



28. Februar 2012

---

## Vernehmlassung

# Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe

Rücksendung bis spätestens 1. März 2012 an [edith.rosenkranz@bbt.admin.ch](mailto:edith.rosenkranz@bbt.admin.ch)

---

Bitte verwenden Sie für Ihre Stellungnahmen ausschliesslich diese Vorlage. Sie erleichtern uns die Auswertung der umfangreichen Bildungsdokumente, indem Sie folgende Punkte beachten:

- **Bitte verfassen Sie Ihre Stellungnahmen kurz, wenn möglich, stichwortartig.**
- **Kopieren Sie keine ganzen Textpassagen aus den Bildungsdokumenten heraus, sondern geben Sie für die Verordnung lediglich die Artikel- und Absatznummer, bzw. für den Bildungsplan die Seite, das Kapitel, den Abschnitt oder den betreffenden Satz an.**
- **Sie können die untenstehenden Tabellen entsprechend der Anzahl und Länge Ihrer Stellungnahmen vergrössern.**
- **Senden Sie uns Ihre Stellungnahme in elektronischer Form zu.**
- **Stellungnahmen, die nach Ende der Vernehmlassungsfrist eintreffen, können wir leider nicht berücksichtigen.**

Wie danken für Ihre Mitarbeit.

### STELLUNGNAHME VON:

SDK-CSD, Maja Zehnder, Geschäftsstelle, Elsauerstrasse 2a, 8352 Elsau  
Tel. 052 363 26 31, [maja\\_zehnder@bluewin.ch](mailto:maja_zehnder@bluewin.ch)



## STELLUNGNAHMEN

### 1) Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit, zum Entwurf der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ Stellung nehmen zu können. Der Strickhof (bis 31.12.11 Berufsbildungszentrum Wädenswil) begrüsst die Überarbeitung des alten Reglements von 2001, haben sich doch die Lebensmittelindustrie und die (Lebensmittel-)Gesetze seit diesem Zeitpunkt stark verändert. Mit der neuen Verordnung kann dieser Entwicklung Rechnung getragen werden.

### 2) Zur Verordnung über die berufliche Grundbildung:

<b>Art.</b>	<b>Abs. &amp; Lit.</b>	<b>Bemerkung / Empfehlung</b>
Ingress		<i>Keine Bemerkungen</i>
Art. 1	1 a-e	<i>Die zentralen Aspekte des Berufsfeldes werden genannt und decken die entscheidenden Felder des Tätigkeitsgebietes einer Lebensmitteltechnologin, eines Lebensmitteltechnologen ab.</i>
Art. 1	2	<i>Wir finden es richtig, dass auch künftig an einer Innendifferenzierung festgehalten wird. Mit der Aufnahme des neuen Schwerpunktes „Fleisch“ findet eine sinnvolle und von der Industrie gewünschte Ergänzung Einzug in die BiVo, die wir auch von Schulseite her sehr begrüssen.</i>
Art. 2 u. 3		<i>Keine Bemerkungen</i>
Art. 4		<i>Die formulierten Handlungskompetenzen decken die Anforderungen der Lebensmittelindustrie gut ab. Die hier sehr global umschriebenen Kompetenzen müssen im Bildungsplan präzisiert werden, nur so kann die Umsetzung garantiert werden.</i>



Art. 5 - 9		<i>Keine Bemerkungen</i>
Art. 10	a resp. b	<i>Diese Differenzierung zwischen Lebensmitteltechnologin EFZ und gelernter Lebensmitteltechnologin stiftet Verwirrung und ist für die Praxis nicht verständlich. Wir schlagen eine Zusammenfassung dieser beiden Absätze vor, ergänzt mit einer Präzisierung der zu erfüllenden Erwartung (Umfang).</i>
Art. 11		<i>Keine Bemerkungen</i>
Art. 12		<i>Eine Lerndokumentation ist aus didaktischer Sicht sehr wertvoll. Wir begrüßen daher diese Forderung gemäss Art. 12 sehr. In der aktuellen Formulierung wird dieser Artikel allerdings zum Papiertiger. Es sind keine bindenden Aspekte formuliert. Nur wenn reale Konsequenzen zu erwarten sind, wird seitens der Betriebe und der Lernenden eine Verpflichtung zur Führung dieser Lerndokumentation abgeleitet, ansonsten bleibt es bei „nice to have“. Wir schlagen deshalb vor, diesem Element ein Gewicht zu geben (z.B. Bestandteil der Zulassung zum QV) oder ansonsten zu streichen.</i>
Art 13 - 15		<i>Keine Bemerkungen</i>
Art. 16	a	<i>Die Praxis hat gezeigt, dass eine Koexistenz der beiden Prüfungsformen (IPA und VPA) möglich ist. Daher begrüßen wir es sehr, dass dies auch mit der künftigen Verordnung möglich ist.</i>
Art. 16	b	<i>Für eine pädagogisch (und didaktisch) wertvolle Prüfung, die entscheidende Elemente der Theorie prüfen soll, scheint uns die Zeitvorgabe von 3 Stunden zu gering. Industriell verarbeitete Lebensmittel machen heute bereits einen Hauptteil der Grundversorgung unserer Gesellschaft aus. In Anbetracht der enormen Verantwortung der Lebensmittelindustrie in Bezug auf Hygiene und Gesundheit unserer Bevölkerung, muss aus unserer Sicht hier eine vertiefte Prüfung der angehenden Mitarbeitenden dieses Industriezweiges Platz finden.</i>
Art. 17	b	<i>Mit dem Festlegen einer Fallnote wird der Thematik das entsprechende Gewicht zugestanden. Die Verknüpfung von Erfahrung aus der Lehrzeit (Erfahrungsnote) und Momentaufnahme am QV begrüßen wir. In Anbetracht von Lebensmittelsicherheit und Hygiene soll die gesamte schulische Ausbildungszeit als QV betrachtet werden. Nur so kann diesem Thema genügend Rechnung getragen werden.</i>
Art. 18 – 24		<i>Keine Bemerkungen</i>



