

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>A) Handlungskompetenzen</b>	2
1 Fachkompetenz/ Leitziele, Richtziele und Leistungsziele	2 - 13
2 Methodenkompetenz	14
3 Sozial- und Selbstkompetenz	15
<b>B) Lektionentafel der Berufsfachschule</b>	16
<b>C) Qualifikationsverfahren</b>	17-18
<b>D) Genehmigung</b>	19
<b>Anhang:</b> Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung	20

# A Handlungskompetenzen

## 1 Fachkompetenz

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

1.1 Leit-, Richt- und Leistungsziele konkretisieren die bei Bildungsende erwarteten Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker wichtig sind. Richtziele konkretisieren die Leitziele und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder übergeordnete Verhaltenseigenschaften. Mit den Leistungszielen werden die Richtziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen. Leit- und Richtziele gelten für beide Lernorte, die Leistungsziele sind für die Berufsfachschule und den Lehrbetrieb spezifiziert.

1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Bildungszielen formuliert sind, werden Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen mitgefördert. Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1 Abs. 2 der Verordnung über die berufliche Grundbildung. Sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung unterstützt.

In der Ausbildung zur Lebensmittelpraktikerin und zum Lebensmittelpraktiker werden die folgenden Fachkompetenzen in der Form von Leit-, Richt- und Leistungszielen gefördert.

## Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für beide Lernorte

<p><b>1.1 Leitziel Rohstoffe und Zwischenfabrikate</b></p> <p>Kenntnisse der unterschiedlichen Qualitätsmerkmale und Eigenschaften von Rohstoffen und Zwischenfabrikaten sind wichtig, um diese fachgerecht zu lagern und zu verarbeiten.</p> <p>Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker (LMP) verfügen über die wichtigsten Grundlagen zum Zwischenlagern und Verarbeiten der eingesetzten Rohstoffe und Zwischenfabrikate zu qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln und/oder Getränken gemäss den betrieblichen Vorgaben.</p>	
<p><b>1.1.1 Richtziel Qualitätsanforderungen</b></p> <p>Der LMP<sup>1</sup> ist sich der Bedeutung der Qualitätsanforderungen bewusst und verarbeitet ausschliesslich Rohstoffe und Zwischenfabrikate, die den Vorgaben entsprechen. Er reagiert bei Abweichungen angemessen nach den betrieblichen Vorschriften.</p>	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
<p>1.1.1.1 Ich bin in der Lage, die Rohstoffe und Zwischenfabrikate gemäss betrieblichen Vorschriften einzusetzen. (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Der LMP ist in der Lage, die Begriffe Rohstoffe und Zwischenfabrikate zu erläutern und die Qualitätsanforderungen zu beschreiben. (K2)</p>
<p>1.1.1.2 Ich erläutere die Vorgaben für die Lagerung und Verarbeitung von Rohstoffen und Zwischenfabrikaten in meinem Arbeitsbereich und halte diese konsequent ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.2 Der LMP zeigt die Bedeutung von Vorgaben für die Lagerung und Verarbeitung anhand von Beispielen auf. (K2)</p>
<p>1.1.1.3 Ich erkenne bei Rohstoffen und Zwischenfabrikaten Abweichungen in der Qualität vom vorgegebenen Standard und reagiere nach den betrieblichen Vorschriften. (K4)</p>	<p>1.1.1.3 Der LMP erläutert sensorische Grundbegriffe. Er erkennt Abweichungen vom vorgegebenen Standard bei ausgewählten Proben. (K4)</p>

### Methodenkompetenzen

- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Sorgfalt und Hygiene

<sup>1</sup> Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Form verwendet. Selbstverständlich ist die Lebensmittelpraktikerin damit immer mitgemeint.

<b>1.1.2 Richtziel Eigenschaften</b> Der LMP ist sich der Eigenschaften der Rohstoffe und Zwischenfabrikate bewusst, denen im Prozessablauf eine wichtige Bedeutung zukommt. Er berücksichtigt diese Eigenschaften bei seiner Arbeit pflichtbewusst.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.1.2.1 Ich unterscheide Rohstoffe und Zwischenfabrikate bezüglich problematischen und unproblematischen Verarbeitungseigenschaften. (K3)	1.1.2.1 Der LMP ordnet die Rohstoffe und Zwischenfabrikate den Zustandsformen stückig, pulverförmig, pastös, flüssig und gasförmig zu. (K3)
1.1.2.2 Ich arbeite nach betrieblichen Vorgaben und konzentriere mich dabei vor allem auf die problematischen Rohstoffe und Zwischenfabrikate. (K3)	1.1.2.2 Der LMP erläutert problematische Verfahrenseigenschaften der stückigen, pulverförmigen, pastösen, flüssigen, gasförmigen Rohstoffe und Zwischenfabrikate. (K2)

### Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes Handeln
- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

## 1.2 Leitziel Maschinen und Anlagen

Bei der Lebensmittelverarbeitung werden komplexe Maschinen, Anlagen sowie Produktions- und Verpackungslinien eingesetzt. Dabei kommt dem Verständnis von Maschinen und Einrichtungen eine zentrale Bedeutung zu, um diese fachgerecht und sicher zu bedienen.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker verstehen die Funktionsweise der eingesetzten Betriebsmittel und wenden diese auftragsgerecht und sicher an. Sie sind fähig, mangelhafte Funktionsweisen zu erkennen und geeignete Massnahmen zur Problembehebung zu ergreifen oder Meldung zu erstatten.

### 1.2.1 Richtziel Betriebsmittel

Der LMP ist fähig, den Aufbau und die wichtigsten Funktionsweisen der eingesetzten Produktions- und Verpackungslinien zu erläutern. Er richtet Anlagen und einfache Linien selbständig ein. Dabei erkennt er die Bedeutung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit und hält sie pflichtbewusst ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
1.2.1.1 Ich zeige den Aufbau der eingesetzten Produktions- und Verpackungslinien auf und erläutere das Zusammenwirken der einzelnen Komponenten. (K2)	1.2.1.1 Der LMP unterscheidet Maschinen, Anlagen und Linien. Er erklärt den prinzipiellen Aufbau und die Funktion einer Maschine. (K2)
1.2.1.2 Ich richte die Linie selbständig nach den Vorschriften ein. (K3)	

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Sorgfalt und Hygiene
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

<b>1.2.2 Richtziel Störungen</b> Der LMP ist sich der Auswirkung von Störungen an der Linie bewusst und ist fähig, diese zu erkennen. Er ist bereit, Störungen zu vermeiden und reagiert bei deren Auftreten korrekt und der Situation entsprechend.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.2.2.1 Ich zähle die häufigsten Anlagestörungen an meinem Arbeitsplatz auf und nenne mögliche Ursachen. (K1)	1.2.2.1 Der LMP beschreibt das systematische Vorgehen beim Erkennen von Störungen anhand einer Checkliste. (K2)
1.2.2.2 Ich erläutere die Auswirkungen von Anlagestörungen in meinem Arbeitsbereich. (K2)	1.2.2.2 Der LMP nennt mögliche Ursachen und erläutert Auswirkungen von Anlagestörungen. (K2)
1.2.2.3 Ich reagiere bei auftretenden Störungen schnell und situationsgerecht nach den betrieblichen Vorgaben. (K3)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit und Leistungsbereitschaft

<b>1.2.3 Richtziel Schutzeinrichtungen</b> Der LMP ist sich der Bedeutung der Schutzeinrichtungen und Massnahmen zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bewusst. Er handhabt Schutzeinrichtungen korrekt und wendet Schutzmassnahmen bei der Arbeit konsequent an.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.2.3.1 Ich zeige die Schutzeinrichtungen an meinem Arbeitsplatz auf und erkläre deren Funktionen. (K2)	1.2.3.1 Der LMP beschreibt verschiedene Schutzeinrichtungssysteme und begründet deren Anwendung. (K2)
1.2.3.2 Ich überbrücke keine Schutzeinrichtungen, stoppe die Anlage bei fehlerhaften Einrichtungen und lasse sie unverzüglich in Stand stellen. (K3)	1.2.3.2 Der LMP begründet, weshalb Schutzeinrichtungen in jedem Fall funktionsfähig sein müssen. Er zeigt wichtige Konsequenzen bei Funktionsunfähigkeit anhand von Beispielen auf. (K2)

#### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes Handeln

#### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit

### 1.3 Leitziel Industrielle Lebensmittelherstellung

Die Bedienung der Produktions- und/oder Verpackungsanlagen ist die wichtigste Tätigkeit des Lebensmittelpraktikers.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker richten Anlagen, einfachere Produktions- und/oder Verpackungslinien ein, bedienen und überwachen sie gemäss Vorgaben. Dabei beachten sie die Funktion der Anlagen oder Linien, die entsprechende Verfahrenstechnologie und die Verantwortlichkeiten. Sie verstehen den Prozess in den Grundzügen und sind fähig, die Verarbeitungsschritte gemäss den Arbeitsanweisungen selbständig oder im Team auszuführen. Sie protokollieren Kontrollpunkte und füllen Qualitätsrapporte aus.

