

# Bildungsplan

## für den Beruf

# Agrarpraktiker / Agrarpraktikerin EBA

### Fachrichtungen

LW	Landwirtschaft EBA
SK	Spezialkulturen EBA
WB	Weinbereitung EBA

### Lernorte

LB	Lehrbetrieb
BF	Berufsfachschule
ÜK	Überbetriebliche Kurse

### Kognitionsstufen

K1	Wissen
K2	Verstehen
K3	Anwendung
K4	Analyse
K5	Synthese
K6	Bewertung

### Weitere Abkürzungen

KS	Kognitionsstufe
MSS	Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

**A. Kompetenzbereich: Pflanzenbau****A1 Leitziel: Boden bearbeiten**

Boden ist der zentrale Faktor der pflanzlichen Produktion. Die langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist deshalb Voraussetzung für den Fortbestand der Landwirtschaft.

Berufsleute sind in der Lage, Böden betreffend Anbaueignung für verschiedene Kulturen zu unterscheiden. Sie setzen je nach Bodenart sowie den Klima- und Wetterbedingungen die erforderlichen Kenntnisse und Nutzungsmassnahmen fachgerecht ein.

<b>A1.1</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute erkennen, ob der Boden befahrbar und bearbeitbar ist. MSS: vernetztes Denken und Handeln, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A1.1.1</b>	LW, SK	beschreiben, wann ein Boden befahrbar und bearbeitbar ist.	K2		x	
<b>A1.1.2</b>	LW, SK	Böden im geeigneten Zustand befahren und bearbeiten.	K3	x		
<b>A1.2</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich bewusst, dass Böden je nach Bodenart, Wetterbedingungen und Kultur unterschiedlich bearbeitet werden müssen. Sie bearbeiten Böden unter Anleitung. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, vernetztes Denken und Handeln, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A1.2.1</b>	LW, SK	Bodenbearbeitungsmassnahmen und die dazu verwendeten Geräte aufzählen.	K2		x	
<b>A1.2.2</b>	LW, SK	Bodenbearbeitungsmassnahmen durchführen.	K3	x		x
<b>A1.2.3</b>	LW	den Boden für die Aussaat oder die Pflanzung der Ackerkulturen kulturspezifisch vorbereiten.	K3	x		
<b>A1.2.4</b>	SK	den Boden für die Aussaat oder die Pflanzung der Spezialkulturen kulturspezifisch vorbereiten.	K3	x		
<b>A1.3</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute haben Respekt vor dem Ökosystem Boden und treffen unter Anleitung geeignete Massnahmen zur langfristigen Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und des Bodenschutzes. MSS: vernetztes Denken und Handeln, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A1.3.1</b>	LW, SK	die Wichtigkeit der Bodenlebewesen, des Humusanteils und der Krümelstabilität aufzeigen.	K2		x	
<b>A1.3.2</b>	LW, SK	einfache Massnahmen zur Erhaltung und Förderung des Humusanteils, der Bodenlebewesen und der Krümelstabilität fachgerecht durchführen.	K3	x		
<b>A1.3.3</b>	LW, SK	Massnahmen zum Schutze des Bodens vor Strukturschäden, Erosion und Schadstoffen aufzählen und beschreiben.	K3		x	
<b>A1.3.4</b>	LW, SK	Massnahmen zum Schutze des Bodens vor Strukturschäden, Erosion und Schadstoffen durchführen.	K3	x		

**A2 Leitziel: Kulturen säen und pflanzen**

Der wirtschaftliche und ökologische Pflanzenbau ist eine wichtige Grundlage der landwirtschaftlichen Produktion.

Um die Anbaufähigkeit der Kulturen und die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu erhalten, kennen die Berufsleute die spezifischen Ansprüche der Kulturen und führen den Anbau unter Anleitung fachgerecht durch.

<b>A2.1</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen die Einsatzmöglichkeiten geeigneter Kulturen. Sie sind sich der Bedeutung der verschiedenen Kulturen bewusst und können deren Verwendungszweck nennen.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Kommunikationsfähigkeit
-------------	------------------------	--

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
<b>A2.1.1</b>	LW, SK, WB	Wichtige Pflanzenteile nennen und deren Funktion erläutern.	K2		x	
<b>A2.1.2</b>	LW, SK	Wichtige Nutzpflanzen, Unkräuter und Ungräser aufzählen sowie Grundlagen der Pflanzenbestimmung erläutern.	K2		x	
<b>A2.1.3</b>	LW	Futterpflanzen zeigen und deren Verwendungen aufzählen.	K2		x	
<b>A2.1.4</b>	LW	Ackerkulturen zeigen und deren Verwendungen aufzählen.	K2		x	
<b>A2.1.5</b>	SK	Wichtige Obst-, Beeren- und Gemüsekulturen zeigen und deren Verwendungen aufzählen.	K2		x	
<b>A2.1.6</b>	LW, SK, WB	Wichtige Rebsorten zeigen und deren Verwendungen aufzählen.	K2		x	
<b>A2.1.7</b>	LW, SK	Begleitflora, Unkräuter und Ungräser zeigen.	K2	x		

<b>A2.2</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich bewusst, dass der passende Zeitpunkt und die entsprechende Technik für die Saat oder die Pflanzung der gewählten Kulturen entscheidend ist. Sie führen Saat und Pflanzung unter Anleitung kultur- und standortgerecht durch.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln
-------------	--------------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
<b>A2.2.1</b>	LW	Grundlagen der Saat- und Pflanztechnik von Wiesen und Ackerkulturen beschreiben.	K2		x	
<b>A2.2.2</b>	LW	unter Anleitung Wiesen ansäen sowie die auf dem Betrieb vorhandenen Ackerkulturen ansäen oder pflanzen.	K3	x		
<b>A2.2.3</b>	LW, SK	Grundlagen der Pflanzenvermehrung beschreiben.	K2		x	
<b>A2.2.4</b>	SK	Grundlagen der Saat- und Pflanztechnik von Obst, Beeren, Gemüse und Reben beschreiben.	K2		x	
<b>A2.2.5</b>	SK	auf dem Betrieb vorhandene Obstbäume, Beeren, Gemüse und Reben unter Anleitung säen oder pflanzen.	K3	x		

