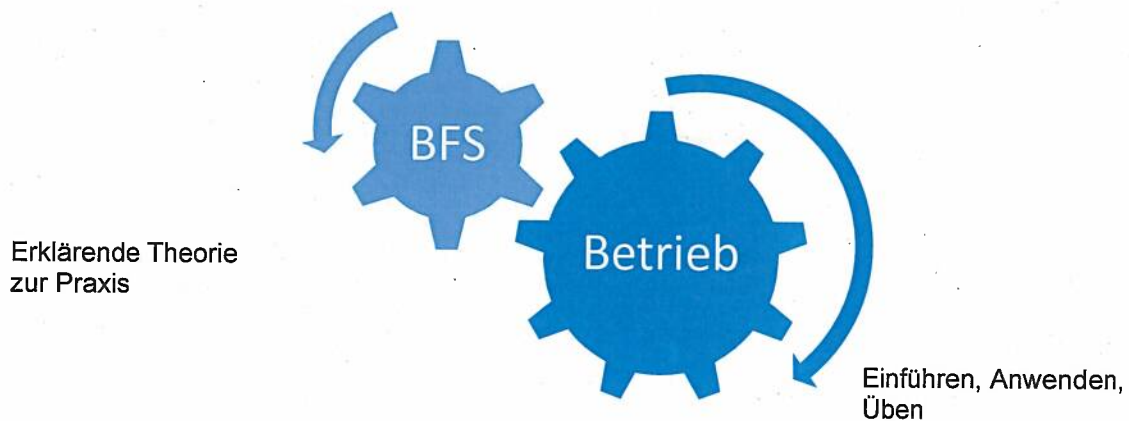
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Lebensmittelpraktikerin oder ein Lebensmittelpraktiker verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1 Berufsbild

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker EBA sind Fachpersonen für die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln und Getränken. Sie sind typischerweise für die Führung einer spezifischen Anlage und damit für einen Teil des Produktionsprozesses verantwortlich. Sie arbeiten in verschiedenen Branchen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, z.B. Backwaren, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke und Bier, aber auch neue Produkte wie z.B. Fleischerersatzprodukte oder Produkte für besondere Ernährungsformen.

Ihre Grundkenntnisse in der Lebensmitteltechnologie ermöglichen ihnen eine rasche Einarbeitung in andere Herstellungstechnologien sowie in verwandte Berufe/Branchen und gewährleisten ihre Arbeitsmarktfähigkeit.

Arbeitsgebiet

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker arbeiten in Betrieben der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, von kleinen und mittleren Unternehmen bis zu international tätigen Konzernen. Typischerweise verantworten sie die Führung einer spezifischen Produktionsanlage, entweder im Herstellungs- oder im Verpackungsprozess. Damit arbeiten sie eng mit den Lebensmitteltechnolog/innen in ihrem Betrieb zusammen, welche den gesamten Produktionsprozess führen. In kleineren Betrieben arbeiten sie teilweise handwerklich auf kleinen Anlagen. Sie stellen sicher, dass die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Arbeitssicherheit und Produktivität umgesetzt werden.

In ihrem beruflichen Alltag stehen sie in Kontakt mit verschiedensten Anspruchsgruppen. Sie erhalten ihre Aufträge von Betriebs-, Abteilungs- oder Schichtleitenden. Innerhalb des Betriebs kommunizieren sie mit dem Team und instruieren das Hilfspersonal.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker bereiten die Produktion an einer spezifischen Anlage vor, die sie verantworten. Sie führen die Arbeitsschritte gemäss Auftrag aus, stellen die benötigten Materialien bereit und richten die Anlage ein. Falls nötig instruieren sie die Produktionsmitarbeitenden an der Linie.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker führen eine spezifische Produktionsanlage, sei dies in der Herstellung oder in der Verpackung. Dazu gehören das Ein- und Ausfahren der Anlage, die laufende Überwachung und Steuerung sowie die Durchführung von vorgegebenen in-Prozess-Kontrollen.

Ist die Produktion abgeschlossen, lagern sie Materialien und Endprodukte entsprechend den Hygienevorschriften ein. Falls vorgesehen geben sie die Produkte für nachfolgende Prozesse frei, z.B. für die Verpackung oder Auslieferung. Die Daten der Produktion erfassen sie zuverlässig in den betrieblichen Systemen. Schliesslich stellen sie eine einwandfreie Reinigung der Anlagen sicher und verwerten Nebenprodukte, um Foodwaste zu vermindern.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker beteiligen sich im Rahmen ihres Aufgabenbereichs an der Optimierung von Produktionsprozessen. So beheben sie einfache Störungen an ihrer Anlage selbstständig oder erarbeiten gemeinsam mit dem Team Verbesserungsmöglichkeiten.

Berufsausübung

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker sind gefordert, die Qualität der Lebensmittel und Getränke in einem spezifischen Prozessschritt zu gewährleisten. Dazu verfügen sie über Basiskenntnisse im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Sie sind bereit, in eigener Verantwortung in ihrem Arbeitsbereich

gewissenhaft zu handeln und genau zu arbeiten. Sie sind sich der hohen qualitativen Anforderungen an Lebensmittel oder Getränke sowie der Bedeutung von Hygiene und Dokumentationen bewusst.

Das frühzeitige Erkennen von Risiken und Störungen im Produktionsprozess ist eine zentrale Aufgabe von Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktikern. Dazu halten sie sich strikt an die vorgegebenen Abläufe und Kontrollvorgaben. Bei Abweichungen sind sie in der Lage, rasch zu reagieren und die vorgesetzten Personen zu informieren. Durch die Reduktion von Fehlern tragen sie zu effizienten Prozessen und damit zu einer hohen Wirtschaftlichkeit in ihrem Betrieb bei.

Der Arbeitsalltag findet häufig in heterogenen Teams statt; d.h. die Mitarbeitenden unterscheiden sich in Bezug auf Sprache, Kultur, Herkunft und Ausbildungsstand. Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker drücken sich verständlich aus. Sie können ihre eigenen Anliegen nachvollziehbar äussern und auf Fragen und Bedürfnisse von anderen Teammitarbeitenden konstruktiv eingehen. Damit tragen sie zu einer positiven Unternehmenskultur bei.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker sind sich flexible Arbeitseinsätze im Schichtbetrieb gewohnt. Sie sind belastbar und können mit unterschiedlichen klimatischen Bedingungen wie Hitze oder Kälte umgehen. Auch repetitive Arbeiten, handwerkliche Tätigkeiten oder Reinigungsarbeiten gehören zu ihrem Arbeitsalltag.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker verwandeln Rohstoffe in Lebensmittel und Getränke. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zur Nahrungsversorgung in der Schweiz, indem sie sichere und haltbare Lebensmittel und Getränke verfügbar machen. Ausserdem tragen sie mit ihren Produkten zu Genuss und Gemeinschaftlichkeit bei.

Ihre Produkte repräsentieren häufig typische Kulturgüter der Schweiz und damit verbundene Werte wie Qualität, Sicherheit, Tradition und Innovation. Sie geniessen auch international eine hohe Anerkennung und Wertschätzung.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker setzen sich im Rahmen ihrer Möglichkeiten dafür ein, nachhaltige Materialien und ressourcenschonende Produktionsverfahren anzuwenden. Sie berücksichtigen betriebliche und gesetzliche Umweltschutzmassnahmen und identifizieren Verbesserungspotenziale. Damit tragen sie zum Umweltschutz sowie zu einer nachhaltigen Wirtschaft und Gesellschaft bei.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche

Handlungskompetenzen →

a	Vorbereiten und Koordinieren der Produktion	a1: Arbeitsplatz für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einrichten	a2: Produktionsauftrag entgegennehmen und erläutern	a3: Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren	a4: Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlage einrichten	a5: Produktionsmitarbeitende an der Anlage instruieren
b	Führen einer Produktionsanlage*	b1: Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einfahren	b2: Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken kontrollieren und dokumentieren	b3: Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken überwachen und steuern	b4: Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken ausfahren	
c	Abschliessen der Produktion	c1: Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern	c2: Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben	c3: Arbeitsplatz und Produktionsanlage reinigen	c4: Produktionsdaten in betriebliche Systeme (ERP) eingeben	c5: Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion für die Wiederverwertung oder Entsorgung trennen
d	Optimieren einer Produktionsanlage	d1: Einfache Störungen an einer Produktionsanlage beheben	d2: Verbesserungsmöglichkeiten einer Produktionsanlage im Team erarbeiten			

