

Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen
Unterrichtes

Ausgabe August 2020

Inhaltsverzeichnis

1	Lektionentafel.....	3
2	Zusammenstellung der Zeugnisnoten	4
3	Schulblockverteilung	5
4	Vorbereiten von Rohstoffen.....	6
5	Herstellen von Lebensmitteln	7
5.1	Physik.....	7
5.2	Chemie.....	8
5.3	Biologie	9
5.4	Mikrobiologie	9
5.5	Ernährungslehre.....	10
5.6	Sensorik	10
5.7	Maschinenlehre.....	11
5.8	Verfahrenstechnik	11
5.9	Steuer- und Regeltechnik	12
6	Abfüllen oder Verpacken.....	12
7	Sicherstellen der Nachhaltigkeit	13
7.1	Qualitätsmanagement.....	13
7.2	Hygiene	13
7.3	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.....	14
7.4	Umweltschutz.....	14
8	Schwerpunktbezogene Technologien	15
8.1	Backwaren	15
8.2	Bier	16
8.3	Convenience-Produkte	17
8.4	Fleischerzeugnisse	18
8.5	Getränke	19
8.6	Schokolade	20
8.7	Trockenwaren	21
8.8	Zuckerwaren	22
9	Informatik	23
10	Lernateliers	24

1 Lektionentafel

Unterricht	1. Lehrjahr 12 Wochen		2. Lehrjahr 15 Wochen		3. Lehrjahr 9 Wochen		Total	Zusammenfassung	Nach Bivo
	Woche- lektionen	Total	Woche- lektionen	Total	Woche- lektionen	Total			
Berufskennnisse									
Vorbereiten von Rohstoffen	4	48	2	30	2	18	96	96	100
Herstellen von Lebensmitteln								450	430
Physik	1	12	2	30			42		
Chemie	2	24	2	30			54		
Biologie	2	24					24		
Mikrobiologie	1	12	4	60			72		
Ernährungslehre			2	30			30		
Sensorik					4	36	36		
Maschinenlehre	4	48					48		
Verfahrenstechnik			6	90	2	18	108		
Steuer- und Regeltechnik					4	36	36		
Abfüllen oder Verpacken	4	48	2	30			78	78	70
Sicherstellen der Nachhaltigkeit								81	80
Qualitätsmanagement					4	36	36		
Hygiene	1	12					12		
Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz	2	24					24		
Umweltschutz					1	9	9		
Schwerpunkt			4	60	6	54	114	114	120
Total Berufskennnisse		252		360		207	819	819	800
Allgemeinbildender Unterricht ABU	10	120	10	150	10	90	360	360	360
Sport	2	24	2	30	2	18	72	153	160
Informatik	3	36					36		
Lernateliers/Lernbegleitung/VQV BK	1	12	1	15	2	18	45		
Total Lektionen		37		37		37	1332	1332	1320

- Hygiene (1. Sem 2 Lekt./Woche, 2. Sem 0 Lekt./Woche)
- Mikrobiologie (1. Sem. 0 Lekt./Woche, 2. Sem 2 Lekt./Woche)
- Informatik (1. Sem 4 Lekt./Woche, 2. Sem 2 Lekt./Woche)
- Physik (1. Sem. 0 Lekt./Woche, 2. Sem 2 Lekt./Woche)
- Verfahrenstechnik 3 Lekt./Woche je in Block 1 und 2
- Umweltschutz 3 Lekt./Woche in Block 3

2 Zusammenstellung der Zeugnisnoten

	1. Sem	2. Sem	3. Sem	4. Sem	5.+6. Sem
Vorbereiten von Rohstoffen					
Herstellen von Lebensmitteln					
Physik		1	1	1	
Chemie	1	1	1	1	
Biologie	1	1			
Mikrobiologie		1	2	2	
Ernährungslehre			1	1	
Sensorik					1
Maschinenlehre*	1	1			
Verfahrenstechnik*			2	2	1
Steuer- und Regeltechnik					1
Abfüllen oder Verpacken					
Sicherstellen der Nachhaltigkeit					
Qualitätsmanagement					2
Hygiene	1				
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz*	1	1			
Umweltschutz*					1
Schwerpunkt					
Informatik					

