

Stoffverteilungs- plan

der Grundlagenfächer und
Vertiefungsrichtungen für
Lebensmitteltechnologien

Ausgabe August 2009 ab Lehrbeginn 2009

Inhaltsverzeichnis

1.	Lektionentafel.....	3
2.	Schulblockverteilung	4
3.	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffkunde (81 Lektionen)	5
4.	Verfahrenstechnologie (138 Lektionen)	6
5.	Maschinenkunde und Steuerungstechnik (81 Lektionen).....	7
6.	Mikrobiologie und Hygiene (78 Lektionen)	8
7.	Qualitätsmanagement/Lebensmittelgesetz (36 Lektionen)	9
8.	Ernährungslehre (60 Lektionen).....	9
9.	Fachrechnen (80 Lektionen)	10
10.	Naturlehre (120 Lektionen)	11
11.	Vertiefungsrichtungen (138 Lektionen)	12

1. Lektionentafel

		Nach Reglement	Total Lektionen	1. Lehrjahr Lektionen pro Woche					Total 1. Lj.	2. Lehrjahr Lektionen pro Woche					Total 2.Lj.	3. Lehrjahr Lekt. pro Woche			
				in Block:						in Block:						in Block:			
				1	2	3	4	5		1	2	3	4	SP		1	2	3	3.Lj.
Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffkunde	BK/EN/LAP	80	81	2	2	2	2	2	30	2	2	2	2	24	3	3	3	27	
Verfahrenstechnologie	BK/EN/LAP	140	138	6	6	6	6	6	90	4	4	4	4	48	-	-	-	0	
Maschinenkunde/Steuerungstechnik	BK/EN	80	81	3	3	3	3	3	45	-	-	-	-	0	4	4	4	36	
Mikrobiologie und Hygiene	BK/EN/LAP	80	78	2	2	2	2	2	30	4	4	4	4	48	-	-	-	0	
Qualitätsmanagement/Lebensmittelg.	BK/EN	40	36	-	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0	4	4	4	36	
Ernährungslehre	BK/EN	60	60	-	-	-	-	-	0	2	2	2	2	24	4	4	4	36	
Fachrechnen	EN	80	78	2	2	2	2	2	30	4	4	4	4	48	-	-	-	0	
Naturlehre	EN	120	120	4	4	4	4	4	60	5	5	5	5	60	-	-	-	0	
Vertiefungsrichtung	LAP	128	129	-	-	4	4	4	36	4	4	4	4	48	5	5	5	45	
ABU	LAP/EN	360	360	10	10	10	10	10	150	10	10	10	10	120	10	10	10	90	
Sport		200	112	2	2	2	2	2	30	2	2	2	2	40	2	2	2	18	
Informatik, Fremdsprachen, Vorbereitung LAP		0	87	4	4	2	2	2	42	-	-	-	-	0	5	5	5	45	
Total		1368	1360	35	35	37	37	37	543	37	37	37	37	484	37	37	37	333	

Legende

SP = Sportwoche
 BK = Berufskunde
 LAP = Lehaschlussprüfung
 EN = Erfahrungsnote

Blockaufteilung

1. Lehrjahr: 5 Blöcke à 3 Wochen
 2. Lehrjahr: 4 Blöcke à 3 Wochen plus 1 Sportwoche als Freifach
 3. Lehrjahr: 3 Blöcke à 3 Wochen

2. Schulblockverteilung

1. Lehrjahr

Überbetrieblicher Kurs	2 ½ Tage	KW 34
Block I	3 Wochen	KW 38-40
Block II	3 Wochen	KW 49-51
Block III	3 Wochen	KW 10-12
Block IV	3 Wochen	KW 20-22
Block V	3 Wochen	KW 26-28

2. Lehrjahr

Block I	3 Wochen	KW 35-37
Block II	3 Wochen	KW 43-45
Block III	3 Wochen	KW 13-15
Block IV	3 Wochen	KW 23-25

3. Lehrjahr

Block I	3 Wochen	KW 46-48
Block II	3 Wochen	KW 05-07
Block III	3 Wochen	KW 16-18

3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffkunde (81 Lektionen)