*Produktionsanlage = Herstellungs- und/oder Verpackungsanlage

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der zwei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich a: Vorbereiten und Koordinieren der Produktion		
Handlungskompetenz a1: Arbeitsplatz für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einrichten		
<i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker richten ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Vorgaben bezüglich Hygiene und Arbeitssicherheit ein.</i>		
Sie setzen ihre persönliche Schutzausrüstung fachgerecht ein und stellen deren Funktionstüchtigkeit sicher. Sie richten ihren Arbeitsplatz ein und ermöglichen mit der konsequenten Umsetzung von Massnahmen einen sicheren und hygienischen Arbeitsplatz.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
a1.1	Sie informieren sich über die Gefahren und Risiken bei der Produktion. (K3)	Sie beschreiben im Rahmen eines praktischen Auftrags die Gefahren und Risiken an einer ausgewählten Anlage in Ihrem Betrieb. (K2)
a1.2	Sie setzen ihre persönliche Schutzausrüstung (PSA) gemäss betrieblichen Vorgaben ein. (K3)	Sie beschreiben, bei welchen Tätigkeiten und Situationen eine entsprechende PSA getragen werden muss. (K2) Sie zeigen die Folgen einer Nichteinhaltung der Vorgaben zur Arbeitssicherheit auf. (K2)
a1.3	Sie pflegen ihre PSA fachgerecht und überprüfen ihre Funktionstüchtigkeit. (K3)	
a1.4	Sie richten ihren Arbeitsplatz sicher, hygienisch und ordentlich ein. (K3)	Sie beschreiben Rahmenbedingungen für einen sicheren und hygienischen Arbeitsplatz. (K2)

Handlungskompetenz a2: Produktionsauftrag entgegennehmen und erläutern		
<p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker nehmen den Auftrag für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken entgegen und stellen sicher, dass sie über die notwendigen Informationen verfügen.</i></p> <p>Vorbereitend nehmen sie Pläne entgegen und schaffen sich ein Verständnis für ihren Auftrag. Dazu informieren sie sich verantwortungsbewusst über einzuhaltende Vorgaben, Normen und Richtlinien und sprechen sich im Team ab. Falls Fragen bezüglich Produktionsablauf oder Zeitmanagement auftauchen, wenden sie sich an die zuständige Person.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
a2.1	Sie nehmen Informationen und Produktionspläne entgegen und erläutern diese. (K3)	
a2.2	Sie informieren sich, welche Vorgaben, Normen und Richtlinien während einer Produktion eingehalten werden müssen. (K3)	Sie benennen branchenübliche Normen und deren Anwendung. (K1)
a2.3	Sie sprechen sich im Team betreffend den Auftrag ab (z. B. Produktionsablauf, Zeitmanagement, Normen, Vorgaben). (K3)	Sie wenden die Regeln für eine situations- und zielgruppengerechte Kommunikation an einem Beispiel an (z. B. Ich-Botschaften, W-Fragen, Feedback). (K3)
a2.4	Sie wenden sich bei Unklarheiten und Fragen an die zuständige Person. (K3)	

Handlungskompetenz a3: Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren <i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker stellen qualitativ einwandfreie Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial gemäss Rezepturen oder Stücklisten bereit.</i> Sie überprüfen, ob die Artikel mit der Rezeptur und dem Mindesthaltbarkeitsdatum übereinstimmen und überprüfen die Rohstoffe sensorisch. Bei allfälligen Mängeln ergreifen sie Massnahmen und melden die Abweichungen. Die qualitativ einwandfreien und betrieblich freigegebenen Stoffe stellen sie dann mit Transportgeräten und Förderanlagen bereit - getrennt, wo dies Label oder Allergene erfordern. Mit einer fokussierten und verantwortungsbewussten Arbeitsweise verhindern sie Qualitätsmängel, Verderben und Kontamination der verschiedenen Stoffe und Materialien.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
a3.1	Sie überprüfen Artikelbezeichnung/-nummern auf Übereinstimmung mit der Rezeptur sowie das Mindesthaltbarkeitsdatum. (K3)	Sie erläutern die Lager- und Bearbeitungsvorschriften der Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterialien. (K2)
a3.2	Sie überprüfen die Qualität des Rohstoffs sensorisch. (K3)	Sie erläutern verschiedene Verderbsarten sowie betroffene Rohstoffe. (K2) Sie zeigen anhand von Beispielen auf, wie Risiken verhindert werden können. (K2)
a3.3	Sie trennen wenn nötig Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien, um eine Kontamination zu verhindern (z. B. Allergene, Label). (K3)	Sie erklären relevante Begriffe im Zusammenhang mit Label und speziellen Ernährungsformen (z. B. bio, vegan, kosher, halal). (K2) Sie erläutern die wichtigsten Lebensmittelallergene und die Auswirkungen auf die Konsumentinnen und Konsumenten. (K2) Sie begründen den speziellen Umgang mit Rohstoffen und Halbfabrikaten im Zusammenhang mit Label, speziellen Ernährungsformen und Allergenen. (K2)
a3.4	Sie stellen Roh- Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial mit den betrieblichen Transportgeräten und Förderanlagen bereit. (K3)	

a3.5	Sie melden Abweichungen (z. B. abgelaufene Haltbarkeit) und setzen selbständig Massnahmen in ihrem Kompetenzbereich um. (K3)	
------	--	--

Handlungskompetenz a4: Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlage einrichten		
<i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker richten ihre Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlage innerhalb der zeitlichen Vorgaben ein.</i>		
Zunächst bauen sie Anlagenteile zusammen und wechseln Werkzeuge und Formateile aus. Dies mit dem Ziel, den Ausschuss möglichst zu reduzieren. Ausserdem richten sie Rückführungs- oder Weiterverarbeitungsprozesse für Nebenprodukte an der Anlage ein. Weiter stellen sie die passenden Anlagenparameter ein, nehmen eine Funktionskontrolle vor und bestücken die Anlage. Während des gesamten Einrichtungsprozesses arbeiten sie mit Mitarbeitenden an der Linie zusammen und minimieren mit speditiven, koordinierten Arbeitsschritten das Risiko eines Stillstands.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
a4.1	Sie bauen Anlagenteile zusammen und wechseln bei Bedarf Werkzeuge und Formateile in der vorgegebenen Zeit aus. (K3)	
a4.2	Sie richten Rückführungs- oder Weiterverarbeitungsprozesse für Nebenprodukte an der Anlage ein (z. B. direkte Rückführung, organische und anorganische Produkte, Futtermittel). (K3)	Sie erläutern den Prozess der Nebenprodukte ihrer Anlage. (K2) Sie erklären den Nutzen von Rückführungs- und Weiterverarbeitungsprozessen in Bezug auf die Nachhaltigkeit. (K2)
a4.3	Sie stellen Anlagenparameter (Grundparameter) gemäss betriebsinternen Vorgaben ein. (K3)	
a4.4	Sie führen eine Funktionskontrolle der Anlage durch. (K3)	
a4.5	Sie bestücken die Anlage mit Roh- Hilfs- und Zusatzstoffen, Pack- und Verbrauchsmaterial. (K3)	

a4.6	Sie koordinieren die Produktion mit den vor- und nachgelagerten Prozessen. (K3)	
------	---	--

Handlungskompetenz a5: Produktionsmitarbeitende an der Anlage instruieren		
<i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker teilen die Mitarbeitenden an der Anlage ein und leiten sie an.</i>		
Sie koordinieren die Aufgaben des anwesenden Personals und fordern bei Bedarf rechtzeitig Unterstützung an. Sie instruieren bei Arbeitsbeginn die Mitarbeitenden an ihrer Anlage und greifen im laufenden Prozess falls nötig ein. Sie geben offene und ehrliche Rückmeldungen und nehmen Feedback entgegen. Damit vermeiden sie Missverständnisse und sorgen für eine angenehme Arbeitsatmosphäre.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
a5.1	Sie teilen die ihnen zur Verfügung gestellten personellen Ressourcen an der Anlage ein. Sie berücksichtigen dabei deren Fähigkeiten situationsgerecht. (K3)	
a5.2	Sie fordern Produktionsmitarbeitende entsprechend dem Bedarf rechtzeitig an. (K3)	
a5.3	Sie instruieren Mitarbeitende an ihrer Anlage verständlich und nachvollziehbar. (K3)	Sie erläutern die Elemente einer klaren Instruktion. (K2) Sie instruieren andere Lernende im Rahmen von Rollenspielen verständlich und nachvollziehbar. (K3)
a5.4	Sie greifen im Arbeitsprozess korrigierend ein. (K3)	
a5.5	Sie geben anderen Mitarbeitenden ein Feedback und gehen mit kritischen Rückmeldungen von anderen Mitarbeitenden konstruktiv um. (K3)	Sie erläutern die wesentlichen Regeln für ein konstruktives Feedback. (K2)

		Sie geben anderen Lernenden ein Feedback und gehen mit kritischen Rückmeldungen konstruktiv um. (K3)
--	--	--