<b>A2.3</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen Grundlagen von Anbaumethoden und Fruchtfolgeregeln. Sie wenden dieses Basiswissen unter Anleitung praktisch an.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, vernetztes Denken und Handeln, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln
-------------	--------------------	--

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
<b>A2.3.1</b>	LW	Anbaumethoden und Fruchtfolgeregeln des Ackerbaus beschreiben.	K2		x	
<b>A2.3.2</b>	SK	Anbaumethoden, Anbausysteme sowie Fruchtfolgeregeln des Obst-, Beeren-, Gemüse- und Rebbaus beschreiben.	K2		x	
<b>A2.3.3</b>	SK	Methoden der Anbauverfrühung und des Anbaus unter Glas und Folien beschreiben.	K2		x	
<b>A2.3.4</b>	LW, SK	Einzelne ökologische Leistungen erkennen und aufzählen.	K2	x		

**A3 Leitziel: Kulturen ernähren und pflegen**

Bedarfsgerechte Nährstoffversorgung und Pflege der Pflanzen sind Bedingungen für deren gesunde Entwicklung.

Deshalb setzen die Berufsleute die Regeln und Kenntnisse betreffend Nährstoffversorgung, Pflege und Pflanzenentwicklung fachgerecht ein.

<b>A3.1</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für LW, SK, WB		Die Berufsleute beschreiben die Stadien des Pflanzenwachstums, nennen physiologische Zustände und erkennen die praktische Bedeutung der Stadien und Zustände.				
		MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Kommunikationsfähigkeit				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A3.1.1</b>	LW, SK	Stadien des Pflanzenwachstums nennen und physiologische Zustände beschreiben.	K2		x	
<b>A3.1.2</b>	LW	botanische Zusammensetzung und Wachstumsstadien von Grünlandbeständen beschreiben.	K2	x		
<b>A3.1.3</b>	LW	Zustand und Entwicklung der auf dem Betrieb vorhandenen Ackerkulturen beschreiben.	K2	x		
<b>A3.1.4</b>	SK	Zustand und Entwicklung der auf dem Betrieb vorhandenen Obst-, Beeren-, Reb- und Gemüsekulturen beschreiben.	K2	x		
<b>A3.1.5</b>	WB	Zustand und Entwicklung der Rebkulturen beschreiben.	K2	x		
<b>A3.2</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für LW, SK, WB		Die Berufsleute nennen Schädlinge, Nützlinge, Krankheiten und Schadsymptome und sind sich deren Bedeutung bewusst.				
		MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Kommunikationsfähigkeit				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A3.2.1</b>	LW	wichtigste Schädlinge der Futterkulturen nennen und deren Schadbilder beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.2</b>	LW	vorkommende bedeutende Schädlinge der Futterkulturen und deren Schadbilder zeigen.	K2	x		
<b>A3.2.3</b>	LW	wichtigste Schädlinge und Pflanzenkrankheiten der Ackerkulturen nennen und deren Schadbilder beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.4</b>	LW	vorkommende bedeutende Schädlinge und Pflanzenkrankheiten der Ackerkulturen und deren Schadbilder zeigen.	K2	x		
<b>A3.2.5</b>	SK	wichtigste Schädlinge und Pflanzenkrankheiten der Obst-, Beeren- und Gemüsekulturen nennen und deren Schadbilder beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.6</b>	SK	auf dem Betrieb vorkommende bedeutende Schädlinge und Pflanzenkrankheiten und deren Schadbilder der Obst-, Beeren-, Gemüse- und Rebkulturen zeigen.	K2	x		
<b>A3.2.7</b>	SK, WB	bedeutende Schädlinge und Pflanzenkrankheiten der Reben nennen und deren Schadbilder beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.8</b>	LW	wichtige Nützlinge der Ackerkulturen nennen und deren Nutzen beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.9</b>	LW	In Ackerkulturen vorhandene Nützlinge zeigen.	K2	x		
<b>A3.2.10</b>	SK	wichtige Nützlinge der Obst-, Beeren-, Gemüse- und Rebkulturen nennen und deren Nutzen beschreiben.	K2		x	
<b>A3.2.11</b>	SK	in Obst-, Beeren-, Gemüse- und Rebkulturen vorhandene Nützlinge zeigen	K2	x		
<b>A3.3</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für LW, SK		Die Berufsleute erläutern Grundlagen der Pflanzenernährung und der Bewässerung. Sie düngen und bewässern gemäss Anweisungen.				
		MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A3.3.1</b>	LW, SK	den Nährstoff- und Wasserhaushalt im Boden und die Nährstoff- und Wasseraufnahme der Pflanzen beschreiben.	K2		x	

<b>A3.3.2</b>	LW, SK	Hofdünger und Kompost auftragungsgemäss ausbringen.	K3	x	x
<b>A3.3.3</b>	LW, SK	Handelsdünger auftragungsgemäss ausbringen.	K3	x	x
<b>A3.3.4</b>	SK	Kulturen nach Anweisung bewässern.	K3	x	
<b>A3.4</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute führen Pflegemassnahmen an Kulturen durch und sind mit diesen Arbeiten vertraut. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Kommunikationsfähigkeit			
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b> <b>ÜK</b>
<b>A3.4.1</b>	LW	mechanische Pflegemassnahmen im Futterbau erklären und durchführen.	K3	x	x
<b>A3.4.2</b>	LW, SK	mechanische Pflegemassnahmen in den auf dem Betrieb vorhandenen Ackerkulturen erklären und durchführen.	K3	x	x
<b>A3.4.3</b>	SK	mechanische Pflegemassnahmen in auf dem Betrieb vorkommenden Obst-, Beeren-, Reb- und Gemüsekulturen erklären und durchführen.	K3	x	x
<b>A3.4.4</b>	WB	mechanische Pflegemassnahmen in Rebkulturen erklären und durchführen.	K3	x	x
<b>A3.4.5</b>	LW	manuelle Pflegearbeiten im Futterbau erklären und durchführen.	K3	x	
<b>A3.4.6</b>	LW	manuelle Pflegearbeiten in den auf dem Betrieb vorhandenen Ackerkulturen erklären und durchführen.	K3	x	
<b>A3.4.7</b>	SK	auf dem Betrieb vorkommende manuelle Pflegearbeiten in Obst-, Beeren-, Reb- und Gemüsekulturen erklären und durchführen.	K3	x	x
<b>A3.4.8</b>	WB	manuelle Pflegearbeiten in Rebkulturen erklären und durchführen.	K3	x	
<b>A3.4.9</b>	LW	Weiden pflegen.	K3	x	
<b>A3.4.10</b>	SK	Materialien und Einrichtungen zum Schutz vor Kälte, Hitze, Hagel und Vögeln nennen.	K1		x
<b>A3.4.11</b>	SK	Kulturen vor Kälte, Hitze, Hagel und Vögeln schützen.	K3	x	
<b>A3.4.12</b>	SK	Wildschutzzäune erstellen und entfernen.	K3	x	
<b>A3.5</b>	Gilt für LW, SK	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute halten die Hilfsstoffvorschriften gemäss den Anweisungen ein. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement			
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b> <b>ÜK</b>
<b>A3.5.1</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Hofdüngern und Kompost nennen.	K1		x
<b>A3.5.2</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Hofdüngern und Kompost einhalten.	K3	x	
<b>A3.5.3</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Handelsdünger nennen.	K1		x
<b>A3.5.4</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Handelsdünger einhalten.	K3	x	x
<b>A3.5.5</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Pflanzenschutzmitteln nennen.	K1		x
<b>A3.5.6</b>	LW, SK	Vorschriften betreffend Lagerung von und Umgang mit Pflanzenschutzmitteln einhalten.	K3	x	x

