

LOGO

Organisation der Arbeitswelt (OdA)

Grundbildung für Gemüsegärtnerin/Gemüsegärtner

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom **[Erlassdatum der BiVo neu]** über die berufliche Grundbildung für

Gemüsegärtnerin / Gemüsegärtner mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom **[Erstell - bzw. Unterschriftsdatum OdA Bildungsplan, vgl. S. 10 dieses Dokuments]**

bei Teilrevisionen BiPla (Stand am...) **[Erstell- bzw. Unterschriftsdatum OdA Änderungsblatt]**

Berufsnummer **[Zahl]**

Stand am 26.1.23

Inhaltsverzeichnis

1.....	Einleitung	3
2.....	Berufspädagogische Grundlagen	4
2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung.....		4
2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz.....		5
2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)		5
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte		6
3.....	Qualifikationsprofil	7
3.1. Berufsbild.....		7
3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen		9
3.3. Anforderungsniveau des Berufes		11
Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Gemüsekulturen		11
Handlungskompetenzbereich e: Pflegen von Gemüsekulturen		15
Handlungskompetenzbereich f: Ernten und Vermarkten von Gemüse		25
Erstellung		32
Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität		33
Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes		34
[Anhang 3:]		34
Glossar.....		35

Abkürzungsverzeichnis

[BAFU	Bundesamt für Umwelt]
[BAG	Bundesamt für Gesundheit]
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
[SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft]
[Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt]
üK	überbetrieblicher Kurs

1. Einleitung

Optional: Zusammenfassung und/oder wichtigste Punkte aus Sicht OdA, z.B. Beschreibung des Berufes im Sinne des Berufsbildes, Vision, Erläuterungen zur Handhabung des Bipla, Fachrichtungen, Schwerpunkte. Umfang 1-2 Seiten; kann vor der Einleitung („Deckblatt“) oder als Abschnitt innerhalb der Einleitung verwendet werden.

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Gemüsegärtnerin und Gemüsegärtner mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. [Ziffer] der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für [Titel w/Titel m].

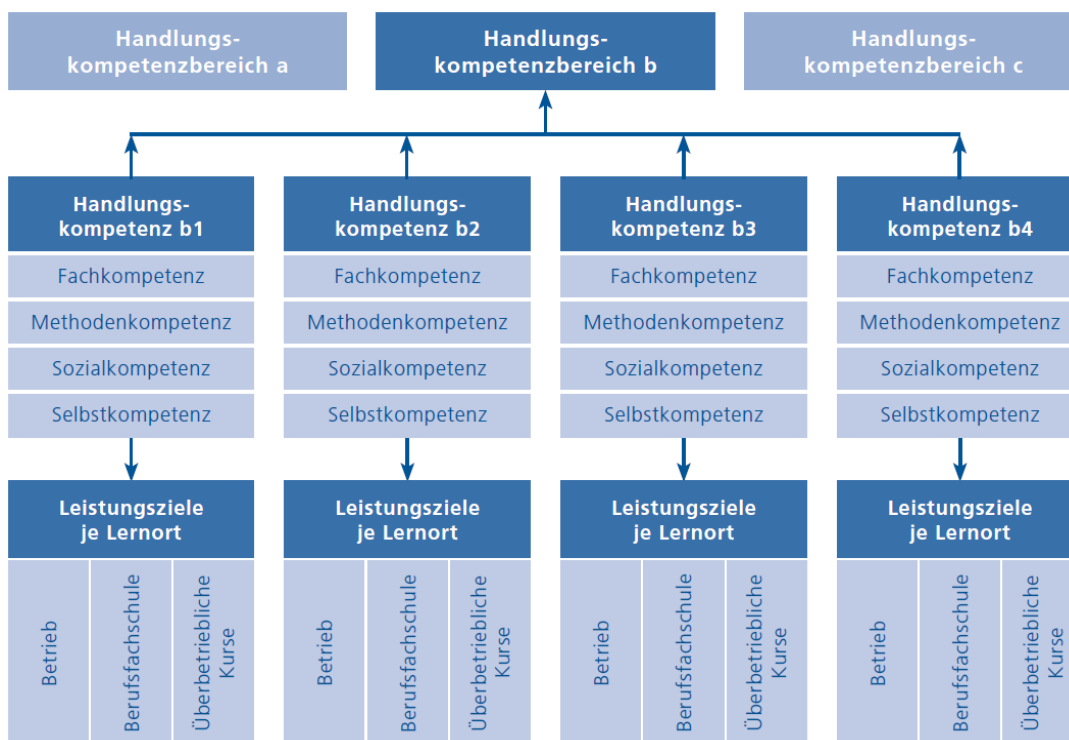
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Gemüsegärtnerin/Gemüsegärtner. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Gemüsegärtnerin/Gemüsegärtner EFZ umfasst sechs **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: HKB d: Anbauen von Gemüseulturen

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Gemüseulturen 3 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K 2	Verstehen	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K 3	Anwenden	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K 4	Analyse	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.
K 5	Synthese	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K 6	Beurteilen	Gemüsegärtnerinnen/Gemüsegärtner beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