Handlungskompetenzbereich b: Führen einer Produktionsanlage		
<p>Handlungskompetenz b1: Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken einfahren</p> <p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker fahren betriebsspezifische Anlagen ein, um eine Produktion gemäss den Qualitätsvorgaben starten zu können (z. B. Biscuitlinie, Mischer, Trockner, Dosieranlage, Verpackungsanlage, Abfüllanlage).</i></p> <p>Sie stellen die spezifischen Produktparameter ein, vergleichen die Soll- und Ist-Werte und führen bei Bedarf einen Vorlauf durch. Kritische Punkte erkennen sie rasch und zuverlässig. Sobald das Produkt die angestrebte Qualität aufweist, geben sie dieses für weiterverarbeitende oder nachgelagerte Prozesse frei. Sie überprüfen laufend die Einhaltung von prozessspezifischen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Hygiene und Produktivität. Bei allen Arbeitsschritten arbeiten sie effizient, genau und diszipliniert und achten auf die Einhaltung der Zeitvorgaben.</p> <p>Falls sie an einer Verpackungsanlage arbeiten, wählen sie das passende Verpackungs- und Abfüllmaterial aus und überprüfen dieses auf Beschädigungen und Sauberkeit.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
b1.1	<p>Sie stellen Produktparameter gemäss Herstellenweisungen ein (Fokus Lebensmittel oder Getränke auf Anlage). (K3)</p> <p>Sie zeigen kritische Punkte beim Einfahren der Anlage in ihrem Betrieb auf. (K2)</p>	<p>Sie beschreiben den Herstellungsprozess von Lebensmitteln oder Getränken vom Rohstoff zum Endprodukt an ihrem Arbeitsplatz. (K2)</p> <p>Sie beschreiben im Rahmen eines praktischen Auftrags die kritischen Punkte beim Einfahren der Anlage und begründen diese. (K2)</p>
b1.2	<p>Sie vergleichen Soll- und Ist-Werte der eingestellten Parameter und nehmen bei Abweichungen Massnahmen vor. (K3)</p> <p>Sie beschreiben die Auswirkungen von Parameter-Veränderungen auf ein Produkt. (K2)</p>	<p>Sie zeigen typische Qualitäts-Abweichungen an einem Produkt auf. (K2)</p> <p>Sie beschreiben im Rahmen eines praktischen Auftrags die Auswirkungen von Parameter-Veränderungen auf ein Produkt. (K2)</p>
b1.3	<p>Sie führen falls nötig einen Vorlauf durch, bis das Produkt die angestrebte Qualität aufweist. (K3)</p> <p>Sie beschreiben Möglichkeiten für einen schonenden Umgang mit Ressourcen beim Vorlauf. (K2)</p>	<p>Sie erläutern die Gefahren und Risiken einer Kontamination. (K2)</p> <p>Sie beschreiben im Rahmen eines praktischen Auftrags die Möglichkeiten für einen schonenden Umgang mit Ressourcen beim Vorlauf. (K2)</p>

b1.4	Sie geben das Produkt für weiterverarbeitende oder nachgelagerte Prozesse frei. (K3)	<p>Sie erläutern die relevanten Qualitätskriterien ihrer Produkte und deren übergeordneten Vorschriften (z. B. Allergene und Label). (K2)</p> <p>Sie zeigen anhand eines Produktes aus dem eigenen Betrieb die Freigabekriterien auf und begründen diese. (K2)</p>
b1.5	Sie überprüfen die Einhaltung der prozessspezifischen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene unter Berücksichtigung eines ressourcenschonenden Mitteleinsatzes. (K3)	
b1.6	Sie wählen das korrekte Verpackungs- oder Abfüllmaterial aus. (K3)	Sie erläutern die Bedeutung von Verpackungen für die Lebensmittelsicherheit.
b1.7	Sie kontrollieren Verpackungs- und Abfüllmaterialien auf Beschädigungen und Sauberkeit (z. B. bei Mehrwegflaschen oder Mehrweggebinde). (K3)	

Handlungskompetenz b2: Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken kontrollieren und dokumentieren		
<p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker kontrollieren den Produktionsprozess ihrer Anlage mittels Inprozesskontrollen. Damit stellen sie die Rückverfolgung sicher und erkennen Abweichungen frühzeitig.</i></p> <p>Sie führen die vorgegebenen Inprozesskontrollen durch, beurteilen diese und dokumentieren das Ergebnis zuverlässig, umgehend und nach Vorgabe. Sie ziehen Proben und Muster gemäss den betrieblichen Vorgaben. Bei Bedarf ziehen sie die vorgesetzte Person oder andere relevante Abteilungen bei. Sie handeln bei allen Arbeitsschritten konsequent und verantwortungsbewusst.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
b2.1	Sie führen Inprozesskontrollen gemäss Vorgaben durch. (K3)	Sie beschreiben verschiedene Methoden der Inprozesskontrollen und begründen deren Anwendung im Betrieb (z. B. Metalldetektor, Röntgengeräte, pH-Meter). (K2)
b2.2	Sie beurteilen Inprozesskontrollen (Soll- und Ist-Werte-Abgleich) und eruieren Abweichungen. (K4)	
b2.3	Sie dokumentieren Inprozesskontrollen zuverlässig, umgehend und nach Vorgaben. (K3)	Sie erläutern die Wichtigkeit der Dokumentation für ihre eigene Praxis. (K2)
b2.4	Sie ziehen Proben und Rückstellmuster gemäss den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Sie begründen die Notwendigkeit von Probenahmen und Rückstellmuster anhand von konkreten Beispielen (z. B. Lagertests, Kundenreklamationen, Allergennachweis). (K2)
b2.5	Sie ziehen bei Bedarf die vorgesetzte Person und relevante Abteilungen bei (z. B. Qualitätssicherung, technischer Dienst). (K3)	
b2.6	Sie überprüfen die Einhaltung der prozessspezifischen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene. (K3)	Sie erläutern den Nutzen von Sicherheits-Audits. (K2)

Handlungskompetenz b3: Produktionsprozess von Lebensmitteln oder Getränken überwachen und steuern

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker überwachen und steuern den Herstellungsprozess ihrer Anlage. Dazu setzen sie ihre produkt-, anlagen- und verfahrensspezifischen Kenntnisse ein.

Sie beobachten ihre Anlage aufmerksam und reagieren bei unvorhergesehenen Vorkommnissen rasch und zuverlässig. Sie überprüfen regelmässig verschiedene Medien in Bezug auf die festgelegten Parameter und ergreifen bei Abweichungen geeignete Massnahmen. Ausserdem steuern sie den Nachschub an benötigten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen, Pack- und Verbrauchsmaterial. Den Produktionsprozess erhalten sie mit zielführenden Massnahmen aufrecht. Schliesslich nehmen sie alltägliche Unterhaltsarbeiten vor. Sie zeichnen sich durch ein gutes Verständnis ihrer Produkte und deren Qualitätsmerkmale aus. Sie handeln proaktiv und sind sich der ökologischen und ökonomischen Auswirkungen stets bewusst.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
b3.1	<p>Sie erläutern die neuralgischen Punkte ihrer Anlage und der jeweiligen Verfahren. (K2)</p> <p>Sie beobachten ihre Anlage und reagieren rasch bei unvorhergesehenen Vorkommnissen wie Fremdgeräuschen, Gerüchen oder weiteren Emissionen. (K3)</p>	<p>Sie zeigen anhand eines eigenen Beispiels die neuralgischen Punkte bei der Überwachung und Steuerung eines Produktionsprozesses auf. (K2)</p> <p>Sie beobachten und dokumentieren den Produktionsprozess einer anderen Linie im eigenen Betrieb sowie einer Linie in einem branchenfremden Lebensmittelbetrieb. (K3)</p> <p>Sie erklären die Bedeutung der Prozesskontrolle für einen Lebensmittel- oder Getränkebetrieb sowie die eigene Verantwortung als Lebensmittelpraktiker/in. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Vorgehensweise beim Auftreten von Störungen im Produktionsprozess. (K2)</p>
b3.2	<p>Sie überprüfen regelmässig verschiedene Medien in Bezug auf die festgelegten Parameter (z. B. Kühltemperatur, Taktzahl, Durchfluss, Öltemperatur, Luftfeuchtigkeit). (K3)</p>	<p>Sie zeigen anhand von einfachen Beispielen die Wichtigkeit der Medienkontrolle (z.B. Druckluft, Kältemittel, Dampf, Öl, Wasser) in Bezug auf Gefahren und Nachhaltigkeit auf. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Einflüsse der verschiedenen Medien auf Lebensmittel oder Getränke. (K2)</p>
b3.3	<p>Sie ergreifen bei Abweichungen geeignete Massnahmen (z. B. Gewichtskorrekturen, Temperaturanpassung, Formkorrekturen). (K3)</p>	<p>Sie benennen die gesetzlichen Vorgaben für Mengenangaben. (K1)</p> <p>Sie führen einfache Prozentrechnungen durch. (K3)</p>