**A4 Leitziel: Kulturen ernten und nutzen**

Am Ende jedes Anbau- und Pflegezyklus im Pflanzenbau steht die Ernte. Die Berufsleute sind fähig, die Ernte oder die Nutzung möglichst produkt- und umweltschonend sowie marktgerecht zu erledigen. Damit tragen sie dazu bei, Parzellen mehrmals pro Jahr rentabel zu nutzen.

Deshalb wissen die Berufsleute, wie die verschiedenen pflanzlichen Produkte geerntet werden und führen Erntearbeiten aus.

<b>A4.1</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute erkennen die Bedeutung einer fachgerechten Ernte und führen die Ernteverfahren gemäss den Anweisungen fachgerecht durch. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Belastbarkeit, Teamfähigkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A4.1.1</b>	LW	Raufutter ernten.	K3	x		x
<b>A4.1.2</b>	LW	auf dem Betrieb vorkommende Ackerfrüchte ernten.	K3	x		x
<b>A4.1.3</b>	SK	auf dem Betrieb vorkommende Beeren, Obst, Trauben und Gemüse ernten.	K3	x		x
<b>A4.1.4</b>	WB	Trauben ernten.	K3	x		x
<b>A4.2</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute bewirtschaften Weiden gemäss Anweisungen. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A4.2.1</b>	LW	Weidesysteme erklären	K1	x		
<b>A4.2.2</b>	LW	Weidezäune erstellen und entfernen.	K3	x		
<b>A4.2.3</b>	LW	Weideherden führen und überwachen.	K3	x		
<b>A4.3</b>	Gilt für SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen Vorschriften bezüglich der Erntehygiene und halten sie ein. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A4.3.1</b>	SK	Vorschriften bezüglich der Erntehygiene nennen.	K1		x	
<b>A4.3.2</b>	SK	auf dem Betrieb vorhandene Beeren, Obst, Trauben und Gemüse hygienisch ernten.	K3	x		x
<b>A4.3.3</b>	SK, WB	Trauben hygienisch ernten.	K3	x		x

**A5 Leitziel: Produkte lagern, konservieren und aufbereiten**

Der Markt und die Kunden erwarten hochwertige Produkte, die ihre Qualität lange behalten. Um dies sicherzustellen, verwenden die Berufsleute bei Lagerung und Aufbereitung die passenden Verfahren, damit die Frische und Qualität der Produkte so lange wie möglich erhalten bleiben. Dies trägt zu einer hohen Wertschöpfung bei.

Deshalb sollen die Berufsleute mit den Lager- und Aufbereitungsverfahren vertraut sein.

<b>A5.1</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute lagern Produkte ein und aus und sind mit diesen Arbeiten vertraut. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A5.1.1</b>	LW	Dürrfutter einlagern und entnehmen.	K3	x		
<b>A5.1.2</b>	LW	Silofutter einlagern und entnehmen.	K3	x		
<b>A5.1.3</b>	SK	auf dem Betrieb vorhandene Beeren, Obst, Trauben und Gemüse ein- und auslagern.	K3	x		
<b>A5.1.4</b>	WB	Trauben einlagern	K3	x		

<b>A5.2</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	SK, WB	Die Berufsleute bereiten Produkte gemäss Anweisungen für den Verkauf auf. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Umgangsformen				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>A5.2.1</b>	SK	auf dem Betrieb vorhandene Gemüse waschen und reinigen.	K3	x		
<b>A5.2.2</b>	SK	auf dem Betrieb vorhandene Beeren, Obst, Trauben und Gemüse sortieren.	K3	x		
<b>A5.2.3</b>	WB	Trauben sortieren.	K3	x		
<b>A5.2.4</b>	SK	Produkte marktfähig präsentieren.	K3	x		
<b>A5.2.5</b>	SK	Qualitäts- und Hygienevorschriften für den Lager-, Aufbereitungs- und Verkaufsbereich nennen.	K1		x	
<b>A5.2.6</b>	SK	Qualitäts- und Hygienevorschriften für den Lager-, Aufbereitungs- und Verkaufsbereich einhalten.	K3	x		x

**B. Kompetenzbereich: Tierhaltung****B1 Leitziel: Nutztiere halten und pflegen**

Gesunde und leistungsfähige Nutztiere in einer artgerechten Haltung sind die Grundlage für eine wirtschaftliche Produktion gesunder und nach ethischen Aspekten produzierter Lebensmittel.

Deshalb pflegen die Berufsleute die Tiere fachgerecht und erkennen Zeichen gestörter Gesundheit frühzeitig. Dabei beachten sie die artspezifischen Bedürfnisse der Tiere in ihrer jeweils speziellen Umwelt.