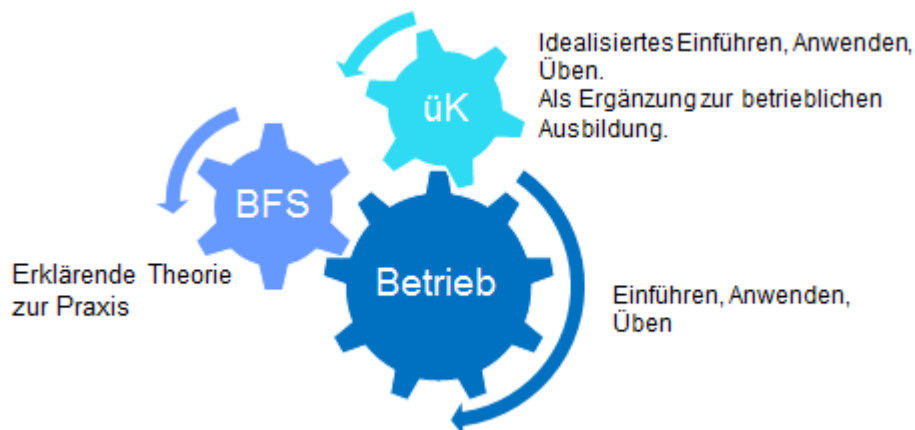
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung,

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Gemüsegärtnerin oder ein Gemüsegärtner verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1. Berufsbild

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ sind Spezialistinnen und Spezialisten für die Bewirtschaftung von Gemüsekulturen. Sie ernähren die Schweizer Bevölkerung mit frischem, saisonalem Gemüse.

Dazu gehört Frisch-, Lager- und Verarbeitungsgemüse, welches sowohl im Freiland wie auch im Gewächshaus angebaut wird. Durch eine standortgerechte Auswahl der Arten und Sorten, einen fachgerechten Anbau sowie eine nachhaltige Pflege stellen sie sicher, dass qualitativ hochstehendes Gemüse heranwachsen kann. Dazu setzen sie ihr fundiertes Fachwissen zu Gemüsekulturen und Böden ein und beobachten und fördern die Entwicklung der Pflanzen. Das geerntete Gemüse vermarkten sie als Frisch- oder Lagergemüse oder führen es nachgelagerten Betrieben zur Weiterverarbeitung zu.

Arbeitsgebiet

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ arbeiten in kleinen bis grossen Produktionsbetrieben. Sie sind auf den Anbau von einzelnen oder mehreren Kulturen spezialisiert. Sie bauen im Freiland und / oder im Gewächshaus an. Sie verantworten den gesamten Prozess der Kulturführung, vom Anbau über die Pflege bis zur Ernte und Vermarktung. Dabei wenden sie unterschiedliche Produktionsmethoden (z.B. bodenabhängig, bodenunabhängig) und -richtungen (z.B. bioorganisch, biodynamisch, ÖLN, Integrierte Produktion) an. Sie arbeiten eng mit der Betriebsleitung zusammen und koordinieren die Arbeiten im Team. Zu ihren Anspruchsgruppen gehören ausserdem Kundinnen und Kunden, Lieferanten, Marktpartner und Branchenorganisationen.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ pflegen das Kulturland unter Berücksichtigung des gesamten Ökosystems und der Naturkreisläufe. Sie beobachten Boden und Pflanzen und ergreifen Massnahmen, um den Boden fruchtbar zu erhalten. Ausserdem unterhalten sie Biodiversitätsförderflächen gemäss den gesetzlichen Vorgaben und fördern generell die Biodiversität in ihrem Umfeld.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ planen den Anbau, d.h. sie wählen die Sorten aus, legen die Menge fest und definieren den zeitlichen Ablauf. Sie bereiten den Boden für den Anbau vor, bevor sie die Gemüsekulturen säen oder pflanzen.

Ein zentraler Tätigkeitsbereich ist die kulturspezifische Pflege. Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ ernähren die Kulturen, bewässern sie, schützen sie vor Schadorganismen und regulieren Unkraut. Ausserdem treffen sie geeignete Massnahmen, um die Gemüsekulturen vor Witterungseinflüssen zu schützen. Im Gewächshaus sorgen sie dafür, dass das Klima entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen reguliert wird.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ sind schliesslich für die Ernte verantwortlich. Sie planen die Erntearbeiten und führen diese gemeinsam mit dem Team aus. Sie bereiten das Gemüse auf, führen Nacherntemassnahmen durch und lagern es fachgerecht. Sie verkaufen ihre Produkte, entweder als Direktvermarkter oder an ein Grosshandelsunternehmen.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ warten und unterhalten die auf ihrem Betrieb vorhandenen Einrichtungen und Gebäude, wie z.B. Lagerhallen, Bewässerungs- oder Witterungsschutzanlagen. Sie setzen Maschinen fachgerecht ein und warten diese regelmässig. Landwirtschaftliche Fahrzeuge und Maschinen bedienen sie sorgfältig. Ausserdem setzen sie zunehmend Smart-Farming-Instrumente ein, wie z.B. Wetterstationen oder Roboter- und Sensortechnik für die Kulturüberwachung und -pflege.

Im Rahmen ihres Verantwortungsbereichs planen sie ihre Aufträge, organisieren diese und sprechen sich mit allen Beteiligten ab. Sie erfassen Daten zur Kulturführung und führen diese laufend nach. Ausserdem sorgen sie dafür, dass Vorschriften sowie Qualitäts- und Produktionsstandards auf dem Betrieb eingehalten werden.