#### 1.3.1 Richtziel Produktequalität

Der LMP ist fähig, die hergestellten Produkte nach den Qualitätsvorgaben zu beurteilen. Er erkennt Abweichungen und ergreift die notwendigen Massnahmen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule
1.3.1.1 Ich beschreibe die Anforderungen an die Probeentnahme in meinem Arbeitsbereich und führe sie korrekt aus. (K3)	1.3.1.1 Der LMP erläutert die Kriterien der Probeentnahme nach Verwendungszwecken. (K2)
1.3.1.2 Ich führe Inprozesskontrollen in meinem Arbeitsbereich durch und beurteile die Ergebnisse entsprechend den Qualitätsvorgaben. (K6)	1.3.1.2 Der LMP zeigt gebräuchliche Inprozesskontrollen in der Lebensmittelindustrie auf und erläutert deren Bedeutung. (K2)
1.3.1.3 Ich erkenne Abweichungen bei Inprozesskontrollen und leite die notwendigen Massnahmen ein. (K4)	1.3.1.3 Der LMP erläutert mögliche Massnahmen bei Qualitätsabweichungen der Produkte. (K2)

#### Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes Handeln
- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln
- 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Sorgfalt und Hygiene

<b>1.3.2 Richtziel Verarbeitungsprozess</b>	
Der LMP ist in der Lage, die Verfahrensschritte der Produktions- und Verpackungslinien aufzuzeigen. Er bedient und überwacht Anlagen und einfache Linien nach Arbeitsanweisungen. Dabei hält er die Vorschriften der Arbeitssicherheit konsequent ein.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.3.2.1 Ich bin in der Lage, die Verfahrensschritte in der Prozesskette aufzuzeigen. (K2)	1.3.2.1 Der LMP zählt die grundlegenden technologischen Verfahrensschritte auf. (K2)
1.3.2.2 Ich erfasse den Produktionsauftrag, kontrolliere Rezepturen und Einstellvorgaben. (K4)	1.3.2.2 Der LMP umschreibt gebräuchliche Rezepturen und Einstellvorgaben. (K2)
1.3.2.3 Ich bediene und überwache Anlagen und einfache Linien selbstständig oder im Team. (K3)	
1.3.2.4 Ich überwache während der Verarbeitung die Produktequalität und reagiere bei Abweichungen nach Vorgaben. (K4)	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.2 Prozessorientiertes Handeln
- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln
- 2.5 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.6 Umgangsformen

<b>1.3.3 Richtziel Qualitätssicherung</b> Der LMP ist sich der Bedeutung der Qualitätssicherung bewusst. Er ist fähig, den Verarbeitungsprozess gemäss QM-Dokumentation des Betriebes zu protokollieren, Abweichungen zu erkennen und diese gemäss den betrieblichen Vorgaben zu melden.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.3.3.1 Ich zeige alle geltenden Kontrollpunkte (CPs) des laufenden Verfahrens auf. (K2)	1.3.3.1 Der LMP erklärt die praktische Bedeutung und die Anwendung des HACCP-Systems. (K2)
1.3.3.2 Ich führe die notwendigen Einstellungen und Kontrollen durch und protokolliere sie. (K3)	1.3.3.2 Der LMP erläutert die Notwendigkeit und Schritte einer vollständigen Protokollierung. (K2)
1.3.3.3 Ich erkenne Abweichungen von den betrieblichen Vorgaben und reagiere gemäss den Weisungen. (K4)	1.3.3.3 Der LMP zeigt die Wichtigkeit der Reaktion und die Massnahmen bei einer CP-Abweichung auf. (K2)

#### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln
- 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

#### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit

#### **1.4 Leitziel Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz stellt für Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker eine Kernkompetenz dar. Einerseits schreiben gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen vor, andererseits ist Hygiene für die Produktqualität eine entscheidende Einflussgrösse.

Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um. Sie halten die hygienischen Grundsätze beim Reinigen, Desinfizieren und bei der persönlichen Hygiene konsequent ein. Dabei sind sie sich der Gefahren für die persönliche Sicherheit und die eigene Gesundheit bewusst und halten die Vorschriften ein.

