

Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen
Unterrichtes

Ausgabe Januar 2019 ab Lehrbeginn 2019

ROHSTOFFE UND HALBFABRIKATE	3
INDUSTRIELLE LEBENSMITTELHERSTELLUNG	4
MASCHINEN UND ANLAGEN.....	5
ARBEITSSICHERHEIT, GESUNDHEITSSCHUTZ, UMWELTSCHUTZ, HYGIENE.....	6
INFORMATIK	7

Der schulinterne Lehrplan bezieht sich auf den berufskundlichen Unterricht gemäss Leistungsziele für die Berufsfachschule des Bildungsplanes zur Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 5. September 2012. Die Zeitpunkte, an welchen die entsprechenden Leistungsziele vermittelt werden, sind im Stoffverteilungsplan festgehalten.

1 Lektionentafel

	1. Lehrjahr		2. Lehrjahr		Total
	10 Wochen		10 Wochen		
	Woche- lektionen	Total	Woche- lektionen	Total	
Rohstoffe und Halbfabrikate	6	60	6	60	120
industrielle Lebensmittel-herstellung	5	50	5	50	100
Maschinen und Anlagen	5	50	5	50	100
Arbeitssicherheit / Gesundheits- schutz / Hygiene / Umweltschutz	4	40	4	40	80
Total Berufskunde		200		200	400
ABU	12	120	12	120	240
Sport	2	20	2	20	40
Informatik	2	20	2	20	40
Total	36		36		720

Rohstoffe und Halbfabrikate

Lehr- jahr	Block	Lekti- onen	Unterrichtsthemen
1. Lehrjahr	1	6	
	2	6	Trinkwasser
	3	6	
	3	6	Salz und Zucker
	4	6	
	5	6	
	6	6	3 Wahlpflicht Fette und Öle, Stärke, Eier, Früchte, Nüsse, Kaffee, Essig / Senf, Gewürze, Gemüse / Kartoffeln, Pilze, Milch und Milchprodukte
	7	6	
	8	6	
	9	6	
2. Lehrjahr	10	6	
	11	6	3 Wahlpflicht Fette und Öle, Stärke, Eier, Früchte, Nüsse, Kaffee, Essig / Senf, Gewürze, Gemüse / Kartoffeln, Pilze, Milch und Milchprodukte
	12	6	
	13	6	
	14	6	
	15	6	2 Wahlpflicht Fette und Öle, Stärke, Eier, Früchte, Nüsse, Kaffee, Essig / Senf, Gewürze, Gemüse / Kartoffeln, Pilze, Milch und Milchprodukte
	16	6	
	17	6	
	18	6	
	19	6	
20	6		

Total: 120 Lektionen

Industrielle Lebensmittelherstellung

Lehrjahr	Block	Lektionen	Unterrichtsthemen
1. Lehrjahr	1	5	
	2	5	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie
			Poster Eigene Linie
	3	5	Pommes Chips
			Fliessdiagramm Eigene Linie
	4	5	Lernwerkstatt Grundlagen der LM-Technologie
			Pommes Chips
	5	5	Pommes Chips
	6	5	Störungen
	7	5	Unbekannte Maschine Eigene Linie
8	5	Etikette von Verpackungen	
9	5	Verpackungsprozess Eigene Linie	
10	5		
2. Lehrjahr	11	5	
	12	5	Verpackungsprozesse Verpacken allgemein Begriffe Packstoff, -mittel, -hilfsmittel
	13	5	
	14	5	
	15	5	
	16	5	Einsatz von Verpackungsmaterialien
			Kunststoffarten
	17	5	HACCP im Lehrbetrieb
			Verbundfolien
	18	5	Inprozesskontrollen
MAP			
19	5	Umsetzung HACCP im Lehrbetrieb	
20	5		

Total: 100 Lektionen

Maschinen und Anlagen

Lehr- jahr	Block	Lekti- onen	Unterrichtsthemen
1. Lehrjahr	1	5	
	2	5	Fließdiagramm Eigene Linie
	3	5	Maschinen und Anlagen Eigene Linie
			Produktentwicklung
	4	5	Produktentwicklung
	5	5	Sicherheitseinrichtungen Eigene Linie
			Produktentwicklung
	6	5	Störungen Eigene Linie
			Produktentwicklung
	7	5	Produktentwicklung Umsetzung
8	5	Produktentwicklung	
9	5	Produktentwicklung	
2. Lehrjahr	10	5	
	11	5	Packmaschinen Verpackungsprozesse Maschinenbeschreibung Eigene Linie
	12	5	
	13	5	
	14	5	
	15	5	
	16	5	Produktentwicklung
			Vertiefung Maschine
	17	5	Produktentwicklung
			Vertiefung Maschine
18	5	Produktentwicklung Umsetzung	
		Vertiefung Maschine	
19	5	Produktentwicklung mikrobiologische Begutachtung	
		Vertiefung Maschine	
20	5	Vertiefung Maschine	

Total: 100 Lektionen

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz, Hygiene

Lehr- jahr	Block	Lekti- onen	Unterrichtsthemen
1. Lehrjahr	1	4	
	2	4	Grundlagen AS/GS
	3	4	AS/GS Säuren und Laugen
			Auftrag Fragen zu den Lernzielen AS/GS
	4	4	AS/GS Ergonomie
	5	4	Gruppenarbeit Hygiene
	6	4	Pers. Hygiene
	7	4	Betriebs- und LM-Hygiene
	8	4	Reinigung und Desinfektion
	9	4	Reinigung und Desinfektion
10	4	Umweltschutz Eigene Linie	
2. Lehrjahr	11	4	Grundlagen Mikrobiologie Lebensmittelverderb durch MO Lebensmittelveredelung durch MO Physikalische Konservierungsmethoden Chemische Konservierungsmethoden
	12	4	
	13	4	
	14	4	
	15	4	
	16	4	Grundlagen QM
	17	4	HACCP
	18	4	CP – CCP
	19	4	Allergene
	20	4	Labels

Total: 80 Lektionen

Informatik

Lehr- jahr	Block	Lekti- onen	Unterrichtsthemen
1. Lehrjahr	1	2	Einrichten der PC's
	2	2	Grundlagen PC
	3	2	Grundlagen Internet
	4	2	Word Base
	5	2	Word Base
	6	2	Excel Base
	7	2	Excel Base
	8	2	Powerpoint Base
	9	2	Powerpoint Base
	10	2	Vertiefung
2. Lehrjahr	11	2	Online Methoden zur Kompetenzbelegung
	12	2	
	13	2	
	14	2	
	15	2	
	16	2	Word Standard
	17	2	Excel Standard
	18	2	Powerpoint Standard
	19	2	Training ECDL
	20	2	Training ECDL

Total: 40 Lektionen