b3.4	Sie steuern den Nachschub an benötigten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen, Pack- und Verbrauchsmaterial frühzeitig. (K3)	Sie erläutern verschiedene Fördermöglichkeiten von Rohstoffen sowie deren Vor- und Nachteile. (K2)
b3.5	Sie ergreifen zielführende Massnahmen, um den Produktionsprozess aufrecht zu erhalten (z. B. vorprogrammierter Tank ist besetzt, Filter ist verstopft, Personalausfall). (K3)	Sie beschreiben wichtige Kriterien einer erfolgreichen Anlagenführung (z. B. die eigene Anlage im Auge behalten, Pausenorganisation). (K2) Sie zeigen anhand von Beispielen auf, wie Störungen minimiert oder verhindert werden können. (K2)
b3.6	Sie nehmen alltägliche Unterhaltsarbeiten gemäss betrieblichen Vorschriften vor (z. B. Ölen, Schmierern, Reinigen). (K3)	Sie zeigen die Wichtigkeit von lebensmittelkonformen Mitteln auf. (K2) Sie zeigen die Risiken von Unterhaltsarbeiten in Bezug auf die Herstellungsprozesse von Lebensmitteln oder Getränken auf. (K2)
b3.7	Sie überprüfen die Einhaltung der prozessspezifischen Vorgaben zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene. (K3)	Sie begründen die Notwendigkeit eines HACCP-Konzepts für die Herstellung von sicheren Lebensmitteln oder Getränken. (K2) Sie beschreiben die allgemeinen Risiken, welche sich auf die Lebensmittelsicherheit auswirken können. (K2) Sie zeigen alle Kontrollpunkte (z. B. CCP und OPRP) eines Prozesses an ihrer Anlage im Betrieb auf. (K2)

Handlungskompetenz b4: Anlage für die Produktion von Lebensmitteln oder Getränken ausfahren

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker fahren am Ende der Produktion ihre Anlagen aus und bereiten diese für die Reinigung oder einen Produktewechsel vor.

Sie beenden den Produktionsprozess und starten den Ausfahrprozess entsprechend den Gegebenheiten der Anlage. Sie stossen das Produkt aus und trennen die Mischphase ab. Sie bereiten die Anlage für die Reinigung vor und überprüfen diese auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Bei Bedarf demontieren sie einzelne Anlagenteile. Schliesslich dokumentieren sie den Zustand und schalten die Anlage aus. Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker zeichnen sich durch eine gute und effiziente Arbeitsorganisation aus und halten stets die gesamte Produktionskette vor Augen. Bei einem Produktewechsel sind sie gefordert, die Zeitvorgaben einzuhalten und aufeinander abzustimmen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
b4.1	Sie beenden den Produktionsprozess und starten den Ausfahrprozess entsprechend den Gegebenheiten der Anlage (z. B. Zufuhr stoppen). (K3)	
b4.2	Sie schieben/stossen das Produkt aus der Anlage aus (z. B. mit Wasser, Luft, CO2, Feststoffmischungen). (K3)	
b4.3	Sie trennen die Mischphase ab. (K3)	Sie erläutern die Wichtigkeit der korrekten Trennung beim Produktewechsel (z. B. in Bezug auf Label / Qualitäten wie bio oder vegan) sowie Gefahren für die Gesundheit (z. B. Allergenverschleppung). (K2)
b4.4	Sie bereiten die Anlage für die Reinigung vor und demontieren die Anlage bei Bedarf. (K3) Sie erläutern die verschiedenen Teile. (K2)	Sie erläutern die Wichtigkeit einer korrekten Reinigung sowie Gefahren für die Produktqualität und die Gesundheit. (z. B. Kontamination Fremdprodukt, Mikrobiologische Verunreinigung). (K2)
b4.5	Sie überprüfen den Anlagenzustand auf Beschädigungen und Abnutzungen und dokumentieren den Zustand der Anlage. (K3)	Sie beschreiben das sensorische Vorgehen, um Abweichungen vom Normalzustand zu erkennen (z. B. Visuelle, akustische, olfaktorische oder haptische Kontrollen). (K2) Sie zeigen den Aufbau eines Nachweisdokuments auf und erläutern dessen Verwendungszweck. (K2)
b4.6	Sie schalten die Anlage selbständig aus und sichern diese gemäss den spezifischen Anforderungen. (K3)	

Handlungskompetenzbereich c: Abschliessen der Produktion		
<p>Handlungskompetenz c1: Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern</p> <p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker lagern Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte zur Weiterverwendung ein.</i></p> <p>Sie verschliessen und beschriften Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte korrekt und führen diese anschliessend in die Lager. Sie orientieren sich dabei an den Hygiene-, Label- und Allergenvorschriften und achten auf die geeigneten Lagermethoden und -bedingungen.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
c1.1	Sie verschliessen und beschriften die angebrochenen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe oder Halbfabrikate entsprechend den Hygienevorschriften. (K3)	Sie erläutern das Lagerhaltungskonzept (z. B. FIFO) ihres Betriebs. (K2)
c1.2	Sie führen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte arttypisch in die Lager zurück. Dabei berücksichtigen sie die rechtlichen und betrieblichen Vorgaben. (K3)	Sie beschreiben Lagermethoden und Lagerbedingungen für verschiedene Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, sowie Halbfabrikate und Endprodukte (z. B. zugeteilte oder chaotische Lagerhaltung). (K2)

Handlungskompetenz c2: Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben		
<i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker kontrollieren Lebensmittel oder Getränke und geben sie für die weitere Verwendung frei.</i>		
Bevor Lebensmittel oder Getränke weiterverwendet werden, werden sie auf betriebsinterne Vorgaben und Standards geprüft. Dazu wählen sie geeignete Prüfmittel aus und führen Qualitätsprüfungen (bspw. Dichte, Mindesthaltbarkeit, Losgrösse und Materialkennzeichnung) durch und dokumentieren diese. Die Ergebnisse gleichen sie mit den Soll-Werten ab und ergreifen bei Abweichung notwendige Massnahmen. So gewährleisten sie die Lebensmittelsicherheit für den weiteren Prozess.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
c2.1	Sie wählen das geeignete Prüfmittel aus (z. B. mittels 4-Augen-Prinzip, Metalldetektor, Füllstandskontrolle). (K3)	Sie beschreiben die Prüfmittel im eigenen Betrieb mit deren Vor- und Nachteilen. (K2)
c2.2	Sie überprüfen Halbfabrikate oder Endprodukte eigenverantwortlich (z. B. Dichte, Mindesthaltbarkeit, Losgrösse und Materialkennzeichnung) gemäss Vorgabe und dokumentieren die Ergebnisse. (K3)	Sie führen eine Qualitätsprüfung eines eigenen Produkts durch (z.B. Degustation). (K3) Sie zeigen anhand eines eigenen Produktes die Freigabekriterien auf und begründen diese. (K3)
c2.3	Sie überprüfen die Auftragserfüllung anhand der Soll-Ist-Werte (z. B. Menge, Zeit, Personal). (K3)	
c2.4	Sie ergreifen bei Abweichungen geeignete Massnahmen, um fehlerhafte Produkte zu lenken (z. B. Information weitergeben). (K3)	Sie erläutern den Ablauf bei Abweichungen von Produktionsvorgaben im eigenen Betrieb. (K2)

Handlungskompetenz c3: Arbeitsplatz und Produktionsanlage reinigen		
<p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker reinigen und desinfizieren den Arbeitsplatz und ihre Produktionsanlage. Dies können Zwischenreinigungen während des Prozesses oder Endreinigungen sein.</i></p> <p>Vor der eigentlichen Reinigung überprüfen sie die Sicherheitsvorkehrungen und stellen die geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmittel bereit. Nach einer mechanischen Grobreinigung führen sie die Reinigung durch und desinfizieren wo nötig. Sie dosieren die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in korrekter Konzentration und stellen sicher, dass die Gefahren für Mensch und Umwelt minimiert werden. Zum Schluss überprüfen sie die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
c3.1	Sie setzen die nötigen Sicherheitsvorkehrungen für die Reinigung anhand der Vorgaben um. (K3)	
c3.2	Sie stellen die vorgegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die vorgesehene Anwendung bereit (z. B. alkalisch, sauer, desinfizierend). (K3)	Sie beschreiben die Anwendung und Wirkung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bei verschiedenen Verschmutzungsarten. (K2)
c3.3	Sie führen eine mechanische Grobreinigung durch (z. B. Abkratzen, Wischen). (K3)	
c3.4	Sie dosieren Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der vorgegebenen Konzentration. (K3)	Sie beschreiben mögliche chemische Reaktionen beim Mischen von verschiedenen Reinigungsmitteln (z. B. Säure vs. Lauge). (K2) Sie zeigen die Gefahren für Mensch und Umwelt im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel auf. (K2)
c3.5	Sie messen falls erforderlich die Einsatzkonzentration mit geeigneten Methoden (z. B. Leitwertmessung, pH). (K3)	
c3.6	Sie führen eine Reinigung anlagenspezifisch durch (z. B. Trocken-, Nass-, Allergenreinigung, CIP-Reinigung) und berücksichtigen die	Sie zeigen Möglichkeiten auf, wie Reinigungsmittel und Wasser ressourcen- und umweltschonend eingesetzt und entsorgt werden können.