<b>B1.1</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	LW	Die Berufsleute halten und pflegen die Nutztiere so, dass ihre artspezifischen Bedürfnisse erfüllt werden. Sie beobachten das Verhalten der Tiere und kontrollieren ihre Haltungsbedingungen.				
		MSS: vernetztes Denken und Handeln, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B1.1.1</b>	LW	Die Tiere im Stall, im Auslauf und auf der Weide kompetent und zweckentsprechend halten und pflegen.	K3	x		
<b>B1.1.2</b>	LW	Die Tiere in ihrer Umgebung beobachten und Zeichen von Wohlergehen oder Unwohlsein erkennen.	K3	x		
<b>B1.1.3</b>	LW	Das Stallklima pflichtbewusst kontrollieren.	K3	x		
<b>B1.1.4</b>	LW	Wichtige Tierschutzvorschriften bezüglich Licht, Auslauf, Stallgestaltung und Stallmasse sowie die üblichen Stallsysteme beschreiben.	K2		x	
<b>B1.1.5</b>	LW	Vorschriften zur Tierhaltung auf dem Betrieb einhalten.	K3	x		x
<b>B1.2</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	LW	Die Berufsleute handeln angemessen und sicher im Umgang mit Tieren und begegnen ihnen mit Respekt.				
		MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Selbständigkeit, Belastbarkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B1.2.1</b>	LW	Im Umgang mit den Tieren angemessen, sicher und den artspezifischen Bedürfnissen entsprechend respektvoll handeln.	K3	x		x
<b>B1.2.2</b>	LW	Das Verhalten der Tiere auf dem Transport beschreiben und die Bedeutung des Begleitdokuments erläutern.	K2		x	
<b>B1.2.3</b>	LW	Die Tiere für den Transport vorbereiten.	K3	x		
<b>B1.3</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	LW	Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der Gesundheit von Tieren bewusst. Sie beurteilen den Gesundheitszustand von Nutztieren und wenden fachgerecht Massnahmen zur Sauberhaltung und Desinfektion an.				
		MSS: Informations- und Kommunikationstechnik, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B1.3.1</b>	LW	Wichtige Körperteile und Organe der gehaltenen Nutztiere sowie deren Aufgaben nennen.	K1		x	
<b>B1.3.2</b>	LW	Wichtige Krankheiten von Nutztieren beschreiben.	K2		x	
<b>B1.3.3</b>	LW	Bei Nutztieren frühzeitig Anzeichen gestörter Gesundheit erkennen.	K3	x		
<b>B1.3.4</b>	LW	Tiere sauber halten und die Bedeutung der Körperpflege erklären.	K3	x		
<b>B1.3.5</b>	LW	Zweckmässige Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen für einen Stall erläutern.	K3		x	
<b>B1.3.6</b>	LW	Zweckmässige Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen für einen Stall fachgerecht ausführen.	K3	x		x

<b>B1.4</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der Fruchtbarkeit bewusst. Sie erkennen die Zeichen der Brunst und leisten fachgerecht Geburtshilfe. MSS: Lernstrategien, Problemlösefähigkeit, Selbständigkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B1.4.1</b>	LW	Die Brunstsymptome und den Fortpflanzungszyklus der Nutztiere beschreiben.	K2		x	
<b>B1.4.2</b>	LW	Die Brunst der Tiere erkennen.	K3	x		
<b>B1.4.3</b>	LW	Eine Normalgeburt begleiten und Geburtshilfe leisten.	K3	x		
<b>B2</b>		<b>Leitziel: Nutztiere füttern und züchten</b> Die betriebs- und standortgerechte Zucht sowie die Fütterung und das Tränken der Tiere sind die Grundlagen einer gesunden und leistungsfähigen Tierproduktion. Deshalb setzen sich die Berufsleute mit dem Zuchtziel des Betriebs auseinander und sie füttern und tränken die Tiere fachgerecht.				
<b>B2.1</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind vertraut mit den besonderen Bedürfnissen der Tiere und können die wichtigsten Futtermittel praxisgerecht einsetzen. MSS: vernetztes Denken und Handeln, Informations- und Kommunikationstechnik, lebenslanges Lernen				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B2.1.1</b>	LW	Den Einsatz der Futtermittel für die verschiedenen Tierarten beschreiben.	K2		x	
<b>B2.1.2</b>	LW	Den Verdauungstrakt bildhaft zeigen und die Verdauung der wichtigsten Nahrungsbestandteile von Tieren mit einhöhligen Magen und Wiederkäuern beschreiben.	K2		x	
<b>B2.2</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute beherrschen die fachgerechte Lagerung und Aufbereitung von Futtermitteln. MSS: Informations- und Kommunikationstechnik, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B2.2.1</b>	LW	Die verfügbaren Futtermittelvorräte auf dem Betrieb messen oder schätzen.	K2	x		
<b>B2.2.2</b>	LW	Die Konservierung und Lagerung der Futtermittel für die verschiedenen Tiergattungen beschreiben.	K2		x	
<b>B2.3</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute verstehen die Zuteilung von produktionsgerechten Futterrationen und überwachen gewissenhaft die Wasserversorgung der Nutztiere. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Problemlösefähigkeit, Selbständigkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B2.3.1</b>	LW	Die bedarfsgerechte Fütterung der verschiedenen Tierarten und -kategorien beschreiben.	K2	x		
<b>B2.3.2</b>	LW	Die tägliche Futterration für die verschiedenen Tierarten und -kategorien auf dem Betrieb nach Anweisung zusammenstellen und den Tieren zuteilen.	K3	x		
<b>B2.3.3</b>	LW	Die täglichen Arbeiten zur Fütterung der Tiere auf dem Betrieb nach guter Praxis ausführen.	K3	x		
<b>B2.3.4</b>	LW	Die Wasserversorgung für die verschiedenen Tierarten und -kategorien auf dem Betrieb sicherstellen.	K3	x		
<b>B2.3.5</b>	LW	Die äusseren Zeichen und das Verhalten der Tiere im Zusammenhang mit der Fütterung beschreiben.	K2		x	
<b>B2.3.6</b>	LW	Bei den Tieren auf Grund äusserer Zeichen oder des Verhaltens Zusammenhänge mit der Fütterung erkennen.	K3	x		

