

Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen
Unterrichtes

Ausgabe August 2022

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 | | 2. Lehrjahr | | 3. Lehrjahr | | Total | Zusammenfassung | Nach Bivo |
|--|-------------|------------|-------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------------|-------------|
| | 12 Wochen | 15 Wochen | 15 Wochen | 9 Wochen | 9 Wochen | 9 Wochen | | | |
| | Woche- | Total | Woche- | Total | Woche- | Total | Total | | |
| | lektionen | | lektionen | | lektionen | | | | |
| 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 |
| | | 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: Raphaël Langenstein

| 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 | Raphaël Langenstein | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| | 4 | 1 | 2 | | | | Luft und Luftfeuchtigkeit | | Gloria Gantner |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | | Mechanik | Raphaël Langenstein Gloria Gantner | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| | 2 | 1 | 2 | | Kalorik I | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| | 3 | 1 | 2 | | Kalorik II | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| | 4 | 1 | 2 | | Elektrik | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |
| | 5 | 1 | 2 | | Rheologie | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | |

Total: 42 Lektionen

5.2 Chemie

Fachverantwortung: Raphaël Langenstein

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|--|--------------------------------------|
| 1. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | | Stofflehre | Raphaël 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 | Raphaël Langenstein |
| | | 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 Nathalie Christinger |
| | | 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 | Nathalie Christinger |
| | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | |
| | 4 | 1 | 2 | | | | Mikroskopieren von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen | Remo Saladin Markus Oehninger |
| | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | |
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | | Mikrobiologische Kontrollen | Nathalie Christinger 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 | | | |
| | | 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: Carsten Haase

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|---|-------------------------------------|
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | | Grundlagen Ernährungslehre, Ernährungssituation in der Schweiz, Energiewertberechnungen | Carsten Haase Gloria Gantner |
| | | 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 | Nathalie Christinger 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 | Raphaël 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 | Raphaël Langenstein 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 Raphaël Langenstein |
| | | 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: Raphaël Langenstein

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|--|------------------------|
| 3. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | | Grundlagen | Raphaël Langenstein |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| | 2 | 1 | 4 | | Pneumatische Steuerungen Sensortechnik Regelungstechnik | |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| | 3 | 1 | 4 | | VPS und SPS Steuerungen Rototertechnik Lernjournal & Reflexion | |
| | | 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 | Gloria Gantner 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 | Gloria Gantner Markus Oehninger Michael Gehring |
| | | 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: Markus Oehninger

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|---|------------------|
| 3. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | | Codex Alimentarius, Gute Herstellpraxis, Hygienekonzept, Lebensmittelrecht, Lebensmittelgesetz | Gloria Gantner |
| | | 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: Markus Oehninger

| 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 | Raphaël Langenstein |
| | | 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: Michael Gehring

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|---|--|
| 1. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | | Grundlagen der Arbeitssicherheit, (Starte sicher, bleibe gesund) Allergien und Berufskrankheiten | Michael Gehring Carsten Haase |
| | | 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 Raphaël Langenstein |
| | | 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) | Markus Oehninger |
| | | 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 | |
| | | 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: Raimer Schramm

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | QV | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|----|--|----------------|
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | | Wasser, Gerste | Raimer Schramm |
| | | 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) | Raimer Schramm |
| | | 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 | | |
| | | 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 | Silvio Auf der Maur | |
| | | 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: René Angehrn

| 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 | Gloria Gantner |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| | 2 | 1 | 4 | | Frühstücksgetränke | Caroline Novy |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| | 3 | 1 | 4 | | Snacks | |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| | 4 | 1 | 4 | | | |
| | | 2 | 4 | | | |
| | | 3 | 4 | | | |
| 5 | 1 | 4 | | Teigwaren | Gloria Gantner | |
| | 2 | 4 | | | | |
| | 3 | 4 | | | | |
| 3. Lehrjahr | 1 | 1 | 6 | | Frühstückscerealien | Gloria Gantner |
| | | 2 | 6 | | | |
| | | 3 | 6 | | | |
| | 2 | 1 | 6 | | Aroma | Caroline Novy |
| | | 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 | | Dragieren/ Komprimare | | |
| | | 3 | 6 | | | | |
| | 3 | 1 | 6 | | Oberflächenbehandlung Zuckerwaren | | |
| | | 2 | 6 | | Recycling / Vorbereitung QV | | |
| | | 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 Silvio Fuchs |
| | | 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