	Herstellervorgaben. Sie achten dabei auf einen sparsamen Einsatz von Ressourcen. (K3)	Sie erläutern die Risiken von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Lebensmittelsicherheit. (K2)
c3.7	Sie desinfizieren oder sterilisieren (bei Bedarf thermisch oder chemisch) kritische Anlagenteile gemäss den Vorgaben. (K3)	Sie erklären die Verfahren für die Desinfektion und Sterilisation. (K2)
c3.8	Sie überprüfen die Reinigung und Desinfektion der Anlage visuell. (K3)	

<p>Handlungskompetenz c4: Produktionsdaten in betriebliche Systeme (ERP) eingeben</p> <p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker erfassen und kontrollieren Daten der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion in betrieblichen ERP-Systemen.</i></p> <p>Sie erfassen Roh, Hilfs und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial und die entsprechenden Rückverfolgbarkeitsdaten zeitnah und nach betrieblichen Vorgaben. Zudem tragen sie Prüfpunkte und relevante Kennzahlen wie Stillstände, Störungen oder Ausschuss in die betrieblichen ERP-Systeme ein. Die eingetragenen Daten prüfen sie gewissenhaft auf ihre Korrektheit.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
c4.1	Sie erfassen und kontrollieren die Rückverfolgbarkeitsdaten der verwendeten Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial. (K3)	Sie erläutern verschiedene Methoden zur Rückverfolgung (zum Beispiel Lot-Nummern, Zertifikate). (K2)
c4.2	Sie erfassen verwendete Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial in den entsprechenden betrieblichen Systemen. (K3)	
c4.3	Sie kontrollieren und vergleichen die erfassten Daten in den betrieblichen Systemen auf ihre Korrektheit. (K3)	Sie erläutern anhand von Beispielen Konsequenzen von Fehleingaben im System. (K2)

c4.4	Sie erfassen Prüfpunkte (z. B. Linienkontrolle) und kontrollieren die Einhaltung der Vorgaben. (K3)	
c4.5	Sie erfassen relevante Kennzahlen (z. B. Stillstände, Störungen, Gut-mengen, eingesetzte Ressourcen, Ausschuss, Produktionszeit). (K3)	Sie beschreiben die gängigen Kennzahlen und deren Bedeutung. (K2)

Handlungskompetenz c5: Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion für die Wiederverwertung oder Entsorgung trennen <i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker führen Nebenprodukte und Abfälle aus der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion der internen oder externen Wiederverwertung zu. Falls keine Wiederverwertung möglich ist, entsorgen sie die Nebenprodukte und Abfälle fachgerecht.</i> Sie trennen entstehende Nebenprodukte (z. B. Folien, Rework, organische Abfälle) nach Betriebsrichtlinien. Diese Wertstoffe führen sie der internen oder externen Wiederverwertung bzw. Entsorgung zu. Mit einem ausgeprägten Prozessdenken und fundierten Kenntnissen ihrer Anlagen reduzieren sie anfallende Nebenprodukte bereits im Vorfeld. Sie minimieren die Verschwendung von Wertstoffen und entsorgen Sonderabfälle fachgerecht.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
c5.1	Sie trennen entstehende Nebenprodukte nach Betriebsrichtlinien, so dass diese entsprechend weiter verwertet werden können (z. B. Rework, Folien, Karton, organische und anorganische Abfälle). (K3)	Sie begründen die an ihrer Anlage anfallenden Nebenprodukte und beschreiben die zugehörigen Potenziale zur deren Wiederverwendung. (K2) Sie beschreiben die grundlegenden Inhalte der Nachhaltigkeits- und Entsorgungskonzepte des eigenen Betriebs und stellen diese vor. (K2)
c5.2	Sie führen die getrennten Nebenprodukte/Wertstoffe den entsprechenden betrieblichen Prozessen zu (Wiederverwertung im Betrieb). (K3)	
c5.3	Sie führen Nebenprodukte/Wertstoffe gemäss dem betrieblichen Konzept der Entsorgung oder Wiederverwertung zu. (Recycling, Wiederverwertung). (K3)	Sie erläutern im Rahmen eines betrieblichen Auftrags das interne Recyclingkonzept. (K2).

		Sie zeigen verschiedene Möglichkeiten zur Wiederverwertung von Nebenprodukten in der Lebensmittelindustrie auf (z. B. Upcycling von Treber/Trester, Eistee aus Kakaoschalen). (K2)
c5.4	Sie entsorgen Sonderabfälle fachgerecht. (K3)	Sie erläutern Gefahren und Risiken im Umgang mit Sonderabfällen (z. B. Öl, Reagenzien). (K2)

Handlungskompetenzbereich d: Optimieren einer Produktionsanlage		
Handlungskompetenz d1: Einfache Störungen an einer Produktionsanlage beheben		
<i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker erkennen, beheben und dokumentieren einfache Störungen an ihrer Anlage.</i>		
Anhand von Meldungen oder fehlerhaften Produkten stellen sie Störungen fest. Einfache Störungen beheben sie mit ihrem technischen Verständnis gleich selbstständig. Falls sie die Störung nicht eigenständig beheben können, ziehen sie einen technischen Dienst bei. Nach der Reparatur stellen sie die Funktionsfähigkeit fest und dokumentieren die Störung. Durch genaues Beobachten und systematisches Reagieren bei Störungen wie verschmutzten Lichtschranken, Folienrissen oder fehlerhaften Sensoren verhindern sie unerwünschte Folgen für Qualität, Sicherheit und Produktivität.		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
d1.1	Sie stellen eine Störung anhand von Anlagenmeldungen oder fehlerhaften Produkten fest. (K3)	Sie beschreiben im Rahmen von betrieblichen Aufträgen mögliche Störungen und wie diese behoben werden. (K2)
d1.2	Sie beheben eine einfache Störung selbständig (z. B. Produktestau). (K3)	Sie erläutern die grundlegende Vorgehensweise zur Behebung einer Störung und zur Wiederherstellung des Produktionszustands. (K2)
d1.3	Sie informieren und unterstützen den technischen Dienst, überprüfen anschliessend die Anlage auf ihre Funktionsfähigkeit sowie Sicherheit und geben die Anlage gemeinsam wieder frei (4-Augen-Prinzip). (K3)	Sie erläutern einer anderen Fachperson ein technisches Problem verständlich, sachlich und strukturiert. (K2)
d1.4	Sie dokumentieren Störungen entsprechend den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Sie erläutern die Bedeutung der Erfassung von Leistungs- und Störungsdaten für den Wirkungsgrad einer Anlage. (K2)

Handlungskompetenz d2: Verbesserungsmöglichkeiten einer Produktionsanlage im Team erarbeiten		
<p><i>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker sind Teil eines Teams, das Verbesserungen bezüglich Qualität, Produktivität, Hygiene, Sicherheit oder Nachhaltigkeit an Lebensmittel- oder Getränkeanlagen erarbeitet.</i></p> <p>Sie nehmen die IST-Situation auf, um Potenzial für Optimierungen sichtbar zu machen. Mit einem Team erarbeiten sie Verbesserungsvorschläge, die die Qualität, Produktivität, Hygiene, Sicherheit oder Nachhaltigkeit optimieren. Sie bringen ihre Kenntnisse des Arbeitsfeldes ein und können Vorschläge anderen Fachpersonen verständlich erläutern.</p>		
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
d2.1	Sie nehmen die IST-Situation an der eigenen Anlage auf («wie machen wir es?»). (K3)	Sie erklären die Begriffe Qualität, Produktivität, Hygiene, Sicherheit und Nachhaltigkeit. (K2)
d2.2	Sie erarbeiten Verbesserungsvorschläge im Team in Bezug auf Qualität, Produktivität, Hygiene, Sicherheit oder Nachhaltigkeit in ihrem Arbeitsumfeld. (K3)	<p>Sie erklären die Wichtigkeit eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses. (K2)</p> <p>Sie präsentieren einen im Betrieb umgesetzten Verbesserungsvorschlag. (K3)</p> <p>Sie beschreiben Massnahmen, mit welchen der Material- und Energieeinsatz in ihrer Branche reduziert werden kann, und erläutern die Eignung für ihren eigenen Betrieb. (K2)</p>
d2.3	Sie erläutern einer anderen Fachpersonen einen Vorschlag verständlich, sachlich und strukturiert. (K2)	

Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBF1 vom **03. Mai 2024** über die berufliche Grundbildung für Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA.