Berufsausübung

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Dazu setzen sie ihr fundiertes Wissen für den Anbau von Gemüsekulturen ein. Sie treffen in ihrem Arbeitsbereich Entscheide, handeln gewissenhaft und arbeiten sorgfältig.

Die Tätigkeiten von Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ sind vielseitig und weisen eine grosse Saisonabhängigkeit auf. Sie sind sich flexible Arbeitszeiten mit saisonalen Schwankungen und Arbeitsbelastungen gewöhnt. Sie arbeiten bei unterschiedlichen Witterungsbedingungen, sowohl im Gewächshaus wie auch draussen. Sie zeichnen sich durch eine gute körperliche Kondition aus und können sich kurzfristig auf neue Situationen einstellen. So handeln sie flexibel und rasch, um auch unter herausfordernden Bedingungen die tägliche Ernte sicherzustellen und das Gemüse termingerecht zu liefern. Sie reagieren ausserdem auf Marktschwankungen und passen die Produktion bei kurzfristig ändernder Nachfrage an.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ instruieren Teams mit Mitarbeitenden aus verschiedensten Ländern. Sie wenden eine klare und verständnisvolle Kommunikation an und bringen die Bereitschaft mit, auf Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen einzugehen.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ arbeiten mit und für die Natur. Sie verantworten eine naturnahe und standortgerechte Bewirtschaftung der Gemüsekulturen. Dafür setzen sie sich laufend mit Entwicklungen innerhalb der Branche auseinander, gerade auch mit der Frage der Nachhaltigkeit und dem ressourcenschonenden Umgang mit dem Boden. Sie zeichnen sich durch eine ausgesprochene Beobachtungsgabe und eine hohe Sensibilität für Pflanzen sowie deren Gesunderhaltung aus. Dies ermöglicht es ihnen, frühzeitig auf Veränderungen in der Natur zu reagieren und eine gute Ernte sicher zu stellen.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ sind gefragte Fachleute mit guten und vielfältigen Berufsaussichten sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ pflegen durch ihre Arbeit das Kulturland der Schweiz. Durch eine naturnahe und standortangepasste Pflege der Gemüsekulturen erhalten sie deren Vitalität sowie die Bodenfruchtbarkeit für spätere Generationen. Sie setzen sich für eine Förderung der Biodiversität ein und erhalten wichtige Kulturlandschaften der Schweiz.

Auf ihren Betrieben setzen sich Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ dafür ein, möglichst nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten. Sie wenden gewissenhaft Umweltschutzmassnahmen und Produktionsstandards an und identifizieren Verbesserungspotenziale. Sie tragen damit zum Umweltschutz sowie zu einer nachhaltigen Wirtschaft und Gesellschaft bei.

Mit dem Anbau und dem Vertrieb von Gemüse unterstützen Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ eine gesunde Ernährung der Bevölkerung. Ausserdem fördern sie die Kulturreichhaltigkeit, indem sie eine breite Palette von Gemüsearten anbauen und erhalten.

Schliesslich leisten Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ auch einen Beitrag zu kulturellen Traditionen in der Schweiz: Bei Erntefesten oder regionalen Märkten wie auch in der einheimischen Küche ist ihr Produkt unverzichtbar.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen

a) Gemeinsame Handlungskompetenzen Berufsfeld Landwirtschaft

↓ Handlungskompetenzbereiche

Handlungskompetenzen →

a	Pflegen des Kulturlandes		a1: Standort und Boden im Kontext des Ökosystems beobachten und beurteilen	a2: Biodiversität unterhalten, pflegen und fördern	a3: Entwicklung der Pflanzen beobachten und fördern	a4: Boden fruchtbar erhalten		
b	Unterhalten und Einsetzen von Maschinen und technischer Infrastruktur		b1: Einrichtungen und Gebäude auf dem Landwirtschaftsbetrieb unterhalten	b2: Landwirtschaftliche Fahrzeuge, Maschinen und Kleingeräte unterhalten	b3: Landwirtschaftliche Fahrzeuge und Maschinen bedienen	b4: Smart-Farming Instrumente und -hilfsmittel einsetzen		
c	Organisieren und Kommunizieren im Betriebsumfeld		c1: Eigene Aufträge auf dem Landwirtschaftsbetrieb planen und organisieren	c2: Team auf dem Landwirtschaftsbetrieb instruieren und betreuen	c3: Strukturdaten zum Landwirtschaftsbetrieb erfassen und nachführen	c4: Mit verschiedenen Anspruchsgruppen in der Landwirtschaft kommunizieren	c5: Einnahmen und Ausgaben des Landwirtschaftsbetriebs berechnen und darstellen	c6: Qualitäts- und Produktionsstandards des Landwirtschaftsbetriebs überprüfen und dokumentieren

b) Berufsspezifische Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche Handlungs-
kompetenzen →

d	Anbauen von Gemüsekulturen		d1: Gemüseanbau planen	d2: Boden für den Gemüseanbau vorbereiten und bearbeiten	d3: Gemüsekulturen säen und pflanzen			
e	Pflegen von Gemüsekulturen		e1: Gemüsekulturen ernähren	e2: Gemüsekulturen bewässern	e3: Unkraut regulieren	e4: Gemüsekulturen vor Schadorganismen schützen	e5: Kulturspezifische Pflegearbeiten an Gemüsekulturen ausführen	e6: Das Klima im Gewächshaus regulieren
f	Ernten und Vermarkten von Gemüse		f1: Gemüse ernten und aufbereiten	f2: Nacherntemassnahmen durchführen	f3: Gemüse lagern	f4: Gemüse vermarkten		