<b>B2.4</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen die Nutztierassen und sind gewillt, sich mit dem Zuchtziel des Betriebs auseinanderzusetzen. MSS: vernetztes Denken und Handeln, Lernstrategien, lebenslanges Lernen				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B2.4.1</b>	LW	Die häufigsten Nutztierassen erkennen und ihre besonderen Merkmale nennen.	K2		x	
<b>B2.4.2</b>	LW	Faktoren, die bei der Formulierung der Zuchtziele von Nutztieren beachtet werden müssen, erläutern.	K3		x	
<b>B2.4.3</b>	LW	Das Zuchtziel der auf dem Betrieb gehaltenen Tiere beschreiben.	K3	x		
<b>B2.4.4</b>	LW	Die Ergebnisse der Leistungsprüfungen erklären und Schwächen und Stärken erkennen.	K3		x	
<b>B3</b>		<b>Leitziel: Lebensmittel gewinnen und Qualität beachten</b> Qualität und Sicherheit tierischer Lebensmittel werden einerseits durch die Produktion und andererseits durch die korrekte Gewinnung, Lagerung und Handhabung der Produkte gewährleistet. Die Berufsleute setzen deshalb ihre Kenntnisse und Regeln für die korrekte Produktgewinnung, für den hygienischen und schonenden Umgang mit Lebens- und Produktionsmitteln fachgerecht ein.				
<b>B3.1</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind vertraut mit den spezifischen Eigenschaften im Zusammenhang mit der Qualität der tierischen Lebensmittel. MSS: vernetztes Denken und Handeln, Problemlösefähigkeit, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B3.1.1</b>	LW	Eigenschaften der tierischen Produkte in Bezug auf die Lagerung, Zubereitung und Ernährung nennen.	K1		x	
<b>B3.1.2</b>	LW	Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit tierischen Produkten beschreiben.	K2		x	
<b>B3.1.3</b>	LW	Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit tierischen Produkten umsetzen.	K3	x		
<b>B3.2</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute melken fachlich und arbeitstechnisch richtig und sind sich der fachgerechten Reinigung der Melkanlage entsprechend den Vorschriften und Empfehlungen bewusst. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Selbständigkeit, lebenslanges Lernen				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B3.2.1</b>	LW	Die Milchbildung im Euter beschreiben.	K2		x	
<b>B3.2.2</b>	LW	Die Milchkuh auf den Melkvorgang vorbereiten und fachgerecht melken.	K3	x		
<b>B3.2.3</b>	LW	Die Eigenschaften verschiedener Melksysteme und die Bedeutung der Reinigung beschreiben.	K2			x
<b>B3.2.4</b>	LW	Die Melkanlage fachgerecht bedienen und reinigen.	K2	x		
<b>B3.2.5</b>	LW	Die Ergebnisse der Qualitätskontrolle der Milch beschreiben.	K2		x	
<b>B3.3</b>	Gilt für LW	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kontrollieren die Qualität der Produkte und verrichten die ihnen bei der Lagerung und Verpackung zugeteilten Arbeiten pflichtbewusst. MSS: Lernstrategien, Problemlösefähigkeit, Selbständigkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>B3.3.1</b>	LW	Kriterien im Zusammenhang mit der Haltbarkeit der Produkte beschreiben.	K2		x	

---

<b>B3.3.2</b>	LW	Die Produkte richtig kühlen und die Temperatur der Kühlanlage überwachen.	K3	x
<b>B3.3.3</b>	LW	die Produkte für den Verkauf vorbereiten.	K3	x

**C. Kompetenzbereich: Verarbeitung****C1 Leitziel: Trauben keltern**

Der Aufschluss der Trauben (Abbeeren / Abmalen) sowie die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau sind die wichtigen Schritte der Weinbereitung.

Deshalb sind die Berufsleute fähig, das Rohmaterial bei der Traubenannahme richtig zu beurteilen und die Verarbeitungsschritte nach Anweisungen durchzuführen.

<b>C1.1</b>	Gilt für WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der Traubenqualität bewusst. Sie führen nach vorgegebenen Standards die praktischen Arbeiten bei der Traubenannahme fachgerecht durch. MSS: vernetztes Handeln und Denken, Belastbarkeit				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C1.1.1</b>	WB	Die Traubenannahme nach Instruktion durchführen.	K3	x		
<b>C1.1.2</b>	WB	Den phytosanitären Zustand der Trauben erkennen.	K3	x		
<b>C1.1.3</b>	WB	Das Abbeeren und Abmalen durchführen.	K3	x		
<b>C1.1.4</b>	WB	Die auf dem Betrieb vorhandenen Pressverfahren schonend anwenden.	K3	x		
<b>C1.1.5</b>	WB	Die Unterschiede der Weinbereitung von Weiss-, Rosé- und Rotwein aufzeigen.	K2		x	
<b>C1.2</b>	Gilt für WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich der Auswirkungen verschiedener Extraktions- und Mostbehandlungstechniken bewusst. Sie sind fähig, diese in Bezug auf das gewünschte Endprodukt nach Vorgaben anzuwenden. MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, Problemlösen, Arbeitstechniken und Zeitmanagement, offen für Neues				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C1.2.1</b>	WB	Anforderungen an einen Gärkeller erläutern.	K2		x	
<b>C1.2.2</b>	WB	Eine Entschleimung durchführen und unterschiedliche Mostbehandlungsmittel einsetzen.	K3	x		
<b>C1.2.3</b>	WB	Verschiedene Extraktionstechniken in Abhängigkeit des gewünschten Weintyps erklären.	K2		x	
<b>C1.2.4</b>	WB	Extraktionstechniken anwenden.	K3			x
<b>C1.2.5</b>	WB	Die Hygienemassnahmen bei der Weinbereitung anwenden.	K3	x		
<b>C1.3</b>	Gilt für WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute steuern die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau. Sie führen diese Arbeit nach den vorgegebenen, betriebspezifischen Standards gewissenhaft aus. MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, vernetztes Denken und Handeln, Problemlösen, eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C1.3.1</b>	WB	Faktoren und Massnahmen angeben, welche die alkoholische Gärung beeinflussen.	K1		x	
<b>C1.3.2</b>	WB	Die Reinzuchthefen fachmännisch vorbereiten und anwenden.	K2	x		
<b>C1.3.3</b>	WB	Die Kontrollen der alkoholischen Gärung unter Anleitung durchführen und Faktoren welche die Gärung beeinflussen, nach definierten Vorgaben steuern.	K3	x		
<b>C1.3.4</b>	WB	Die Zuckeranreicherung unter Anleitung durchführen.	K3	x		
<b>C1.3.5</b>	WB	Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung, die richtigen Massnahmen unter Anleitung durchführen.	K3	x		
<b>C1.3.6</b>	WB	Die Säuren im Wein nennen und ihre Bedeutung beschreiben.	K2		x	
<b>C1.3.7</b>	WB	Voraussetzungen für den biologischen Säureabbau aufzählen.	K3		x	
<b>C1.3.8</b>	WB	Den biologischen Säureabbau unter Anleitung lenken.	K3	x		

**C2 Leitziel: Weine pflegen und ausbauen**

Bei den Phasen des Ausbaus bringen verschiedene Massnahmen das Produkt zur Füllreife.