Legende

- Zeugnisnoten für die Berechnung der Erfahrungsnote "Berufskennnisse" gemäss BiVO
- Zeugnisnoten für die Berechnung der Erfahrungsnote "Berufskennnisse" nicht relevant
- | |
|---|
| 1 |
|---|

 Teilnote gerundet auf eine Dezimalstelle mit dem Gewichtungsfaktor 1
- | |
|---|
| 2 |
|---|

 Teilnote gerundet auf eine Dezimalstelle mit dem Gewichtungsfaktor 2
- * Lehrpersonen, welche diese Fächer unterrichten, sind für die Zusammenstellung der Zeugnisnote verantwortlich

Berechnung Erfahrungsnote „Berufskennnisse“

Die Erfahrungsnote „Berufskennnisse“ ist das auf eine halbe oder ganze Note gerundete Mittel der Semesternoten (grün markiert). Die Semesternoten werden auf halbe oder ganze Noten gerundet. Die Berechnung erfolgt durch das Mittelschul- und Berufsbildungsamt MBA, Zürich.

3 Schulblockverteilung

1. Lehrjahr

Block I	3 Wochen	KW 38-40
Block II	3 Wochen	KW 49-51
Block III	3 Wochen	KW 13-15
Block IV	3 Wochen	KW 23-25

2. Lehrjahr

Block I	3 Wochen	KW 35-37
Block II	3 Wochen	KW 46-48
Block III	3 Wochen	KW 10-12
Block IV	3 Wochen	KW 20-22
Block V	3 Wochen	KW 26-28

3. Lehrjahr

Block I	3 Wochen	KW 43-45
Block II	3 Wochen	KW 05-07
Block III	3 Wochen	KW 16-18

Regelung Feiertage

An lokalen Feiertagen von Wädenswil (Fasnachtsmontag und Chilbimontag) findet der Unterricht normal gemäss Stundenplan statt. Schulfrei sind: Karfreitag, Ostermontag, 1. Mai, Auffahrt, Freitag nach Auffahrt, Pfingstmontag.

4 Vorbereiten von Rohstoffen

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4		Definitionen Warenannahme, Salz, Zucker, Süsstoffe, Zuckeraustauschstoffe	Guido Meier Michael Gehring
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Kakao, Schokolade	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Früchte	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Hefe, Stärke, Ei, Eiprodukte, Trinkwasser	
		2	4			
		3	4			
2. Lehrjahr	1	1	2		Getreide, Mehle, Malz	Guido Meier Michael Gehring
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Kaffee, Nüsse	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Milch, Milchprodukte	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Öle, Fette	
		2	2			
		3	2			
	5	1	2		Gewürze, Essig, Senf, Würze	
		2	2			
		3	2			
3. Lehrjahr	1	1	2		Fleisch	Guido Meier Michael Gehring
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Fleischerzeugnisse, Vegetarische Produkte	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Zusatz- und Fabrikationshilfsstoffe	
		2	2			
		3	2			

Total: 96 Lektionen

5 Herstellen von Lebensmitteln

5.1 Physik

Fachverantwortung: Rolf Baumberger

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson		
1. Lehrjahr	1	1	0					
		2	0					
		3	0					
	2	1	0					
		2	0					
		3	0					
	3	1	2				Messtechnik	Raphael Langenstein
		2	2					
		3	2					
	4	1	2				Luft und Luftfeuchtigkeit	
		2	2					
		3	2					
2. Lehrjahr	1	1	2		Kalorik	Raphael Langenstein		
		2	2					
		3	2					
	2	1	2		Kalorik			
		2	2					
		3	2					
	3	1	2		Rheologie			
		2	2					
		3	2					
	4	1	2		Hydraulik/Mechanik			
		2	2					
		3	2					
	5	1	2		Elektrik			
		2	2					
		3	2					