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen	
1. Lehrjahr	1	1	2	Salz	Guido Meier	
		2	2	Zucker		
		3	2	Definitonen		
	2	1	2	Kakao- und kakaohaltige Produkte		
		2	2			
		3	2			
	3	1	2	Gemüse, Kartoffeln und Pilze		Alex Mathis
		2	2			
		3	2			
	4	1	2	Getreide		Markus Oehninger
		2	2			
		3	2			
	5	1	2	Hefen Früchte und Fruchtprodukte		
		2	2			
		3	2			
2. Lehrjahr	1	1	2	Oele und Fette	Guido Meier	
		2	2			
		3	2			
	2	1	2	Milch und Milchprodukte		
		2	2			
		3	2			
	3	1	2	Kaffee Nüsse und Kerne		
		2	2			
		3	2			
	4	1	2	Stärken Ei und Eiprodukte		
		2	2			
		3	2			
3. Lehrjahr	1	1	3	Gewürze und Kräuter	Remo Saladin	
		2	3	Würze, Senf, Essig		
		3	3			
	2	1	3	Fleisch und Fleischprodukte		
		2	3			
		3	3			
	3	1	3	Zusatz- und Fabrikationshilfsstoffe		
		2	3	Trinkwasser		
		3	3	Wein und Spirituosen		

4. Verfahrenstechnologie (138 Lektionen)

Fachverantwortung: Guido Meier

Lehrjahr	Block	Woche	Lektione	Stoff	Lehrpersonen
----------	-------	-------	----------	-------	--------------

1. Lehrjahr	1	1	6	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie Warenannahme, Lagerung und Verteilung	Guido Meier Ronja Sakata
		2	6		
		3	6		
	2	1	6	Trennen / Zerkleinern	
		2	6		
		3	6		
	3	1	6	Mischen	
		2	6		
		3	6		
	4	1	6	Verpackungen und Packstoffe	
		2	6		
		3	6		
	5	1	6	Verpackungen, Kunststoffe, MAP	
		2	6		
		3	6		
2. Lehrjahr	1	1	4	Grundlagen der Haltbarmachung	
		2	4		
		3	4		
	2	1	4	Kältebehandlungsmethoden	
		2	4		
		3	4		
	3	1	4	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	
		2	4		
		3	4		
	4	1	4	Betriebsabfälle Oekologie und Umweltschutz Formgebung	
		2	4		
		3	4		

5. Maschinenkunde und Steuerungstechnik (81 Lektionen)

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen
1. Lehrjahr	1	1	3	Werkstoffe	Remo Saladin
		2	3		
		3	3		
	2	1	3	Werkstoffe	
		2	3		
		3	3		
	3	1	3	Fördertechnik	
		2	3		
		3	3		
	4	1	3	Maschinenelemente	
		2	3		
		3	3		
	5	1	3	Dampf- und Kälteanlagen	
		2	3		
		3	3		
3. Lehrjahr	1	1	4	Steuerungstechnik	Simon Koch
		2	4		
		3	4		
	2	1	4	Steuerungstechnik	
		2	4		
		3	4		
	3	1	4	Steuerungstechnik	
		2	4		
		3	4		

6. Mikrobiologie und Hygiene (78 Lektionen)

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen	
1. Lehrjahr	1	1	2	Formen und Grösse der Mikroorganismen (mit Mikroskop)	Remo Saladin	
		2	2			
		3	2			
	2	1	2	Einführung in die Mikrobiologie		
		2	2			
		3	2			
	3	1	2	Hygiene	Markus Oehninger	
		2	2			
		3	2			
	4	1	2	Hygiene		
		2	2			
		3	2			
	5	1	2	Aufbau der Zellen und Vermehrung	Remo Saladin	
		2	2			
		3	2			
2. Lehrjahr	1	1	4	Mikrobiologische Kontrollen		Remo Saladin
		2	4			
		3	4			
	2	1	4	Mikrobielle Veränderungen von Lebensmittel		
		2	4			
		3	4			
	3	1	4	Pathogene Mikroorganismen in Lebensmittel und Getränken	Katja Ramseyer	
		2	4			
		3	4			
	4	1	4	Hemmung und Förderung von Mikroorganismen	Remo Saladin	
		2	4			
		3	4			