Deshalb können die Berufsleute die verschiedenen Etappen dieses Prozesses erkennen und die vorgegebenen Standarts beachten.

<b>C2.1</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	WB	Die Berufsleute erkennen die Bedeutung der Massnahmen zur Stabilisation und zum Schutz des Naturproduktes Wein. Sie sind bereit, die unterschiedlichen Techniken, welche für den Weinausbau essentiell sind, fachgerecht einzusetzen.				
		MSS: vernetztes Handeln und Denken, Problemlösen				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C2.1.1</b>	WB	Die Ziele und Wirkungen der chemischen Stabilisation mittels schwefliger Säure erläutern.	K2		x	
<b>C2.1.2</b>	WB	Die chemischen Stabilisation unter Anleitung durchführen.	K3		x	
<b>C2.1.3</b>	WB	Die Ziele der Kältestabilisation erklären.	K2		x	
<b>C2.1.4</b>	WB	Die Einrichtungen zur Förderung von Flüssigkeiten (Pumpen und Leitungen) einsetzen.	K3	x		
<b>C2.1.5</b>	WB	Die verschiedenen Klärtechniken unter Anleitung anwenden.	K5			x
<b>C2.1.6</b>	WB	Massnahmen für den Oxidationsschutz von Weinen in angebrochenen Gebinden nennen.	K1		x	
<b>C2.2</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	WB	Berufsleute sind in der Lage Ausbaumassnahmen nach Vorgabe auszuführen damit das Endprodukt die gewünschten Zielvorgaben erfüllt. Sie akzeptieren, dass ein Weinprodukt unterschiedliche Eigenschaften aufweisen kann.				
		MSS: vernetztes Handeln und Denken, Problemlösen, Kreativität, Teamfähigkeit, offen für Neues, eigenverantwortliches Handeln				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C2.2.1</b>	WB	Die Ziele des Ausbaus beschreiben.	K2		x	
<b>C2.2.2</b>	WB	die Gründe und die Möglichkeiten der gezielten Sauerstoffzufuhr erklären.	K2		x	
<b>C2.2.3</b>	WB	Nach Arbeitsanweisungen, die optimalen Ausbaubedingungen umsetzen und beobachten.	K3	x		
<b>C2.3</b>		<b>Richtziel</b>				
Gilt für	WB	Die Berufsleute führen die wichtigsten Analysen durch und beurteilen diese anhand der ermittelten Werte. Sie sind sich der Bedeutung von technischen und sensorischen Kontrollen während der Weinbereitung und Lagerung bewusst.				
		MSS: vernetztes Handeln und Denken, Selbständigkeit, Arbeitstechniken und Zeitmanagement				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>C2.3.1</b>	WB	Nach Rücksprache mit dem Vorgesetzten, das Produkt in den diversen Ausbaustadien sensorisch, fachgerecht beurteilen.	K3	x		
<b>C2.3.2</b>	WB	Die gesetzlichen Regeln im Bereich des Weinsektors nennen.	K1		x	
<b>C2.3.3</b>	WB	Die gesetzlichen Vorschriften, im Bereich des Weinsektors pflichtbewusst anwenden.	K3	x		
<b>C2.3.4</b>	WB	Standards der Hygienevorschriften (HACCP) und Qualitätssicherungsnormen (ISO, IFS, BRC) im Betrieb anwenden.	K3			x

## D. Kompetenzbereich: Mechanisierung und technische Anlagen

### D1 Leitziel: Maschinen, Geräte und Einrichtungen einsetzen und warten

Der fachgerechte Einsatz von geeigneten Maschinen, Geräten und Einrichtungen erleichtert die tägliche Arbeit und erhöht die Produktivität. Zudem stellen sie kostspielige Anschaffungen dar, was eine sachgemässe Bedienung und den regelmässigen Unterhalt wichtig macht.

Deshalb sind die Berufsleute mit den Maschinen, Geräten und Einrichtungen in ihrem Arbeitsbereich vertraut, um sie sachgemäss zu bedienen. Sie verfügen über die Kompetenz, diese sorgfältig zu unterhalten.