3.3. Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241). Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Gemüsekulturen			
Handlungskompetenz d1: Gemüseanbau planen			
<p><i>Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner planen den Gemüseanbau auf ihrem Betrieb. Dabei berücksichtigen sie die Voraussetzungen des eigenen Standortes und die Ansprüche der verschiedenen Gemüsekulturen. Sie achten darauf, die Fruchtfolge nach ökologischen und ökonomischen Kriterien zu gestalten. Sie wägen verschiedene Anforderungen wie Effizienz, Kosten und Nachhaltigkeit sorgfältig ab. Sie handeln vorausschauend und beachten die Risiken im Zusammenhang mit Klimaveränderungen.</i></p> <p>Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner beurteilen einen Standort in Bezug auf dessen Eignung für den Anbau von Gemüsekulturen. Sie wählen unter Berücksichtigung von Absatzmöglichkeiten geeignete und standortangepasste Gemüsekulturen und -sorten aus. Dabei berücksichtigen sie auch neue und innovative Kulturen und Sorten. Sie schätzen die Saat-, Pflanz- und Erntezeitpunkte für verschiedenen Gemüsekulturen ab und berechnen den Bedarf an Saatgut und Jungpflanzen. Sie interpretieren und beurteilen betriebliche Fruchtfolgen und Anbaupläne.</p>			
Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1	Sie beurteilen einen Standort in Bezug auf dessen Eignung für den Anbau von Gemüsekulturen (was wächst auf meinem Standort?). Dabei berücksichtigen sie auch neue und innovative Kulturen und Sorten. (K4)	Sie beschreiben und vergleichen allgemeine und spezifische Standort- und Produktionsansprüche von verschiedenen Gemüsekulturen. (K2) Sie schlagen für einen Beispielbetrieb Alternativen vor. (K2)	
d1.2	Sie analysieren gemeinsam mit der Betriebsleitung die Absatzmöglichkeiten, allfällige Abnahmeverträge sowie vorhandene eigene	Sie zeigen, anhand von konkreten Beispielen, verschiedene Absatzmöglichkeiten auf. (K2)	

	Ressourcen (z.B. Arbeitskräfte, Knowhow, Maschinen) im Hinblick auf die Kulturwahl. (K4)		
d1.3	Sie wägen verschiedene Kriterien ab (z.B. Ertrag, Qualität, Widerstandsfähigkeit, Resistenz, Verwendungszweck) und wählen in Absprache mit der Betriebsleitung entsprechend geeignete, standortangepasste Gemüsekulturen und -sorten aus. (K4)	<p>Sie beschreiben verschiedene Anbaukriterien von Gemüsekulturen (z.B. Anbauzeitraum, Standort, Verwendungszweck). (K2)</p> <p>Sie erklären, wie Gemüsesorten gezüchtet werden. (K2)</p> <p>Sie erklären verschiedene Verfahren zur Saatgutaufbereitung. (K2)</p> <p>Sie wählen gemäss einer Priorisierung der Anbaukriterien geeignete Kulturen und Sorten für Beispielbetriebe aus. (K2)</p>	
d1.4	Sie schätzen die Saat-, Pflanz- und Erntezeitpunkte für verschiedenen Gemüsekulturen ab. (K3)	<p>Sie nennen die Anbau- und Erntetermine von verschiedenen Gemüsekulturen. (K1)</p> <p>Sie schlagen die Anbau- und Erntetermine von verschiedenen Gemüsesorten nach. (K1)</p>	
d1.5	Sie berechnen den Bedarf an Saatgut und Jungpflanzen unter Berücksichtigung der Absatzkanäle. (K3)	Sie wählen für Beispielbetriebe passendes Saatgut und Jungpflanzen mit Hilfe von Unterlagen aus und berechnen die benötigten Mengen. (K3)	
d1.6	Sie interpretieren und beurteilen betriebliche Fruchtfolgen. (K4)	<p>Sie erklären Anbau- und Fruchtfolgeregeln für verschiedene Produktionsformen. (K2)</p> <p>Sie erstellen anhand von Beispielbetrieben passende Fruchtfolgepläne. (K3)</p> <p>Sie analysieren Fruchtfolgepläne und schlagen Optimierungen vor. (K3)</p>	

d1.7	Sie interpretieren und beurteilen betriebliche Anbaupläne. (K4)	Sie erstellen anhand von Beispielbetrieben verschiedene Anbaupläne und vergleichen diese. (K3)	
------	---	--	--