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

Bern, **03. Mai 2024**

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien

Die Präsidentin/der Präsident



Dominik Cadosch

die Geschäftsführerin/der Geschäftsführer



Helena Meier

Das SBF1 stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, **03. Mai 2024**

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation



Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.bvz.admin.ch > Berufe A-Z) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster)	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Lerndokumentation	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Bildungsbericht	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	https://www.lebensmitteltechnologie.ch
Liste verwandter Berufe	https://www.lebensmitteltechnologie.ch

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Lebensmittelpraktikerin, -praktiker EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2, Stand: 04.03.2022)	
Artikel, Buchstabe, Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss WBF-Verordnung SR 822.115.2)
2 2a	Psychische Belastung (Empfohlene ASA-Spezialisten: Arbeitsarzt) a) Arbeiten, die die Leistungsfähigkeit Jugendlicher in kognitiver oder emotionaler Hinsicht übersteigen, namentlich: 1. Die Akkordarbeit, Arbeiten, die mit ständigem Zeitdruck verbunden sind, sowie Arbeiten, die eine Daueraufmerksamkeit erfordern oder mit einer zu hohen Verantwortung verbunden sind
3 3a 3b 3c	Körperliche Belastung (Empfohlene ASA-Spezialisten: Arbeitshygieniker, Arbeitsarzt) a) Die manuelle Handhabung von Lasten, die mehr betragen als: 1. 15 kg für Männer und 11 kg für Frauen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr, 2. 19 kg für Männer und 12 kg für Frauen zwischen dem vollendeten 16. und dem vollendeten 18. Lebensjahr. b) Die Akkordarbeit sowie Arbeiten, die häufig oder serienmässig wiederholte Bewegungen von Lasten mit insgesamt mehr als 3000 kg pro Tag erfordern. c) Arbeiten, die wiederholt während mehr als 2 Stunden pro Tag wie folgt verrichtet werden: 1. in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung, 2. in Schulterhöhe oder darüber, oder 3. teilweise kniend, hockend oder liegend.
4 4a 4b 4c	Physikalische Einwirkungen (Empfohlene ASA-Spezialisten: Arbeitshygieniker, Sicherheitsingenieur, Arbeitsarzt) a) Ständiges Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C oder um und unter 0 °C. b) Arbeiten mit heissen oder kalten Medien, die ein hohes Berufsunfallsrisiko oder ein hohes Berufskrankheitsrisiko aufweisen, namentlich Arbeiten mit Flüssigkeiten, Dämpfen und tiefkalten verflüssigten Gasen.

4g	<p>c) Arbeiten, die mit gehörgefährdendem Dauerschall oder Impulslärm verbunden sind, sowie Arbeiten mit Lärmeinwirkungen ab einem Tages-Lärmexpositionspegel LEX,8h von 85 dB(A).</p> <p>g) Arbeiten mit unter Druck stehenden Medien, namentlich Flüssigkeiten, Dämpfen und Gasen.</p>
5 5a	<p>Chemische Agenzien mit physikalischen Gefahren (Empfohlene ASA-Spezialisten: Arbeitshygieniker, Sicherheitsingenieur)</p> <p>a) Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die aufgrund ihrer Eigenschaften mit mindestens einem der folgenden Gefahrenhinweise (H-Sätze) nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (ChemV3) eingestuft sind:</p> <p>2. entzündbare Gase: H220</p> <p>6. selbstzersetzliche Stoffe und Zubereitungen: H242</p>
5b	<p>b) Arbeiten mit chemischen Agenzien, die nicht nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 ChemV eingestuft werden müssen, jedoch eine der Eigenschaften nach Buchstabe a aufweisen, namentlich mit Explosivstoffen und brennbaren Gasen aus Gärprozessen.</p>
6 6a	<p>Chemische Agenzien mit toxikologischen Gefahren (Empfohlene ASA-Spezialisten: Arbeitsarzt, Arbeitshygieniker)</p> <p>a) Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die aufgrund ihrer Eigenschaften mit mindestens einem der folgenden H-Sätze nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 ChemV eingestuft sind:</p> <p>1. akute Toxizität: H330</p> <p>2. Ätzwirkung auf die Haut: H314</p> <p>5. Sensibilisierung der Atemwege: H335</p> <p>6. Sensibilisierung der Haut: H317</p>
8 8a 8b 8c	<p>Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln (Empfohlene ASA-Spezialisten: Sicherheitsingenieur, Sicherheitsfachperson)</p> <p>a) Arbeiten mit folgenden bewegten Arbeitsmitteln:</p> <p>2. Krane nach der Kranverordnung vom 27. September 1999,</p> <p>3. kombinierte Transportsysteme, die namentlich aus Band- oder Kettenförderern, Becherwerken, Hänge- oder Rollenbahnen, Dreh-, Verschiebe- oder Kippvorrichtungen, Spezialwarenaufzügen, Hebebühnen oder Stapelkränen bestehen,</p> <p>4. Regalförderzeuge in Hochregallagern zur Lagerung von Einheitsladungen, namentlich Gebinden und palettiertem Gut,</p> <p>9. Hubarbeitsbühnen,</p> <p>b) Arbeiten mit Arbeitsmitteln, die bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen.</p> <p>c) Arbeiten mit Maschinen oder Systemen, die mit einem hohen Berufsunfallsrisiko oder Berufskrankheitsrisiko verbunden sind, insbesondere im Sonderbetrieb oder bei der Instandhaltung.</p>
10 10a 10b	<p>Arbeitsumfeld mit hohem Berufsunfallsrisiko (Empfohlene ASA-Spezialisten: Sicherheitsingenieur, Sicherheitsfachperson)</p> <p>a) Arbeiten mit Absturzgefahr, insbesondere auf überhöhten Arbeitsplätzen.</p> <p>b) Arbeiten in räumlich beengenden Verhältnissen, insbesondere in Schächten und Kanälen.</p>

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb			Überwachung der Lernenden			
				Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden	Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS	Ständig	Häufig
<p>Querschnittsgefährdungen, die in allen im Bildungsplan verankerten Tätigkeiten auftreten können.</p> <p>Zur Vermeidung von Wiederholungen werden hier dazu die entsprechenden Grundlagen und Massnahmen dargestellt.</p>	<p>Psychische Belastungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Über- /Unterforderung • Arbeitstempo, Termindruck • Unerwartete Ereignisse, • Energieausfall, Betriebsstörungen 	2a	<ul style="list-style-type: none"> • Klare Regelungen von Zuständigkeiten und Kompetenzen • Einhalten von gesetzlichen Regelungen • Einarbeiten am Arbeitsplatz <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67044 "Sicheres Verhalten" • SUVA CL 67019 "Einführung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter" • SUVA CL 67190 "Sichere Lehrzeit" • SUVA Information 88273, 88274, 88286 "10 Schritte für eine sichere Lehrzeit" • SUVA Prospekt 84020 "Neuer Arbeitsplatz – Neue Gefahren" • SUVA Broschüre 84054 "Lebenswichtige Regeln für Gewerbe und Industrie" • SUVA CL 67010 "Stress" 	1. Lj		1. Lj	<p>Ausbildung und Anleitung ab dem 1. Tag der Ausbildung.</p> <p><u>Schwerpunkte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verhalten im Notfall kennen • Gefahren erkennen, „Sag Stopp bei Gefahren“ • Sicherheitseinrichtungen benutzen und nicht manipulieren • Richtige PSA verwenden • Berufskrankheiten vorbeugen • Pausen und Arbeitszeiten einhalten • Umgang mit Schichtarbeit 	1. Lj	2. Lj	
	<p>Belastungen des Bewegungsapparates</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heben und Tragen von Lasten • Repetitive Tätigkeiten und Bewegungen • Zwangshaltung 	3a 3b 3c	<ul style="list-style-type: none"> • Einhalten von gesetzlichen Regelungen • Einarbeiten am Arbeitsplatz <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67199 "Checkliste: Clever mit Lasten umgehen - Körperschonende Transporte" • EKAS Information 6245 "Lastentransport von Hand" • VUV Art. 41 "Transport und Lagerung" • EKAS, Informationsbroschüre 6245.d, „Lastentransport von Hand“ • Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz Art. 25, Ab.2 Jugendliche • Kurzlektion „Clever anpacken“: suva.ch/88315.d sowie suva.ch/88316.d. • Jobrotation • suva.ch/ergonomie unter dem Kapitel "Repetitive und kurzzyklische Tätigkeiten" 	1.-2. Lj		1. Lj	<ul style="list-style-type: none"> • Anleitung und praktische Anwendung. • Ergonomisches Einrichten des Arbeitsplatzes • Arbeitstechnik / Einsatz von Hilfsmitteln • Tätigkeitswechsel / Erholungsphasen vorsehen <p><u>Schwerpunkte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomische Grundsätze und Körperhaltung • Richtiges Heben und Tragen von Lasten • Hilfsmittel für schwere Lasten verwenden 		1.-2. Lj	