Total: 42 Lektionen

5.2 Chemie

Fachverantwortung: Daniel Grimm

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2		Stofflehre	Raphael Langenstein Caroline Novy
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Aufbau der Materie – Atommodelle	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Periodensystem – Chemische Bindung	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Ionenverbindungen – Salze – Chemische Formelsprache	
		2	2			
		3	2			
2. Lehrjahr	1	1	2		Chemische Reaktionen – Redoxreaktionen – Stöchiometrie	Raphael Langenstein Caroline Novy
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Chemische Reaktionen – Säure-Basen-Reaktionen – pH-Wert – Lösungen	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Organische Chemie – Kohlenwasserstoffe – Strukturformeln	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Reaktionen – Polymerisation – Verbindungsklassen	
		2	2			
		3	2			
	5	1	2		Kohlenhydrate – Aminosäuren – Proteine	
		2	2			
		3	2			

Total: 54 Lektionen

5.3 Biologie

Fachverantwortung: Sabine Vögeli

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2		Einteilung und Merkmale von Lebewesen	Sabine Vögeli Mira Hochstrasser
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Zellenlehre	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Enzymatik	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Stoffwechsel: Fotosynthese und Atmung	
		2	2			
		3	2			

Total: 24 Lektionen

5.4 Mikrobiologie

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson		
1. Lehrjahr	1	1	0					
		2	0					
		3	0					
	2	1	0					
		2	0					
		3	0					
	3	1	2				Grundbegriffe, Einteilung und Eigenschaften von Mikroorganismen	Mira Hochstrasser
		2	2					
		3	2					
	4	1	2				Mikroskopieren von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen	Markus Oehninger
		2	2					
		3	2					
2. Lehrjahr	1	1	4		Mikrobiologische Kontrollen	Mira Hochstrasser Markus Oehninger Remo Saladin		
		2	4					
		3	4					
	2	1	4		Aufbau, Vermehrung und Verderbnis von Mikroorganismen			
		2	4					
		3	4					
	3	1	4		Stoffwechsel und Wachstum von Mikroorganismen			
		2	4					
		3	4					
	4	1	4		Konservierverfahren - Hitzebehandlung			
		2	4					
		3	4					
5	1	4		Pathogene Keime und Viren				
	2	4						
	3	4						

Total: 72 Lektionen

5.5 Ernährungslehre

Fachverantwortung: Mira Hochstrasser

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	2		Grundlagen Ernährungslehre, Ernährungssituation in der Schweiz, Energiewertberechnungen	Mira Hochstrasser Caroline Novy
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Kohlenhydrate, Nahrungsfasern und sekundäre Pflanzenstoffe	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Proteine und Fette	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Allergene, Risiken von Fremdstoffen, frei wählbare Ernährungsthemen in Gruppenarbeit erarbeiten	
		2	2			
		3	2			
	5	1	2		Gruppenarbeit / Präsentation der Ergebnisse	
		2	2			
		3	2			

Total: 30 Lektionen

5.6 Sensorik

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	4		Grundbegriffe, Räumliche und personelle Anforderungen Mensch als Prüfmittel	Mira Hochstrasser Remo Saladin
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Prüfmethoden	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Fallstudie	
		2	4			
		3	4			

Total: 36 Lektionen

5.7 Maschinenlehre

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4		Werkstoffe	Raphael Langenstein Remo Saladin
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Maschinenteile	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Fördertechnik	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Dampf- und Kälteanlagen	
		2	4			
		3	4			

Total: 48 Lektionen

5.8 Verfahrenstechnik

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	6		Grundlagen LM, Warenannahme, Lager und Verteilung	Michael Gehring Guido Meier Markus Oehninger
		2	6			
		3	6			
	2	1	6		Allgemeine Verfahrenstechnologie: Zerkleinern, Trennen	
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		Filtration Elimination	
		2	6			
		3	6			
	4	1	6		Mischen Trocknen	
		2	6			
		3	6			
	5	1	6		Haltbarmachung LM	
		2	6			
		3	6			
3. Lehrjahr	1	1	3		Kühlen Tiefkühlen	Guido Meier Markus Oehninger
		2	3			
		3	3			
	2	1	3		Formgebung	
		2	3			
		3	3			
	3	1	0			
		2	0			
		3	0			