Handlungskompetenz d2: Boden für den Gemüseanbau vorbereiten und bearbeiten

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner bereiten den Boden für den Gemüseanbau so vor, dass dieser langfristig fruchtbar und lebendig bleibt. Sie sind sich der Auswirkungen verschiedener Bodenbearbeitungssysteme auf Schädlingsdruck, Bodenschäden und Produktqualität bewusst und fördern die Bodengesundheit durch bodenschonende Massnahmen. Sie zeichnen sich durch eine gute Beobachtungsgabe sowie Offenheit gegenüber innovativen Bearbeitungssystemen aus.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner beurteilen die Bearbeitbarkeit des Bodens, legen die Bearbeitungskriterien unter Berücksichtigung des Standorts, der Vorkultur, der geplanten Gemüsekultur und des Anbauplans fest. Sie wählen geeignete Bodenbearbeitungsgeräte aus, bereiten diese vor und stellen sie ein. Sie bearbeiten den Boden möglichst schonend.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1	Sie beurteilen die Befahr- und Bearbeitbarkeit des Bodens (z.B. Fühlprobe, Spatenprobe, Sonde). (K3)	Sie beschreiben gemüseanbauspezifische Massnahmen zur Schonung und Förderung der Bodenlebewesen, des Humusanteils und der Krümelstabilität. (K2)	
d2.2	Sie legen die Bearbeitungskriterien fest unter Berücksichtigung des Standorts, der Vorkultur, der geplanten Gemüsekultur und des Anbausystems (z.B. Dammkultur, Beetanbau, Breit-/Flach-/Mulchsaat). (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Anbausysteme und nennen ihre Vor- und Nachteile (z.B. Dammkultur, Beetanbau, Breit-/Flach-/Mulchsaat, falsches Saatbeet). (K2) Sie erklären den Einfluss der Vorkulturen auf den geplanten Gemüseanbau. (K2)	
d2.3	Sie prüfen für jede Gemüsekultur, welche Möglichkeiten für eine schonende Bodenbearbeitung bestehen. (K3)	Sie zeigen die Auswirkungen der Bodenbearbeitungsgeräte auf die Bodenfruchtbarkeit auf (z. B. Bodenerosion, -verdichtung, -verschlemmung, Humusauf-/abbau). (K2)	

		Sie zeigen die Zusammenhänge zwischen Bodenbearbeitung und Nährstoff-/Wasserversorgung, Unkrautregulierung und Pflanzenschutz auf. (K4)	
d2.4	Sie wählen geeignete Bodenbearbeitungsgeräte aus und bereiten diese vor. (K3)	Sie beschreiben die Funktionsweise, die Vor- und Nachteile von verschiedenen Bodenbearbeitungsgeräten und vergleichen diese. (K3) Sie beschreiben Möglichkeiten, um Bodenschäden zu beheben. (K2)	
d2.5	Sie bearbeiten den Boden und passen die Einstellungen der Geräte, wenn nötig, an. (K3)		

Handlungskompetenz d3: Gemüsekulturen säen und pflanzen

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner säen und pflanzen Gemüsekulturen. Sie sind sich bewusst, dass vorbeugende Massnahmen, wie z.B. die Saaddichte, einen grossen Einfluss auf die Pflanzengesundheit haben. Sie kennen bewährte und innovative Saatverfahren (z.B. Geoseeding), arbeiten sorgfältig und präzise und haben ein gutes Gespür für das richtige Timing.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner bestimmen die optimalen Saat- und Pflanztermine unter Berücksichtigung der Wetterprognosen, wählen ein geeignetes, kulturspezifisches Saat- und Pflanzverfahren und bestimmen und berechnen die Pflanz- und Saaddichte für den optimalen Gesundheitszustand einer Gemüsekultur. Sie stellen die Saat- und Pflanzmaschinen ein (Dichte und Tiefe) und säen und pflanzen die Gemüsekulturen. Sie kontrollieren die Sä- und Pflanzvorgänge und korrigieren allenfalls die Geräteeinstellungen.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1	Sie bestimmen die optimalen Saat- und Pflanztermine unter Berücksichtigung der Wetterprognosen. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Faktoren, welche den Saat- und Pflanzzeitpunkt beeinflussen können. (K2)	

d3.2	Sie wählen ein geeignetes, kulturspezifisches Saat- und Pflanzverfahren unter Berücksichtigung der verfügbaren Geräte. (K3)	<p>Sie erläutern die Funktionsweise sowie die Vor- und Nachteile verschiedener Saat- und Pflanztechniken. (K2)</p> <p>Sie vergleichen verschiedene Anzuchtmethoden für Jungpflanzen.</p> <p>Sie beschreiben die Anforderungen an das Anzuchtsubstrat.</p> <p>Sie vergleichen verschiedene Jungpflanzenformen und ihren Anwendungsbereich.</p>	<p>Sie ziehen Jungpflanzen mit einfachen Methoden an. (K3)</p> <p>üK Jungpflanzenanzucht</p>
d3.3	Sie bestimmen und berechnen die Pflanz- und Saatedichte für den optimalen Gesundheitszustand einer Gemüsekultur. (K3)	<p>Sie erklären den Zusammenhang zwischen der Bestandesdichte und dem Gesundheitszustand sowie dem Wachstumspotential von Gemüsekulturen.</p> <p>Sie berechnen Pflanz- und Saatedichte für verschiedene Gemüsekulturen.</p>	
d3.4	Sie stellen die Sä- und Pflanzmaschinen ein (Dichte und Tiefe). Dabei berücksichtigen sie ihre Berechnungen sowie die Bodenbeschaffenheit. (K3)	Sie erklären den Aufbau, die Funktionsweise und typische Einsatzmöglichkeiten verschiedener Sä- und Pflanzmaschinen.	<p>Sie stellen verschiedene Sä- und Pflanzmaschinen ein (Dichte und Tiefe) und unterhalten sie. Dabei achten sie auf die Arbeitssicherheit. (K3)</p> <p>üK gemüsekulturspezifische Maschinen und Geräte</p>
d3.5	Sie säen und pflanzen die Gemüsekulturen und kontrollieren und korrigieren die Einstellungen der Saat und Pflanzung. (K3)		