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

³ Artikel der Verordnung des WBF über gefährliche Arbeiten für Jugendliche, SR 822.115.2, Stand: 12.01.2022

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb			Überwachung der Lernenden			
		Artikel ³		Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden	Ständig	Häufig	Gelegentlich	
			<ul style="list-style-type: none"> • <i>suva.ch/ergonomie unter dem Kapitel "Statische Belastungen"</i> 				<ul style="list-style-type: none"> • Methodik der richtigen Handhabung von Lasten 			
	Sturzgefahr, Absturz <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitshöhe, Bodenöffnungen 	10a	<ul style="list-style-type: none"> • Kennen der grundlegenden Absturzsicherungs-massnahmen <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67076 "Arbeitspodeste, Wartungstrep-pen und -bühnen" • SUVA CL 67028 "Tragbare Leitern" • SUVA CL 67055 "Ortsfeste Leitern" • SUVA CL 67150 "Rollgerüste" 	1. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsregeln bei Ar-beiten in der Höhe ein-halten • Sicherer Umgang mit Leitern 	1. Lj	2. Lj	3
Annahme / Lagern / Kontrolle von Rohstoffen Bedienung von betriebsspezifischen Lager- und Fördersystemen Handlungskompetenz a 3.4, b 3.4	Mechanische Gefahren <ul style="list-style-type: none"> • Ungeschützt bewegte Ma-schinenteile • Unkontrolliert bewegte Teile • Herabstürzende Gegenstände 	8a 8b	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen • Betriebsanweisungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67142 "Lagern und Stapeln" • SUVA CL 67073 "Regalbediengeräte" • SUVA CL 67128 "Big bags – Flexible Grosspack-mittel (FIBC)" • SUVA CL 67123 "Übergabestellen für den Waren-transport mit Staplern und Kranen" 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung von betriebs-spezifischen Lager- und Fördersystemen (Lagerre-gale, Kräne, Big-Bags, etc.). <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren erkennen • Systeme sicher bedie-nen • Sicherheitsregeln einhal-ten 	1. Lj	2. Lj	
Rohstoffe verteilen Führen von elektrischen Deichselgeräten Handlungskompetenz a 3.4, c 1.2, c 5.2, c 5.3	Mechanische Gefahren <ul style="list-style-type: none"> • Bewegte Transportmittel, bewegte Arbeitsmittel • Herabstürzende Gegenstände 	8a	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen • Betriebsanweisungen • Instruktion elektrische Deichselgeräte <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67046 "Deichselstapler" • SUVA CL 67142 "Lagern und Stapeln" 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung von elektri-schen Deichselgeräten. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren erkennen • Geräte sicher bedienen • Sicherheitsregeln einhal-ten 	1. Lj	2. Lj	
Maschinen und Anlagen einrichten Einrichten oder Umstellen von Maschinen und Anlagen Handlungskompetenz a 4.1 Störungen Beheben von Maschinen- oder Anlagenstörungen Handlungskompetenz b 1.3, d 1.2	Spezielle physikalische Belastungen <ul style="list-style-type: none"> • Lärm Mechanische Gefahren <ul style="list-style-type: none"> • Ungeschützt bewegte Ma-schinen- oder Anlagenteile • Herabstürzende Gegenstände • Unkontrolliert bewegte Teile 	8a 8b 8c 4b 4c 4g	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen • Betriebsanweisungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67009 "Lärm am Arbeitsplatz" • SUVA CL 67020 "Gehörschutzmittel (Anwendung und Wartung" • SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstun-gen" 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Anlagen- und betriebs-spezifische Sicherheits-regeln einhalten • Anlagen ausschalten und sichern, gespei-chernte Energien 	1. Lj	2. Lj	

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb			Überwachung der Lernenden			
				Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden	Ständig	Häufig	Gelegentlich	
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS				
	Unter Druck stehende Medien (berstende Glasflaschen) Unerwartete Aktion • Unkontrollierte Bewegung / unerwarteter Anlauf		<ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67113 "Mechanische Gefährdungen an Maschinen" • SUVA CL 67146 "STOPP dem Manipulieren von Schutzeinrichtungen" • SUVA 84054 "Zehn lebenswichtige Regeln für Gewerbe und Industrie" • Suva Broschüre 66122 "Gasflaschen: Sicherheit bei Lager, Rampen und Gasverteilsystemen" • SUVA CL 67075 "Unerwarteter Anlauf von Maschinen und Anlagen" 				abbauen oder sichern (LOTO) • Kennen der Anlagenspezifischen Schutzeinrichtungen • Richtige PSA verwenden			
Reinigung / Desinfektion Verwenden von betriebspezifischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Handlungskompetenz b 3.6, c 3.4, c 3.5, c 3.6, c 3.7	Gesundheitsgefährdende Stoffe <ul style="list-style-type: none"> • Oral, dermal, inhalativ aufgenommene Gase / Dämpfe • Flüssigkeiten / Aerosole • Stäube Brand- und Explosionsgefahr <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigkeiten/ Stäube / Gase • Explosionsfähige Atmosphäre 	5a 5b 6a	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Stoffe • Produktspezifische Schulung und Instruktion • GHS-Symbole kennen: cheminfo.ch oder Suva GHS-Kennzeichnung • H-Sätze, P-Sätze, Piktogramme • -Aufklarer der Expositionswege am Arbeitsplatz (oral, dermal und inhalativ). Verpflichtung und Verantwortung des Auszubildenden in Bezug auf Sicherheit und Schutz (Mittel zur technischen Prävention, PSA, Sicherheit Dritter). Kenntnis der Verantwortung des Arbeitgebers und der eigenen Verantwortung als Arbeitnehmer im Rahmen der Sorgfaltspflicht beim Umgang mit Chemikalien. <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 11030 „Gefährliche Stoffe; Was man darüber wissen muss“ • SUVA CL 67077 "Gesundheitsgefährdende Stäube" • SUVA CL 67084 „Säuren und Basen“ • SUVA CL 67013 "Umgang mit Lösemitteln" • SECO - Arbeitsbedingungen 710.245.D "Sicherer Umgang mit chemischen Produkten im Betrieb" • SUVA CL 67071 "Lagern von leicht brennbaren Flüssigkeiten" • SUVA Merkblatt 66113 "Atemschutzmasken gegen Stäube, Das wichtigste zur Auswahl und richtigen Verwendung" 	1.-2. Lj		1. Lj	Anleitung und praktische Anwendung. Sensibilisieren <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren von betriebspezifischen Gefahrstoffen erkennen und Massnahmen umsetzen • Richtige PSA auswählen und anwenden 		1.-2.Lj	

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb			Überwachung der Lernenden				
				Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden	Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS	Ständig	Häufig	Gelgentlich
			<ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67083 «Statische Elektrizität – Checkliste für Betriebe» • SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstungen" • www.chematwork.ch • www.suva.ch/cmr • Videos zu Ex-Schutz auf suva.ch • Suva 44074 "Hautschutz bei der Arbeit" 								
Reinigung / Desinfektion Reinigen von Silos, Tanks oder Behältern Handlungskompetenz b 4.4	Belastung durch Arbeitsumgebung <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten in engen Räumen Gesundheitsgefährdende Stoffe <ul style="list-style-type: none"> • Oral, dermal, inhalativ aufgenommene Gase / Dämpfe • Flüssigkeiten / Aerosole • Stäube Brand- und Explosionsgefahr <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigkeiten/ Stäube / Gase • Explosionsfähige Atmosphäre 	10b	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Stoffe • Produktspezifische Schulung und Instruktion • GHS-Symbole kennen: cheminfo.ch oder Suva GHS-Kennzeichnung • H-Sätze, P-Sätze, Piktogramme <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 11030 „Gefährliche Stoffe; Was man darüber wissen muss“ • SUVA CL 67077 "Gesundheitsgefährdende Stäube" • SUVA CL 67084 „Säuren und Basen“ • SUVA CL 67013 "Umgang mit Lösemitteln" • SECO - Arbeitsbedingungen 710.245.D "Sicherer Umgang mit chemischen Produkten im Betrieb" • SUVA CL 67071 "Lagern von leicht brennbaren Flüssigkeiten" • SUVA Merkblatt 66113 "Atemschutzmasken gegen Stäube, Das wichtigste zur Auswahl und richtigen Verwendung" • SUVA CL 67083 "Statische Elektrizität. Explosionsrisiken beim Umgang mit brennbaren Flüssigkeiten" • SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstungen" • www.chematwork.ch • www.suva.ch/cmr • Videos zu Ex-Schutz auf suva.ch • Suva 44074 "Hautschutz bei der Arbeit" 	1.-2. Lj		1. Lj	Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsregeln bei Arbeiten in engen Räumen einhalten 	1. Lj	2. Lj		
Laufende Wartungsarbeiten Ausführen von Wartungsarbeiten an Maschinen und Anlagen	Mechanische Gefahren <ul style="list-style-type: none"> • Bewegte Transportmittel, bewegte Arbeitsmittel 	8a 8b 8c 4g	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen • Betriebsanweisungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u>	1. Lj	2. Lj		