7. Qualitätsmanagement/Lebensmittelgesetz (36 Lektionen)

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen
3. Lehrjahr	1	1	4	Qualitätsmanagement-System	Hans-Peter Köppel
		2	4		
		3	4		
	2	1	4	Qualitätskontrolle	
		2	4		
		3	4		
	3	1	4	Rechtliche Bestimmungen	
		2	4		
		3	4		

8. Ernährungslehre (60 Lektionen)

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen			
2. Lehrjahr	1	1	2	Ernährungslehre	Katja Ramseyer			
		2	2					
		3	2					
	2	1	2					
		2	2					
		3	2					
	3	1	2					
		2	2					
		3	2					
	3. Lehrjahr	1	1			4	Sensorik	Remo Saladin
			2			4		
			3			4		
2		1	4					
		2	4					
		3	4					
3		1	4					
		2	4					
		3	4					

9. Fachrechnen (80 Lektionen)

Fachverantwortung: Remo Saladin

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff	Lehrpersonen	
1. Lehrjahr	1	1	2			
		2	2			
		3	2			
	2	1	2			Grundoperationen
		2	2			Geometrischen Rechnen
		3	2			
	3	1	2			
		2	2			
		3	2			
	4	1	2			Rezepturberechnungen
		2	2			Ausbeuteberechnungen
		3	2			
	5	1	2			
		2	2			Mischungsrechnungen
		3	2			
2. Lehrjahr	1	1	4			
		2	4			
		3	4			
	2	1	4			Gewichtsberechnungen
		2	4			Kostenberechnungen
		3	4			
	3	1	4			
		2	4			
		3	4			
	4	1	4			
		2	4			
		3	4			

10. Naturlehre (120 Lektionen)

Fachverantwortung: Urs Lerch

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Stoff in Chemie	Lektionen	Stoff in Physik	Lektionen	Stoff in Biologie
----------	-------	-------	-----------	--------------------	-----------	--------------------	-----------	----------------------

Lehr- person en	Claudia Weller Rolf Baumberger	Rolf Baumberger	Sabine Vögeli
-----------------------	-----------------------------------	-----------------	---------------

1. Lehrjahr	1	1	2	Gemische		2	Einteilung von Lebewesen
		2	2				
		3	2				
	2	1	2	Atom, Element, Molekül, Ionen		2	Zellbiologie
		2	2				
		3	2				
	3	1	2	Chemische Reaktionen		2	Enzymatik
		2	2				
		3	2				
	4	1	2	pH-Wert, Säuren, Basen		2	Stoffwechsel
		2	2				
		3	2				
	5	1	2	Lösungen		2	
		2	2				
		3	2				
2. Lehrjahr	1	1	2	Kohlenhydrate	3	Messen Hydraulik, Mechanik	
		2	2				
		3	2				
	2	1	2	Fette, Eiweisse	3	Kalorik Luft und Feuchtigkeit	
		2	2				
		3	2				
	3	1			3	Kalorik Rheologie	
		2					
		3					
	4	1			3	Elektrotechnik	
		2					
		3					
					2	Ökologie	
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		
					2		