Total: 108 Lektionen

5.9 Steuer- und Regeltechnik

Fachverantwortung: Raphael Langenstein

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	4		Grundlagen	Raphael Langenstein
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Pneumatische Steuerungen Sensortechnik Regelungstechnik	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		VPS und SPS Steuerungen Rototertechnik PVA	
		2	4			
		3	4			

Total: 36 Lektionen

6 Abfüllen oder Verpacken

Fachverantwortung: Markus Oehninger

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4		Verpackungen Verpackungsmaterialien	Michael Gehring Markus Oehninger
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Kunststoffe	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Tagesplanungen Berechnungen	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		MAP	
		2	4			
		3	4			
2. Lehrjahr	1	1	2		Abfüllmaschinen	Michael Gehring Markus Oehninger
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Verschliessmaschinen	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Verpackungsrezepturen	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Linienzusammenstellung / Verkettung	
		2	2			
		3	2			
	5	1	2		Qualitätskontrollen / Einsatz von Robotern	
		2	2			
		3	2			

Total: 78 Lektionen

7 Sicherstellen der Nachhaltigkeit

7.1 Qualitätsmanagement

Fachverantwortung: Daniel Grimm

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
3. Lehrjahr	1	1	4		Codex Alimentarius, Gute Herstellpraxis, Hygienekonzept, Lebensmittelrecht, Lebensmittelgesetz	Michael Gehring	
		2	4				
		3	4				
	2	1	4		Relevante Verordnungen zur Lebensmittelherstellung, Produktdeklaration, HACCP, Rückverfolgbarkeit		Markus Oehninger
		2	4				
		3	4				
	3	1	4		Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung, Lebensmittelsicherheitssysteme, Qualitätsmanagement		
		2	4				
		3	4				

Total: 36 Lektionen

7.2 Hygiene

Fachverantwortung: Mira Hochstrasser

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2		Hygiene	Markus Oehninger
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Reinigung und Desinfektion, Schädlinge	Mira Hochstrasser
		2	2			
		3	2			
	3	1	0			
		2	0			
		3	0			
	4	1	0			
		2	0			
		3	0			

Total: 12 Lektionen

7.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2		Grundlagen der Arbeitssicherheit, (Starte sicher, bleibe gesund) Allergien und Berufskrankheiten	Guido Meier Markus Oehninger Carsten Haaase
		2	2			
		3	2			
	2	1	2		Unfallgefahren und Sicherheitsgerechtes Verhalten	
		2	2			
		3	2			
	3	1	2		Umgang mit Säuren und Laugen (Chemikalien)	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Gefahren und Schutzsignale, MAK Wert, LD ₅₀ Wert, Gift, R- und S-Sätze	
		2	2			
		3	2			

Total: 24 Lektionen

7.4 Umweltschutz

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
3. Lehrjahr	1	1	0				
		2	0				
		3	0				
	2	1	0				
		2	0				
		3	0				
	3	1	3		Entsorgung von Betriebsabfällen		Guido Meier Markus Oehninger
		2	3				
		3	3				

Total: 9 Lektionen

8 Schwerpunktbezogene Technologien

8.1 Backwaren

Fachverantwortung: Markus Oehninger

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Einführung, das Backwarensortiment, Grundlagen der Backwarentechnologie Funktion der Hauptrohstoffe in der Brotherstellung (Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Backhilfsmittel)	Martin Marthaler
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Technologien und Prozesse in der Brotproduktion: Teigherstellung, Teigaufarbeitung, Gärprozess und Backprozess	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Herstellung von Brot und Backwaren (Präsentationen von Linien aus den Betrieben der Lernenden mit Fokus Technologie) Entwicklung von Backwaren	Markus Oehninger
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Technologien und Prozesse in der Herstellung von Blätterteig und Kuchenteig, Mürb-, Zucker- und Mailänderliteig	
		2	4			
		3	4			
5	1	4		Herstellen von Konditoreiprodukten, Technologie und Prozesse in der Herstellung von Honigteigprodukten		
	2	4				
	3	4				
3. Lehrjahr	1	1	6		Herstellung von Backwaren aus Massen und Feingebäcken aus diversen Teigen inklusive kombinierte Feingebäcke	Markus Oehninger
		2	6			
		3	6			
	2	1	6		Technologie und Prozesse bei der Herstellung von Fettgebäcken und Hefefeingebäcken. Vorgänge bei Backwarenverderb. Convenience in der Bäckerei	
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		Einsatz und Verwendung von Backmitteln und Mehlanalytik Exkursion, Repetitionen	
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.2 Bier