Handlungskompetenzbereich e: Pflegen von Gemüsekulturen

Handlungskompetenz e1: Gemüsekulturen ernähren

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner ernähren Gemüsekulturen unter Berücksichtigung von Nährstoffkreisläufen und sind sich der Auswirkungen von Dünger auf das gesamte Ökosystem (Boden, Gewässer, Luft, Pflanzen) bewusst. Sie tragen so zur Erhaltung und Förderung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit bei. Sie fördern den Einsatz von Zwischenkulturen und organischem Dünger zur Humusbildung. Sie informieren sich regelmässig über aktuelle und zukünftige Entwicklungen im Bereich des Smartfarmings und wenden sie, wo möglich in ihrem Betrieb an.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner ermitteln den Nährstoffbedarf der Gemüsekulturen sowie den Nährstoffvorrat im Boden und die Ernterückstände der Vorkultur. Sie berechnen die benötigte Nährstoffmenge und definieren die Düngestrategie. Sie wählen die geeigneten Düngemittel und -verfahren unter Berücksichtigung der vorhandenen Hofdünger aus, stellen die benötigten Geräte ein und verteilen den Dünger bedarfsgerecht auf der Fläche. Sie setzen gezielt Gründüngungen für die Fixierung von Nährstoffen ein und bereiten verschiedene organische und mineralische Düngemittel auf und lagern diese sicher. Sie entdecken Mangelerscheinungen an der Gemüsekultur und korrigieren diese mit der passenden Düngung.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e1.1	Sie ermitteln den Nährstoffbedarf der Gemüsekulturen sowie den Nährstoffvorrat im Boden und die Ernterückstände der Vorkultur. (K4)	<p>Sie erklären den Zusammenhang zwischen dem Nährstoffbedarf und dem Ertragspotenzial. (K2)</p> <p>Sie schlagen den Nährstoffbedarf verschiedener Gemüsekulturen nach. (K1)</p> <p>Sie interpretieren Nährstoffnachlieferungen des Bodens. (K3)</p> <p>Sie beschreiben die Auswirkungen der Ernterückstände von Vorkulturen auf den Nährstoffvorrat. (K2)</p>	
e1.2	Sie berechnen die benötigte Nährstoffmenge und definieren die Düngestrategie. (K3)	<p>Sie berechnen anhand von Betriebsbeispielen die benötigte Menge an organischem Dünger für die Nährstoffausbringung. (K3)</p> <p>Sie berechnen die Menge an Handelsdünger, die benötigt wird, um den fehlenden Nährstoffbedarf für Gemüsekulturen zu decken. (K3)</p> <p>Sie beschreiben den Ablauf von Düngergaben im Freiland und im Gewächshaus. (K2)</p>	

		<p>Sie beschreiben die Grund- und Kopfdüngung und nennen die Nährstoffe, die hierfür geeignet sind. (K2)</p> <p>Sie nennen den optimalen Zeitpunkt der Ausbringung für verschiedene Düngerarten und -verfahren. (K1)</p> <p>Sie erläutern die Auswirkungen des Ausbringzeitpunkts in Bezug auf das Pflanzenwachstum, Emissionen, Nährstoffverluste und Befahrbarkeit des Bodens. (K2)</p>	
e1.3	Sie wählen die geeigneten Düngemittel unter Berücksichtigung der vorhandenen Hofdünger aus. (K3)	<p>Sie nennen die verschiedenen Hof- und Handelsdünger. (K1)</p> <p>Sie schlagen den Nährstoffgehalt der verschiedenen Düngerarten nach. (K1)</p>	
e1.4	Sie wählen geeignete Düngeverfahren aus und stellen die benötigten Geräte entsprechend ein. (K3)	Sie beschreiben, welches Düngeverfahren sich für welche Gemüsekultur und welches Wachstum eignet. (K2)	
e1.5	Sie verteilen den Dünger bedarfsgerecht auf der Fläche. (K3)	<p>Sie beschreiben die Vorschriften, die bei der Ausbringung von Düngemitteln eingehalten werden müssen. (K2)</p> <p>Sie zeigen die Folgen von übermäßigem Düngeneinsatz auf (z. B. Nährstoffverluste, Umweltbelastungen). (K2)</p>	<p>Sie stellen einen Düngestreuer ein und unterhalten ihn. Dabei achten sie auf die Arbeitssicherheit. (K3)</p> <p>üK gemüsekulturspezifische Maschinen und Geräte</p>
e1.6	Sie setzen gezielt Gründüngungen für die Fixierung von Nährstoffen ein. (K3)	<p>Sie nennen verschiedene Gründüngungspflanzen und beschreiben deren Vor- und Nachteile. (K2)</p> <p>Sie erklären die Vor- und Nachteile von Gründüngungsmischungen. (K2)</p>	