D1.1		<b>Richtziel</b>				
Gilt für LW, SK, WB		Die Berufsleute benutzen Fahrzeuge und Maschinen nach Anweisung. Dabei sind sich der Gefahren bewusst und halten die Vorschriften ein, die beim angepassten Einsatz von Fahrzeugen und Maschinen zu berücksichtigen sind.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; vernetztes Denken und Handeln; Kreativität; Problemlösefähigkeit				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D1.1.1</b>	LW, SK, WB	das Funktionieren und die Verwendung von einfachen Messinstrumenten wie Thermometer, Druckmesser, Barometer und Hygrometer beschreiben.	K2		x	
<b>D1.1.2</b>	LW, SK, WB	den Einsatz und Einstellungsmöglichkeiten der Motorfahrzeuge und Maschinen beschreiben.	K2		x	
<b>D1.1.3</b>	LW	den Einsatz und Unterhalt von Maschinen und Geräten für die Bodenbearbeitung, für Saat und Pflanzung, für das Ausbringen von Düngemitteln und Wasser, für Kulturpflege und Ernte des Futter- und Ackerbaus beschreiben.	K2		x	
<b>D1.1.4</b>	SK	den Einsatz und Unterhalt von Maschinen für die Bodenbearbeitung, für Saat und Pflanzung, für das Ausbringen von Düngemitteln und Wasser, für Kulturpflege und Ernte der Spezialkulturen beschreiben.	K2		x	
<b>D1.1.5</b>	LW, SK, WB	Fahrzeuge des Betriebes sicher führen und manövrieren.	K2		x	
<b>D1.1.6</b>	LW	die Maschinen des Acker- und Futterbaus für die Bodenbearbeitung, die Saat, die Pflanzung, das Ausbringen von Düngemitteln und Wasser, die Pflege und die Ernte einsetzen, kontrollieren und einfache Einstellungen vornehmen.	K2		x	
<b>D1.1.7</b>	SK	die Maschinen der Spezialkulturen für die Bodenbearbeitung, die Saat, die Pflanzung, die Ausbringung von Düngemitteln und Wasser, die Pflege und die Ernte einsetzen, kontrollieren und einfache Einstellungen vornehmen.	K2		x	
<b>D1.1.8</b>	SK, WB	Hygienevorschriften für die Verwendung von Maschinen, Geräten und Einrichtungen nennen.	K2		x	
<b>D1.1.9</b>	SK, WB	Maschinen, Geräte und Einrichtungen nach den vorgegebenen Hygienevorschriften verwenden.	K2		x	
D1.2		<b>Richtziel</b>				
Gilt für LW, SK, WB		Die Berufsleute benutzen Maschinen und Einrichtungen nach Anweisung. Dabei sind sich der Gefahren bewusst und halten die Vorschriften ein, die beim angepassten Einsatz von Maschinen und Betriebseinrichtungen zu berücksichtigen sind.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; vernetztes Denken und Handeln; Kreativität; Problemlösefähigkeit				
Gilt für		<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D1.2.1</b>	LW, SK, WB	einfache Messinstrumente lesen und die Ergebnisse notieren.	K3	x		x
<b>D1.2.2</b>	LW, SK, WB	kritische Elemente bei der Einstellung von Geräten und Einrichtungen beschreiben.	K2		x	
<b>D1.2.3</b>	LW	Maschinen und Einrichtungen für die Lagerung der Vorräte und die Tierhaltung benennen und deren Einsatz beschreiben.	K2		x	

<b>D1.2.4</b>	SK	Maschinen und Einrichtungen für den Hagelschutz und die Gewächshausproduktion sowie die Lagerung und Aufbereitung benennen und deren Einsatz beschreiben.	K2	x		
<b>D1.2.5</b>	WB	Maschinen und Einrichtungen für die Weinproduktion und -lagerung benennen und deren Einsatz beschreiben.	K2	x	x	
<b>D1.2.6</b>	LW	Maschinen und Einrichtungen für die Lagerung der Vorräte und die Tierhaltung sicher einsetzen, kontrollieren und einfache Einstellungen vornehmen.	K3	x		x
<b>D1.2.7</b>	SK	verschiedene Maschinen und Einrichtungen für den Hagelschutz und die Gewächshausproduktion sowie die Lagerung und Aufbereitung sicher einsetzen, kontrollieren und einfache Einstellungen vornehmen.	K3	x		x
<b>D1.2.8</b>	WB	Maschinen und Einrichtungen für die Weinproduktion und -lagerung sicher einsetzen, kontrollieren und einfache Einstellungen vornehmen.	K3	x		
<b>D1.2.9</b>	SK, WB	Temperatur und Feuchtigkeit in gekühlten und klimatisierten Räumen kontrollieren und Abweichungen melden.	K3	x		
<b>D1.2.10</b>	SK, WB	Massnahmen zur Energieeinsparung aufzählen.	K1		x	
<b>D1.2.11</b>	SK, WB	einfache Massnahmen zur Energieeinsparung anwenden.	K3	x		
<b>D1.3</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute unterhalten Fahrzeuge, Maschinen, Einrichtungen und Gebäude nach Anleitung. Dabei sind sie sich bewusst, dass der Unterhalt von Fahrzeugen, Maschinen, Einrichtungen und Gebäude für ein gutes Funktionieren unabdingbar ist.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; vernetztes Denken und Handeln; eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D1.3.1</b>	LW, SK	Reinigungs- und einfache Unterhaltsarbeiten an Fahrzeugen, Maschinen und Einrichtungen beschreiben.	K2		x	
<b>D1.3.2</b>	LW, SK, WB	potenzielle Gefahren, die sich aus der Lagerung und Verwendung von Treibstoffen, Schmier-, Reinigungs-, und Desinfektionsmitteln ergeben beschreiben, sowie die Sicherheitsvorkehrungen nennen.	K3		x	
<b>D1.3.3</b>	SK, WB	die Verwendung von Schmiermitteln erklären.	K2	x		
<b>D1.3.4</b>	LW, SK	den Ölstand von Maschinen kontrollieren.	K3	x		x
<b>D1.3.5</b>	LW, SK	Maschinen und Einrichtungen pflegen und warten.	K3	x		x
<b>D1.3.6</b>	LW, SK	Fahrzeuge und Geräte reinigen und am vorgesehenen Ort abstellen.	K3	x		x
<b>D1.3.7</b>	LW, SK	Filter von Fahrzeugen und Einrichtungen reinigen.	K3	x		
<b>D1.3.8</b>	LW, SK	Einfache Unterhaltsarbeiten an Gebäuden und Einrichtungen ausführen.	K3	x		
<b>D1.3.9</b>	SK	Einfache Unterhaltsarbeiten an Hagelschutzeinrichtungen und Gewächshäusern ausführen.	K3	x		

**D2 Leitziel: Vorschriften über die Arbeitssicherheit einhalten**

Gesundheit, Unfallfreiheit und eine intakte Umwelt liegen im Interesse von Arbeitnehmer und Arbeitgeber, weil sie Lebensqualität, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit fördern. Zudem helfen sie die Folgekosten für die betroffenen Personen, und den Betrieb zu minimieren.

Deshalb sind die Berufsleute mit den wesentlichen Risiken ihres Arbeits- und Freizeitumfeldes vertraut. Sie setzen die Regeln der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes gemäss den Präventionsgrundlagen konsequent um und berücksichtigen den Umweltschutz.