### 3) Zum Bildungsplan:

<b>Seite</b>	<b>Kapitel</b>	<b>Bemerkung / Empfehlung</b>
5 ff	Handlungskompetenzen	<p><i>In dieser Tabelle werden die Handlungskompetenzbereiche und die dazu geforderten Handlungskompetenzen breit dargestellt. Sie bewegen sich auf einem sehr hohen Abstraktionsniveau, decken das nötige Feld ab, lassen den Ausbildungsbetrieben und der Schule aber genügend Handlungsspielraum, um die Forderungen pädagogisch sinnvoll umzusetzen.</i></p> <p><i>Bei Punkt 5 sollte sichergestellt werden, dass die geforderte Kompetenz in Verbindung mit dem Schwerpunkt des Ausbildungsbetriebs verknüpft sein muss.</i></p>
9 - 54	Zuordnung der Handlungskompetenzen	<p><i>Allgemein</i></p> <p><i>Aus Sicht Schule scheint uns die Zuordnung zweckmässig und sinnvoll ausgerichtet auf die Bedürfnisse der Ausbildung.</i></p>
28		<p><i>Speziell</i></p> <p><i>4.3.1 – 4.3.3 Die Unterscheidung zwischen Betrieb und ÜK scheint uns hier wenig sinnvoll. In beiden Bereichen müssen die gleichen Grundvoraussetzungen gelten. Diese können/müssen allenfalls mit speziellen Hinweisen zu den einzelnen Bereichen ergänzt werden.</i></p>
57	Lektionentafel	<p><i>Wir begrüssen die differenzierte Notengebung in der Berufskunde sehr. Durch diese Aufteilung können Lücken bei den Lernenden gezielter erkannt und angegangen werden.</i></p> <p><i>Das Weglassen des Schwerpunktes im 1. Lehrjahr verstehen wir aus der Sicht der Durchlässigkeit EBA-EFZ.</i></p> <p><i>Aus pädagogischer Sicht wäre ein emotionaler Bezug zum Schwerpunkt wünschenswert, leistet doch gerade diese Beziehung Wesentliches zur Identifikation und Bindung an den Beruf. Hier gilt es abzuwägen, was mehr gewichtet werden muss (kein Vorschlag von uns).</i></p> <p><i>Beim Fach Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln sind wir der Meinung, dass es heissen müsste Abfüllen <b>und/oder</b> Verpacken von Lebensmitteln. In vielen Industriezweigen der Lebensmittelindustrie werden Lebensmittel abgefüllt UND verpackt. Damit diesem Aspekt Rechnung getragen wird, braucht es hier diese minimale Anpassung.</i></p>
58	ÜK Schwerpunkte	<p><i>Die hier aufgeführten Punkte sind nicht konsistent mit der Beschreibung der Handlungskompetenzen Seite 28 – 54.</i></p> <p><i>Punkt 4.3.1 fehlt bei allen Schwerpunkten.</i></p>



		<i>Schwerpunkt Bier: hier fehlt 5.2.4 aus der Übersicht.</i>
61	QV	<p><i>Praktische Arbeit</i></p> <p><i>Bei der VPA muss sichergestellt werden, dass die Prüfung auf den Schwerpunkt bezogen durchgeführt wird (analog IPA).</i></p> <p><i>Vorschlag: in diesem Qualifikationsbereich wird während 16-32 Stunden anhand einer IPA die Erreichung der Leistungsziele aus <b>dem Schwerpunktsbereich</b> aus Betrieb und ÜK geprüft.</i></p> <p><i>Die Aufteilung und Gewichtung der einzelnen Bereiche und Fächer finden wir richtig.</i></p> <p><i>Allenfalls müsste hier unsere Anmerkung zur Lerndokumentation (vgl. Art. 12 BiVo) einfließen und z.B. in der Position 2.1 Praktische Arbeit einfließen.</i></p>