e1.7	<p>Sie bereiten verschiedene organische und mineralische Düngemittel auf und lagern diese sicher. (K3)</p>	<p>Sie nennen die Vorschriften zur fach- und umweltgerechten Lagerung von Hof- und Mineraldünger. (K1)</p> <p>Sie beschreiben die Prozesse, die bei der Lagerung von Hofdünger ablaufen (z. B. Rotte, Vergärung, beteiligte Mikroorganismen, mögliche Nährstoffverluste). (K2)</p> <p>Sie beschreiben Massnahmen, um dem Nährstoffverlust bei der Lagerung und Ausbringung von Hofdünger entgegenzuwirken. (K2)</p> <p>Sie erklären die Bedeutung von Pflanzenstärkungsmitteln (z.B. Komposttee). (K2)</p> <p>Sie beschreiben, wie Präparate im biologisch-dynamischen Anbau hergestellt werden. (K2)</p> <p>Sie erklären den Einfluss von sulfat- und chloridhaltigem Dünger auf das Gemüse. (K2)</p> <p>Sie erklären, wie Pflanzenkohle entsteht und was ihr Nutzen ist (Dünger, CO2-Binder). (K2)</p>	
e1.8	<p>Sie entdecken Mangelerscheinungen an der Gemüsekultur und korrigieren diese mit der passenden Düngung. (K3)</p>	<p>Sie beschreiben und erkennen verschiedene Mangelerscheinungen an Gemüsekulturen. (K2)</p> <p>Sie beschreiben Synergismen und Antagonismen von Nährstoffen. (K2)</p>	

Handlungskompetenz e2: Gemüsekulturen bewässern

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner bewässern Gemüsekulturen. Dabei optimieren sie den Wasserverbrauch. Sie interessieren sich für technologische Fortschritte und wenden diese nach Möglichkeit auf die Bewässerungssysteme ihres Betriebs an.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner legen Bewässerungsgaben aufgrund des Wasserbedarfs der Gemüsekulturen, der Feuchtigkeit des Bodens und der interpretierten Wetterdaten fest. Sie wählen geeignete Bewässerungseinrichtungen für die Kulturen und das entsprechende Kulturstadium aus und richten diese ein. Sie bewässern die Gemüsekulturen gemäss Planung, kontrollieren und korrigieren diese.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e2.1	Sie legen Bewässerungsgaben aufgrund des Wasserbedarfs der Gemüsekulturen, der Feuchtigkeit des Bodens (Messdaten, Fühlprobe) und der interpretierten Wetterdaten fest. (K3)	Sie beschreiben den Wasserbedarf von verschiedenen Gemüsekulturen und deren kritische Phasen. (K2)	
e2.2	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung geeignete Bewässerungseinrichtungen für die Kulturen und das entsprechende Kulturstadium aus. (K3)	Sie beschreiben verschiedene Bewässerungsverfahren und deren Vor- und Nachteile. (K2)	
e2.3	Sie richten die entsprechenden Bewässerungseinrichtungen ein. (K3)	Sie beschreiben die technischen und rechtlichen Voraussetzungen für den Bewässerungseinsatz. (K2)	
e2.4	Sie bewässern die Gemüsekulturen gemäss Planung und kontrollieren und korrigieren diese in regelmässigen Abständen. (K3)	Sie beschreiben verschiedene Methoden zur Bestimmung der Bodenfeuchte und zeigen die Zusammenhänge zur Bewässerung von Gemüsekulturen auf. (K2)	
e2.5	Sie beurteilen den Bewässerungserfolg und lassen ihre Erkenntnisse in zukünftige Bewässerungsvorgänge einfließen. (K3)		

Handlungskompetenz e3: Unkraut regulieren

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner regulieren Unkraut nachhaltig und umweltschonend. Sie sind sich der Auswirkungen der unterschiedlichen Regulierungsmassnahmen auf das Ökosystem bewusst.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner schätzen den Unkrautbestand und den erwarteten Unkrautdruck auf der Parzelle ab (wirtschaftliche Schadschwelle). Sie entwickeln aufgrund der Unkrautzusammensetzung und des Entwicklungsstadiums eine Strategie zur nachhaltigen Regulierung. Sie wählen für die Unkrautregulierung, je nach Anbausystem und Kultur, geeignete Hilfsmittel und Geräte aus und stellen und setzen diese optimal ein. Dabei halten sie sich an die rechtlichen Vorgaben, achten auf die Arbeitssicherheit und einen umweltschonenden Umgang. Sie beurteilen die Wirkung der Unkrautregulierung unter der Berücksichtigung der wirtschaftlichen Schadschwelle und leiten entsprechende Korrekturmaßnahmen ein.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e3.1	Sie schätzen den Unkrautbestand und den erwarteten Unkrautdruck auf der Parzelle ab (wirtschaftliche Schadschwelle). (K4)	<p>Sie bestimmen mit geeigneten Hilfsmitteln Unkräuter in verschiedenen Entwicklungsstadien. (K4)</p> <p>Sie beschreiben die Eigenschaften (z.B. Habitus, Lebensdauer, Vermehrungsart, Zeitpunkt, Vorkommen) von Unkräutern. (K2)</p> <p>Sie erklären den Nutzen und die Schadwirkung von Unkräutern. (K2)</p>	
e3.2	Sie entwickeln aufgrund der Unkrautzusammensetzung und des Entwicklungsstadiums eine Strategie zur nachhaltigen Regulierung. (K4)	<p>Sie entwickeln anhand von Beispielen verschiedene Regulierungsstrategien, die auf eine langfristige Lösung abzielen (z.B. Problemunkräuter). (K4)</p> <p>Sie zeigen den Zusammenhang zwischen der Unkrautregulierung und der Schadschwelle, unkrautfreien Perioden und Restverunkrautung auf. (K4)</p>	
e3.3	Sie wählen für die Unkrautregulierung, je nach Anbausystem und Kultur, geeignete Hilfsmittel und Geräte aus (mechanisch, thermisch, chemisch). (K3)	Sie beschreiben und vergleichen unterschiedliche Regulierungsmassnahmen und nennen deren Vor- und Nachteile. (K2)	