Fachverantwortung: Daniel Grimm

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Wasser, Gerste	Daniel Grimm
		2	4		Hopfen	
		3	4		Malzherstellung	
	2	1	4		Malzqualität, Malzlagerung, Malzschrotung Maischen (Vorgänge, Verfahren, Einrichtungen)	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Abläutern	
		2	4		Würzekochen	
		3	4		Sudhausarbeit, Würzebehandlung	
	4	1	4		Hefe, Hefereinzucht	
		2	4		Hefe-Handling (Anstellen, Ernten, Aufbewahren)	
		3	4		Gärung und Lagerung (Vorgänge, traditionelle Verfahren))	
	5	1	4		Gärung und Lagerung (moderne Verfahren und Einrichtungen)	
		2	4		Biersorten (altern. Rohstoffe, Bierspezialitäten, Mischgetränke)	
		3	4		Das fertige Bier (Analytik, Sensorik)	
3. Lehrjahr	1	1	6		Filtration (Filterhilfsmittel, Vorgänge, Verfahren, Einrichtungen)	Daniel Grimm
		2	6		Stabilisierung (Stabilisierungsmittel, Verfahren, Haltbarkeit)	
		3	6			
	2	1	6		Bierabfüllung	
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		QV-Vorbereitung	
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.3 Convenience-Produkte

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Vorbehandlung von Gemüse und Kartoffeln, Gemüseanbau	André Julmi
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Saucen, Teigwaren	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Konfitüren	Rolf König
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Erhitzungstechnologien (gemeinsam mit Spt Fleischerzeugnisse)	Guido Meier
		2	4			
		3	4			
	5	1	4		Fertig Menus Convenience (gemeinsam mit Spt Fleischerz.)	
		2	4			
		3	4			
3. Lehrjahr	1	1	6		Sauerkonserven, Konservenverschlüsse, Fisch	André Julmi
		2	6			
		3	6			
	2	1	6		Glacétechnologien, Tiefkühlen	Patrick Liechti
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		Exkursionen, VQV Schwerpunkt	André Julmi
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.4 Fleischerzeugnisse

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Warenannahme Fleisch, Fleischgewinnung	Guido Meier
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Brühwurstwaren	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Kochpökelwaren, Rohpökelwaren	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Erhitzungstechnologien (gemeinsam mit Spt Convenience)	
		2	4			
		3	4			
	5	1	4		Fertig Menus, Convenience (gemeinsam mit Spt Convenience)	
		2	4			
		3	4			
3. Lehrjahr	1	1	6		Tiefkühlen, Rohwurst, Kochwurst	Guido Meier
		2	6			
		3	6			
	2	1	6		Konservenverschlüsse, Fisch, Geflügel, Fleischmaschinen	
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		Exkursionen, VQV Schwerpunkt	
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.5 Getränke

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
2. Lehrjahr	1	1	4		Frucht- und Gemüsegetränke	René Angehrn	
		2	4				
		3	4				
	2	1	4				
		2	4				
		3	4				
	3	1	4				
		2	4				
		3	4				
	4	1	4				Entaromatisierung, Konzentrierung und Einlagerung
		2	4				
		3	4				
	5	1	4				Extraktrechnungen
		2	4				
		3	4				
3. Lehrjahr	1	1	6		Erfrischungsgetränke Obstweine	René Angehrn	
		2	6				
		3	6				
	2	1	6				
		2	6				
		3	6				
	3	1	6				Filtration
		2	6				Abfüllung
		3	6				