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁵	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden		Überwachung der Lernenden	
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Handlungskompetenz b 3.6, b 4.4, b 4.6 Mitarbeit bei Unterhalt, Reparaturen und Revisionen Ausführen von Reparaturen und Revisionen an Maschinen und Anlagen Handlungskompetenz b 3.6, b 4.4, b 4.6	<ul style="list-style-type: none"> Herabstürzende Gegenstände Unter Druck stehende Medien Unerwartete Aktion <ul style="list-style-type: none"> Unkontrollierte Bewegung / unerwarteter Anlauf 		<u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> Suva Broschüre 66122 "Gasflaschen: Sicherheit bei Lager, Rampen und Gasverteilssystemen" SUVA CL 67113 "Mechanische Gefährdungen an Maschinen" SUVA CL 67146 "STOP dem Manipulieren von Schutzeinrichtungen" SUVA CL "84040 Acht lebenswichtige Regeln für die Instandhaltung" SUVA CL 67075 "Unerwarteter Anlauf von Maschinen und Anlagen" 				<ul style="list-style-type: none"> Anlagen- und betriebs-spezifische Sicherheitsregeln einhalten Anlagen ausschalten und sichern, gespeicherte Energien abbauen oder sichern (LOTO) Kennen der Anlagenspezifischen Schutzeinrichtungen. 			
Anlagen bestücken mit Roh-, Hilf-, und Zusatzstoffen Handlungskompetenz a 4.5, b 4.2	Gesundheitsgefährdende Stoffe <ul style="list-style-type: none"> Feststoffe, Stäube, Allergene Explosionsgefahr <ul style="list-style-type: none"> Stäube Brandgefahr <ul style="list-style-type: none"> Brennbare Flüssigkeiten Mechanische Gefahren <ul style="list-style-type: none"> Unter Druck stehende Medien 	5a 6a	<ul style="list-style-type: none"> Betriebsanweisungen Sicherheitsdatenblätter Schulung und Instruktion in der Anwendung staubarmer Arbeitspraktiken bei Transport-, Produktions- und Reinigungsarbeiten <u>Hilfsmittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA CL 67077 "Gesundheitsgefährdende Stäube" SUVA Merkblatt 66113 "Atemschutzmasken gegen Stäube. Das Wichtigste zur Auswahl und richtigen Verwendung" SUVA INFO 2896-11 "Berufliche Hautkrankheiten" SUVA INFO 44074 "Hautschutz bei der Arbeit" EKAS 6207 "Unfall kein Zufall! Bäckereien, Konditoreien, Confisereien und andere Betriebe" "Publikation IVSS Heidelberg Staubexplosionsergebnisse - Analysen von Staubexplosionen in Industrie und Gewerbe; Ursachen, Lehren und Massnahmen" DGUV Information 213-705 "Empfehlung Gefährdungsermittlung – Mehlstaub in Backbetrieben" SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstungen" SUVA CL 67071 "Lagern von leichtbrennbaren Flüssigkeiten" EKAS RL 1825 "Brennbare Flüssigkeiten, Lagern und Umgang" Suva Broschüre 66122 "Gasflaschen: Sicherheit bei Lager, Rampen und Gasverteilssystemen" 	1.-2. Lj		1. Lj	Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> Gefahren von Staubexplosionen erkennen und betriebs-spezifische Massnahmen umsetzen Gefahren von betriebs-spezifischen Gefahrstoffen erkennen und Massnahmen umsetzen Berufskrankheiten vorbeugen Richtige PSA verwenden 	1. Lj	2. Lj	

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb			Überwachung der Lernenden			
		Artikel ³		Schulung/Ausbildung der Lernenden	Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden	Ständig	Häufig	Gelegentlich	
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS				
Umgang mit heissen Anlagen und Produkten Handlungskompetenz b 3.1, b 3.2, b 3.3, b 3.4, b 3.5, b 3.6, b 4.1, b 4.2, b 4.3 b 4.4	Thermische Gefahren • Heisse Oberflächen, Heisse Medien	4b	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Bedienungsanleitungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstungen" 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Berufskrankheiten vorbeugen • Richtige PSA verwenden • Kennen der Anlagenspezifischen Schutzeinrichtungen 	1. Lj	2. Lj	
	Belastungen durch Arbeitsumgebungsbedingungen • Raumtemperaturen >30° Celsius	4a	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Bedienungsanleitungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA Factsheet «Hitze aus Sicht der Arbeitsmedizin» • SUVA Faltprospekt "Heisse Tipps für heisse Tage" • ArG V3 <ul style="list-style-type: none"> – Art. 16 (Raumklima) – Art. 20 (Sonneneinwirkung und Wärmestrahlung) – Art. 35 (Trinkwasser und andere Getränke) 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Reduzierung der körperlichen Arbeitsbelastung • Begrenzung der Aufenthaltsdauer in Hitzebereichen, notwendige Pausenregelungen • Ausgleich von Flüssigkeitsverlust 	1. Lj	2. Lj	
Kühl-, Tiefkühl- und Gefrier-trocknungsprozesse Handlungskompetenz a 3.3, b 3.2, b 3.3, b 3.4, b 3.6	Mechanische Gefahren • Unter Druck stehende Medien	4a 4b	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Bedienungsanleitungen • Anlagenbezogene Schulung und Instruktion <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA Factsheet "Kältearbeit: drinnen/draussen arbeiten bei Kälte" • SUVA CL 67181 "Kühlräume" • SUVA CL 67091 "Persönliche Schutzausrüstungen" 	1.-2. Lj			Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Berufskrankheiten vorbeugen • Richtige PSA verwenden 	1. Lj	2. Lj	
	Thermische Gefahren • Kalte Oberflächen Belastende Arbeitsumgebungen • Kälte, Kühlräume									
Umgang mit brennbaren, flüssigen Aromastoffen Handlungskompetenz	Gesundheitsgefährdende Stoffe • Flüssigkeiten Brandgefahr • Brennbare Flüssigkeiten	5a 6a	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanweisungen • Sicherheitsdatenblätter • Produktspezifische Schulung und Instruktion <p><u>Hilfsmittel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA- Info 11030 "Gefährliche Stoffe - Was man darüber wissen muss" • SUVA CL 67071 "Lagern von leichtbrennbaren Flüssigkeiten" • EKAS RL 1825 "Brennbare Flüssigkeiten, Lagern und Umgang" 	1.-2. Lj		1. Lj	Anleitung und praktische Anwendung. <u>Schwerpunkte:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren von betriebspezifischen Gefahrstoffen erkennen und Massnahmen umsetzen • Richtige PSA verwenden 	1. Lj	2. Lj	

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb							
		Artikel ³		Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden		Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS			Ständig	Häufig	Gelegentlich
			<ul style="list-style-type: none"> • <i>SUVA CL 67083 "Statische Elektrizität. Explosionsrisiken beim Umgang mit brennbaren Flüssigkeiten"</i> • <i>SUVA INFO 44074 "Hautschutz bei der Arbeit"</i> 								

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule;

[Mögliche Abkürzungen: NeA: Nach erfolgter Ausbildung; BS: Broschüre; CL: Checkliste; Lj: Lehrjahr]

Glossar (*siehe *Lexikon der Berufsbildung*, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexperte/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der/den OdA erstellt und unterzeichnet.

CIP

CIP steht für Clean-in-Place und beschreibt das automatische Reinigen von Anlagen und Anlageteilen an Ort und Stelle.

ERP (Enterprise Resource Planning)

ERP steht für Enterprise Resource Planning (Unternehmensressourcenplanung) und ist definiert als ein System, das Geschäftsprozesse in den Bereichen Finanzen, Fertigung, Vertrieb, Lieferkette, Personalwesen und Betrieb automatisiert und verwaltet.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.

Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁴.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z. B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

⁴ SR 412.10

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁵ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

⁵ SR 412.101.241

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/-innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betriebe, Berufsfachschule und üK gegliedert.