<b>D2.1</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute sind sich der Gefahren, die auf dem Betrieb auftreten können, bewusst und dass dagegen vorbeugende Massnahmen angebracht sind. Sie kennen die potenziellen Gefahren und ergreifen die notwendigen Vorbeugemassnahmen.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; vernetztes Denken und Handeln; eigenverantwortliches Handeln
-------------	------------------------	---

	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D2.1.1</b>	LW, SK, WB	die alltäglichen Sicherheitsvorschriften bezüglich Maschinen- und Geräteeinsatz anwenden.	K3	x	x	x
<b>D2.1.2</b>	LW, SK, WB	auf dem Betrieb die vorgesehenen Nothilfemassnahmen aufzählen.	K1		x	
<b>D2.1.3</b>	LW, SK, WB	die auf dem Betrieb vorgesehenen Hilfsmittel für den Notfall anwenden.	K3	x		x
<b>D2.1.4</b>	LW, SK, WB	potentielle Gefahren unterscheiden, die sich aus der Verwendung von Maschinen, Geräten und Einrichtungen ergeben.	K2		x	x
<b>D2.1.5</b>	LW, SK, WB	potentielle Gefahren, die sich aus der Verwendung von Maschinen, Geräten und Einrichtungen ergeben, erkennen und mit angepassten Massnahmen Unfälle vermeiden.	K2	x		x
<b>D2.1.6</b>	LW, SK, WB	Vorschriften für die Unfallprävention und Massnahmen dafür aufzählen.	K1		x	
<b>D2.1.7</b>	LW, SK, WB	Sicherheitsvorschriften anwenden.	K3	x		
<b>D2.1.8</b>	LW, SK, WB	Beleuchtung und Signalisationen im Hinblick auf den Strassenverkehr unterhalten.	K3	x		
<b>D2.1.9</b>	LW, SK, WB	angepasste Massnahmen anwenden, um Stürze auf dem Betrieb zu vermeiden.	K3	x		
<b>D2.1.10</b>	LW, SK, WB	bei einem Unfall Massnahmen für die Erste Hilfe aufzeigen.	K3	x		
<b>D2.1.11</b>	LW, SK, WB	Maschinen und Geräte anwenden und lagern, so dass Dritte nicht gefährdet werden.	K3	x		
<b>D2.1.12</b>	LW, SK, WB	Schutzvorrichtungen an Maschinen und Einrichtungen überprüfen und in gutem Zustand erhalten.	K3	x		

<b>D2.2</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen die Gefahren, die auf dem Betrieb auftreten können und ihre Gesundheit sowie diejenige von anderen Personen beeinträchtigen können. Sie wenden Sicherheitsmassnahmen gewissenhaft an, um Unfälle und Vergiftungen bei Menschen und Tieren zu vermeiden.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; Lernstrategien; eigenverantwortliches Handeln
-------------	------------------------	---

	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D2.2.1</b>	LW, SK	Zäune korrekt aufstellen, so dass keine Gefährdungen für Personen entstehen.	K3	x		
<b>D2.2.2</b>	LW	Zäune korrekt aufstellen, so dass keine Gefährdungen für Tiere entstehen.	K3	x		
<b>D2.2.3</b>	LW, SK, WB	Risiken, die zu Unfällen im Zusammenhang mit Gasen von Silos, Jauchegruben und Kellern führen können, erkennen.	K3		x	
<b>D2.2.4</b>	LW, SK, WB	Unfallrisiken, die sich aus der Arbeit mit Silos, Gruben und Kellern ergeben, erkennen und beschreiben.	K3	x		
<b>D2.2.5</b>	LW, SK	Unfallrisiken, die sich im Umgang mit Tieren ergeben, erkennen und angepasste Präventionen nennen.	K3	x		

<b>D2.2.6</b>	LW, SK	Verletzungen bei Tieren erkennen und vermindern.	K3	x		
<b>D2.2.7</b>	LW, SK, WB	Personenschutz im Umgang mit Maschinen, Installationen und Gebäuden beachten und einhalten.	K3	x		
<b>D2.2.8</b>	LW, SK, WB	persönliches Schutzmateriel des Betriebes aufzählen.	K1		x	
<b>D2.2.9</b>	LW, SK, WB	persönliches Schutzmateriel pflegen und lagern, so dass es in kürzester Zeit verfügbar ist.	K3	x		
<b>D2.2.10</b>	LW, SK, WB	angepasste Gehörschutzmassnahmen anwenden.	K3	x		
<b>D2.2.11</b>	LW, SK, WB	angepasste Bekleidung und Schutzvorrichtungen bei der Arbeit mit chemischen Produkten verwenden (Brennstoffe, Öle, Pflanzenschutz-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel).	K3	x		
<b>D2.2.12</b>	LW, SK, WB	Gefahren erkennen, die sich im Umgang mit Maschinen für Hände, Füsse und andere Körperteile ergeben und angepasste Schutzvorkehrungen nennen (Handschuhe, Schutzstiefel und Arbeitskleider).	K3		x	
<b>D2.2.13</b>	LW, SK, WB	Hände, Kopf und andere Körperteile im Umgang mit Maschinen und Geräten mit angepassten Arbeitskleidern schützen.	K3	x		
<b>D2.2.14</b>	LW, SK, WB	die schädlichen Auswirkungen des Alkohols auf die Gesundheit erklären.	K2		x	
<b>D2.2.15</b>	LW, SK, WB	die Prinzipien der Ergonomie im Hinblick auf das Heben, Tragen und Ablegen von Lasten erkennen.	K3		x	
<b>D2.2.16</b>	LW, SK, WB	die Prinzipien der Ergonomie im Hinblick auf das Heben, Tragen und Ablegen von Lasten anwenden.	K3	x		
<b>D2.3</b>	Gilt für LW, SK, WB	<b>Richtziel</b> Die Berufsleute kennen die Gefahren, die im Strassenverkehr auftreten können und ihre Gesundheit sowie diejenige von anderen Personen beeinträchtigen können. Sie wenden Sicherheitsmassnahmen gewissenhaft an, um Unfälle bei Menschen und Tieren zu verhindern.  MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement; Lernstrategien; eigenverantwortliches Handeln				
	Gilt für	<b>Leistungsziele: Die Berufsleute können...</b>	<b>KS</b>	<b>LB</b>	<b>BF</b>	<b>ÜK</b>
<b>D2.3.1</b>	LW, SK, WB	Sicherheitsvorschriften für den Einsatz der Maschinen und Motorfahrzeuge im Strassenverkehr aufzeigen.	K2		x	
<b>D2.3.2</b>	LW, SK	Vorschriften des Strassenverkehrs für das Führen von Landwirtschaftsfahrzeugen und -geräten aufzeigen.	K1		x	
<b>D2.3.3</b>	LW, SK, WB	Maschinen und Motorfahrzeuge im Strassenverkehr sicher führen.	K3	x		x