Total: 114 Lektionen

8.6 Schokolade

Fachverantwortung: Sebastian Gschwend

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Kakao / Kakaopulver / Kakaobohnen-Reinigung / Debakterisierung / Thermische Behandlung von Kakao / Kakaobohnen brechen und schälen / Kakao-Vermahlung / Kakao-Veredelung / Kakaomasse-Feinheitsmessung / Mischen, Kneten und Walzen von Schokolademassen Emulgatoren Conchieren und Lagern von Schokolademassen Vorkristallisieren Ein- und Ausformen von Schokolademassen	Sebastian Gschwend
		2	4			
		3	4			
	2	1	4			
		2	4			
		3	4			
	3	1	4			
		2	4			
		3	4			
	4	1	4			
		2	4			
		3	4			
	5	1	4			
		2	4			
		3	4			
3. Lehrjahr	1	1	6		Herstellung von Confiseriemassen Herstellung von Confiserieartikeln	Alexander Panek
		2	6			
		3	6			
	2	1	6			
		2	6			
		3	6			
	3	1	6			
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.7 Trockenwaren

Fachverantwortung: Caroline Novy

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4		Suppen	Caroline Novy
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Frühstücksgetränke	
		2	4			
		3	4			
	3	1	4		Snacks	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4		Teigwaren	
		2	4			
		3	4			
5	1	4		Teigwaren		
	2	4				
	3	4				
3. Lehrjahr	1	1	6		Frühstückscerealien	Caroline Novy
		2	6			
		3	6			
	2	1	6		Aroma	
		2	6			
		3	6			
	3	1	6		Nüsse / Repetitionen / Vorbereitung QV	
		2	6			
		3	6			

Total: 114 Lektionen

8.8 Zuckerwaren

Fachverantwortung: Thomas Fringeli

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
2. Lehrjahr	1	1	4		Rohstoffe, Säuren, Aromastoffe	Thomas Fringeli	
		2	4				
		3	4				
	2	1	4		Mogultechnologie		
		2	4				
		3	4				
	3	1	4		Mogultechnologie		
		2	4				
		3	4				
	4	1	1	4			Weich- und Hartkaramellen / Extrudier –Verfahren
			2	4			
			3	4			
		2	1	4			
			2	4			
			3	4			
3. Lehrjahr	1	1	6		Abfüllung in Wickel, Beutel und Dosen	Thomas Fringeli	
		2	6				
		3	6				
	2	1	6		Kaugummi - Technologie		
		2	6				
		3	6				
	3	1	6		Oberflächenbehandlung Zuckerwaren		
		2	6				
		3	6				

Total: 114 Lektionen

9 Informatik

Fachverantwortung: Erich Zbinden

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4		Betriebssystem Powerpoint	Erich Zbinden Richard Schneider
		2	4			
		3	4			
	2	1	4		Word PDF, Internet	
		2	4			
		3	4			
	3	1	2		Excel	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2		Excel	
		2	2			
		3	2			
Total:		36	Lektionen			

10 Lernateliers

Fachverantwortung: Klassenlehrperson

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	QV	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	1		Einführung Lernatelier	Teamteaching (ABU und BK- Lehrperson)
		2	1			
		3	1			
	2	1	1		Lernprozess nach 4er-Zyklus	
		2	1			
		3	1			
	3	1	1		Lernjournal	
		2	1			
		3	1			
	4	1	1		Lerntheoretische Inputs (Gedächtnis_Erinnern_Repetieren, Motivation, Konzentration und Ablenkung,.....)	
		2	1			
		3	1			
2. Lehrjahr	1	1	1		Individuelle Lernbegleitung Coaching	Klassenlehr- person
		2	1			
		3	1			
	2	1	1			
		2	1			
		3	1			
	3	1	1			
		2	1			
		3	1			
	4	1	1			
		2	1			
		3	1			
	5	1	1			
		2	1			
		3	1			
3. Lehrjahr	1	1	2		Vorbereitung QV Berufskunde	BK- Lehrperson
		2	2			
		3	2			
	2	1	2			
		2	2			
		3	2			
	3	1	2			
		2	2			
		3	2			

Total: 45 Lektionen