##### **1.4.1 Richtziel Betriebs- und Lebensmittelhygiene**

Der LMP ist sich der Tatsache bewusst, dass die Regeln der Betriebs- und Lebensmittelhygiene von den Betrieben umgesetzt werden müssen. Der LMP erläutert die betrieblichen Vorschriften der persönlichen Hygiene sowie der Betriebs- und Lebensmittelhygiene und hält diese konsequent ein.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.4.1.1 Ich bin mir der Wichtigkeit der persönlichen und betrieblichen Hygienevorschriften bewusst und halte diese konsequent ein. (K3)	1.4.1.1 Der LMP erläutert die allgemeinen Grundsätze der persönlichen Hygiene in der Lebensmittelindustrie. (K2)
1.4.1.2 Ich informiere mich bei Unsicherheiten in den bestehenden Vorschriften oder frage den Vorgesetzten. (K3)	1.4.1.2 Der LMP nennt die wichtigsten Gesetze und Regelungen der Lebensmittelhygiene. (K1)
1.4.1.3 Ich vermeide mikrobiologische Verunreinigungen von Lebensmitteln gemäss betrieblichen Vorgaben. (K3)	1.4.1.3 Der LMP beschreibt, was beachtet werden muss, um mikrobiologische Verunreinigungen zu vermeiden. (K2)

#### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln

#### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Sorgfalt und Hygiene
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit

<b>1.4.2 Richtziel Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz</b> Der LMP erläutert die Vorschriften und Regelungen zur Arbeitssicherheit im eigenen Arbeitsbereich und zum Gesundheitsschutz und hält diese konsequent ein.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.4.2.1 Ich zähle mögliche betriebliche Gefahren auf, die zu Unfällen oder Krankheiten führen können (K1).	1.4.2.1 Der LMP beschreibt betriebliche Quellen und mögliche Ursachen, die zu Unfällen oder Krankheiten führen können (K2).
1.4.2.2 Ich erläutere den Nutzen der persönlichen Schutzausrüstung sowie der betrieblichen Schutzeinrichtungen und wende sie konsequent an. (K3)	1.4.2.2 Der LMP zählt persönliche Schutzausrüstungen sowie betriebliche Schutzeinrichtungen auf und beschreibt deren Anwendung und Nutzen. (K2)
1.4.2.3 Ich halte die Empfehlungen zum Gesundheitsschutz ein und wende sichere und ergonomische Arbeitstechniken an. (K3)	1.4.2.3 Der LMP erläutert die Vorteile eines aktiven Gesundheitsschutzes. (K2)
1.4.2.4 Ich halte die Umweltvorschriften im Betriebs- wie auch im Nichtbetriebsumfeld ein. (K3)	1.4.2.4 Der LMP begründet die Wichtigkeit des Umweltschutzes und erläutere betriebswichtige Umweltschutzvorschriften. (K3)

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

<b>1.4.3 Richtziel Reinigung und Desinfektion</b> Der LMP führt Reinigungsarbeiten nach Arbeitsanweisung durch. Dabei beachtet er ökonomische und ökologische Aspekte. Er kann die Arbeitsanweisungen zur Reinigung und Desinfektion in seinem Arbeitsbereich nach Vorgaben umsetzen.	
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>
1.4.3.1 Ich reinige und desinfiziere nach Arbeitsanweisung wie auch nach ökonomischen und ökologischen Aspekten. (K3)	1.4.3.1 Der LMP erläutert den Zweck von Reinigung und Desinfektion. (K2)
1.4.3.2 Ich reinige unter Beachtung der möglichen Gefahren durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Temperatur, Druck, Strom und Wasser. (K3)	1.4.3.2 Der LMP erläutert die Anwendungsmöglichkeiten und Gefahren von Säure, Lauge, Tensiden und Wasser bei der Reinigung. (K2)
1.4.3.3 Ich erläutere die Gründe für den Einsatz von Desinfektionsmittel in meinem Arbeitsbereich und setze mich nach Vorgaben ein. (K3)	1.4.3.3 Der LMP erläutert die grundsätzlichen Desinfektionsmöglichkeiten und -mittel. (K2)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln
- 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Sorgfalt und Hygiene

## 2 Methodenkompetenz

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Lebensmittelpraktikern dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

### 2.1 Arbeitstechniken

Lebensmittelpraktiker eignen sich Arbeitstechniken an, die es ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert, effizient und nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

### 2.2 Prozessorientiertes Handeln

Lebensmittelpraktiker berücksichtigen die vor- und nachgelagerten Arbeitsbereiche. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen, auf den Erfolg des Unternehmens und die Umwelt bewusst.

### 2.3 Qualitätsorientiertes Handeln

Lebensmittelpraktiker sind sich der Bedeutung der Qualitätsanforderung an die Lebensmittel bewusst und handeln nach den Vorschriften.