11. Vertiefungsrichtungen (138 Lektionen)

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Trockenwaren	Schokolade	Zuckerwaren	Backwaren	Convenience	Fleischwaren	Getränke	Bier	
1. Lehrjahr	3	1	4	Suppen	Rohstoffe	Rohstoffe	Grundlagen	Vorbehandlungen	Warenannahme	Frucht- und Gemüsegetränke	Rohstoffe und Malzherstellung	
		2	4					Erhitzungstechnologien				
		3	4					Tiefkühltechnologien				
	4	1	4	Frühstücksgetränke	Herstellung von Kakaomassen	Mogultechnologie	Brot und Kleinbrote	Kartoffelverarbeitung	Fleischgewinnung		Schroten und Maischen	
		2	4					Gemüsebau	Brühwurstwaren			
		3	4									
	5	1	4	Nüsse	Abfüllung in Beutel, Wickel und Grossgebinde	Organische Säuren und Aromen	Backwaren aus Massen	Abfüllung in Beutel, Wickel und Grossgebinde		Obstweine	Hefe	
		2	4					Gärung und Lagerung				
		3	4									
	2. Lehrjahr	1	1	4	Snacks	Abfüllung in Beutel, Wickel und Grossgebinde	Weich- und Hartkaramellen	Abfüllung in Beutel, Wickel und Grossgebinde	Konfitüretechnologien	Kochpöckelwaren	Erfrischungsgetränke	
			2	4						Rohpöckelwaren		
			3	4								
2		1	4	Teigwaren	Mischen und Walzen von Schokolademasse	Repetition	Vorkristallisieren, Formen von Schokolademassen	Convenientechnologien	Konzentratbereitung und Einlagerungsverfahren	Gärung und Lagerung		
		2	4									
		3	4									
3		1	4	Aroma	Vorkristallisieren, Formen von Schokolademassen	Dragieren	Hefegebäcke	Glace-technologien	Rohwurstwaren	Filtration		
		2	4									
		3	4									
3. Lehrjahr		1	1	6	Vorbereitung LAP mit Exkursion, Repetition versch. Produkte	Herstellung von Confiserieartikeln	Oberflächenbehandlung	Hefegebäcke	Glace-technologien	Rohwurstwaren	Filtration	
			2	6								
			3	6								
	2	1	6	Frühstückscrealien	Herstellung von Confiserieartikeln	Extrudierverfahren	Back- und Feinbackwaren	Fleischmaschinen		Abfüllung		
		2	6					Frischsaucen	Kochwurstwaren			
		3	6					Vorbereitung LAP	Abf. in Dosen, Gläser			
	3	1	6	Exkursionen	Herstellung von Confiserieartikeln	Agglomerierverfahren Vorbereitung LAP	Convenience Backwaren	Sauerkonserven	Reserve	Spirituosen	Vollbereitung LAP	
		2	6					Vorbereitung LAP				
		3	6					Reserve				
	Total Lektionen			138	inkl. 18 Lektionen Vorbereitung Lehrabschlussprüfung (VLAP)							

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Trockenwaren	Schokolade	Zuckerwaren	Backwaren	Convenience	Fleischwaren	Getränke	Bier					
1. Lehrjahr	3	1	4	Ronja Sakata	Heinz Mikle	Thomas Fringeli	Martin Marthaler	André Julmi	Guido Meier	Remo Saladin	???					
		2	4					Guido Meier								
		3	4					Guido Meier								
	4	1	4					Guido Meier								
		2	4					André Julmi	Guido Meier							
		3	4					Alex Mathis								
	5	1	4													
		2	4													
		3	4													
2. Lehrjahr	1	1	4	Ronja Sakata	Anita Limacher	Thomas Fringeli	Markus Oehninger	Markus Oehninger		Remo Saladin	André Schätzle					
		2	4					Markus Oehninger	Patrick Bommer			Guido Meier	Thomas Schmid			
		3	4													
	3	1	4				Rolf Reinle	Rolf Reinle	Markus Oehninger	Guido Meier		Remo Saladin	André Schätzle			
		2	4													
		3	4													
	4	1	4													
		2	4													
		3	4		René Meier											
	3. Lehrjahr	1	1		6		Ronja Sakata	René Meier	Thomas Fringeli	Markus Oehninger	Jost Zentner	Guido Meier	Remo Saladin			
			2		6						Guido Meier		Jürg Götz			
			3		6						Guido Meier	Guido Meier				
2		6	Guido Meier													
3		1	6													
		2	6													
		3	6	Guido Meier		Remo Saladin					Jürg Götz					
Total Lektionen		138	inkl. 18 Lektionen Vorbereitung Lehrabschlussprüfung (VLAP)													