### 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Lebensmittelpraktiker setzen die vorhandenen Kommunikationsmittel ein, um ihre Arbeitsergebnisse zu dokumentieren. Sie beschaffen und vermitteln aktiv die für die Arbeit notwendigen Informationen.

### 2.5 Lernstrategien

Lebensmittelpraktiker passen ihr Lernverhalten den unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen an. Sie arbeiten mit effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbständige Lernen stärken.

### **3 Sozial- und Selbstkompetenz**

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Lebensmittelpraktikern, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

#### **3.1 Eigenverantwortliches Handeln**

Lebensmittelpraktiker sind bereit, in ihrem Arbeitsbereich in eigener Verantwortung Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

#### **3.2 Sorgfalt und Hygiene**

Lebensmittelpraktiker verrichten ihre Arbeit nach den Hygienevorschriften. Sie gehen sorgfältig mit den ihnen anvertrauten Rohstoffen, Produkten und Betriebseinrichtungen um.

#### **3.3 Kommunikationsfähigkeit**

Lebensmittelpraktiker sind in allen Situationen gesprächsbereit und wenden die Grundregeln der Gesprächsführung an. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner an.

#### **3.4 Konfliktfähigkeit**

Lebensmittelpraktiker stellen sich der Auseinandersetzung, anerkennen andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und handeln lösungsorientiert.

#### **3.5 Teamfähigkeit**

Lebensmittelpraktiker sind bereit, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten. Sie verhalten sich im Team konstruktiv und kooperativ.

#### **3.6 Umgangsformen**

Lebensmittelpraktiker können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen. Sie sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

#### **3.7 Belastbarkeit und Leistungsbereitschaft**

Lebensmittelpraktiker können mit Belastungen umgehen, indem sie ihre Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft.

## B) Lektionentafel der Berufsfachschule

<b>SCHULISCHE GRUNDBILDUNG</b>	<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>Total</b>
<b>1. Berufskundlicher Unterricht</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
<i>Rohstoffe und Zwischenfabrikate</i>			
<i>Maschinen und Anlagen</i>			
<i>Industrielle Lebensmittelherstellung</i>			
<i>Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz</i>			
<b>2. Turnen und Sport</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>
<b>3. Allgemeinbildender Unterricht</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>240</b>
<b>Total Lektionen</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>

## C) Qualifikationsverfahren

### 1 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation (Qualifikationsbereich praktische Arbeiten) wird im Lehrbetrieb oder im Ausnahmefall an einem anderen geeigneten Ort im Umfang von 4 Stunden durchgeführt. Die Lernenden arbeiten während der praktischen Arbeit an ihrem Arbeitsplatz; die erforderlichen Einrichtungen werden in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt. Die genaue Aufgabenstellung wird aufgrund der Wegleitung durch den Lehrbetrieb erstellt und dem Experten zur Freigabe zugestellt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

#### a) Praktische Arbeiten

Position 1: Industrielle Lebensmittelherstellung

Position 2: Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

#### b) Allgemeinbildung

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für den allgemeinbildenden Unterricht.

#### c) Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereichs, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

1.6 Notenwerte (Noten / Eigenschaften der Leistungen)

6 Sehr gut

5 Gut

4 Genügend

3 Schwach

2 Sehr schwach

1 Unbrauchbar

- 1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:
- Praktische Arbeit: zweifach
  - Allgemeinbildung: einfach
  - Erfahrungsnote: einfach
- 1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der beiden Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.
- 1.9 Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
  - b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

## **D) Genehmigung**

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe:n

Bern, 25. Mai 2007

Hans Peter Köppel, Präsident

Beat Hodler, Geschäftsführer

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Lebensmittelpraktikerinnen und Lebensmittelpraktiker EBA vom 25. Juli 2007 genehmigt.

Bern, 25. Juli 2007

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Die Direktorin:

Ursula Renold

**Anhang:**

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung

**Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA**

<b>Unterlagen</b>	<b>Bezugsquelle</b>
Verordnung über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA vom 25. Juli 2007	Bundesamt für Bauten und Logistik BBL www.bbl.admin.ch (Dienstleistungen, Bundespublikationen)
Bildungsplan Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA vom 25. Juli 2007	Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6 www.lebensmittelpraktiker.ch
Modelllehrgang Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA	Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6 www.lebensmittelpraktiker.ch
Wegleitung für das Qualifikationsverfahren	Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologien Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6 www.lebensmittelpraktiker.ch
Notenformular Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA	SDBB Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung, Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung www.sdbb.ch