e3.4	Sie stellen und setzen Geräte zur Unkrautregulierung optimal ein. Dabei halten sie sich an die rechtlichen Vorgaben, achten auf die Arbeitssicherheit und einen umweltschonenden Umgang. (K3)	<p>Sie beschreiben und vergleichen die Funktionsweise von verschiedenen Geräten und Hilfsmitteln (mechanisch, elektrisch, thermisch, chemisch) zur Unkrautregulierung. (K2)</p> <p>Sie schlagen rechtliche Vorgaben zum Umgang mit Herbiziden nach. (K2)</p> <p>Sie zeigen die Auswirkungen des Herbizideinsatzes auf Umwelt und Anwender/innen auf. (K4)</p>	<p>Sie stellen und setzen verschiedene Geräte zur Unkrautregulierung ein und unterhalten sie. Dabei achten sie auf die Arbeitssicherheit. (K3)</p> <p>üK gemüsekulturspezifische Maschinen und Geräte</p> <p>üK Pflanzenschutz</p>
e3.5	Sie beurteilen die Wirkung der Unkrautregulierung unter der Berücksichtigung der wirtschaftlichen Schadschwelle und leiten entsprechende Korrekturmassnahmen ein. (K4)		

Handlungskompetenz e4: Gemüsekulturen vor Schadorganismen schützen

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner schützen Gemüsekulturen unter Berücksichtigung der Produktionsform vor Schadorganismen. Sie tragen mit der Regulierung von gemüsekulturspezifischen Schadorganismen eine grosse Verantwortung. Mit den indirekten und direkten Massnahmen achten sie deshalb immer auf ein Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen sowie auf den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, aber auch auf ihre Gesundheit und diejenige der Konsumentinnen und Konsumenten

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner kontrollieren den Gesundheitszustand der angebauten Gemüsekulturen und beurteilen die Wirksamkeit der indirekten Massnahmen zum Schutz vor Schadorganismen. Sie bestimmen die Schadschwellen der beobachteten Schadorganismen und wählen in Absprache mit der Betriebsleitung geeignete Regulierungsmassnahmen gegen die Schadorganismen aus. Sie lagern Pflanzenschutzmittel, bereiten die Spritzbrühe vor und führen die Regulierungsmassnahmen durch. Dabei halten sie sich an die rechtlichen Vorgaben, achten auf die Arbeitssicherheit und einen umweltschonenden Umgang. Sie beurteilen die Wirksamkeit der Regulierungsmassnahmen, leiten bei Bedarf Korrekturmassnahmen ein und schlagen für die nächste Anbauperiode mögliche vorbeugende Massnahmen gegen potenzielle Schadorganismen vor.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
-------------------------------	--	--

e4.1	Sie fördern natürlich vorkommende Nützlinge. (K3)	Sie beschreiben, wie Nützlinge gefördert werden können. (K2)	
e4.2	Sie kontrollieren den Gesundheitszustand der angebauten Gemüsekulturen und beurteilen die Wirkung der indirekten Massnahmen zum Schutz vor Schadorganismen. (K4)	Sie beschreiben typische Schadbilder an Gemüsekulturen. (K2)	
e4.3	Sie bestimmen aus anbautechnischer und ökonomischer Sicht die Schadschwellen der beobachteten Schadorganismen. (K3)	Sie erklären den Zweck und den Ablauf einer Schadschwellenbestimmung. (K2)	
e4.4	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung geeignete Regulierungsmassnahmen gegen die festgestellten Schadorganismen aus unter Berücksichtigung der Produktionsform. (K3)	Sie beschreiben die Wirkungsweise sowie die Vor- und Nachteile verschiedener indirekter und direkter Massnahmen zur Regulierung von gemüsekulturspezifischen Schadorganismen. (K2)	
e4.5	Sie setzen kommerzielle Nützlinge gezielt ein. (K3)	Sie erläutern, in welchen Gemüsekulturen Nützlinge eingesetzt werden können. (K2)	
e4.6	Sie bereiten die Spritzbrühe anhand der Produktauflagen und unter Einhaltung der Arbeitssicherheit und den gesetzlichen Vorschriften vor. (K3)		üK Pflanzenschutz
e4.7	Sie führen die ausgewählten Regulierungsmassnahmen gegen die Schadorganismen aus. Dabei halten sie sich an die rechtlichen Vorgaben, achten auf die Arbeitssicherheit und einen umweltschonenden Umgang. (K3)	Sie erläutern die Anwendungsvorschriften von Massnahmen zur Regulierung von Schadorganismen (z.B. Abstände, Wartefristen, Sonderbewilligungen). (K2) Sie zeigen die Auswirkungen verschiedener Massnahmen zur Regulierung von Schadorganismen auf die Umwelt auf. (K4)	

		Sie erläutern die Bedeutung der Arbeitssicherheit im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und zählen die zu ergreifenden Schutzmassnahmen auf. (K2)	
e4.8	Sie reinigen die Spritzgeräte und entsorgen die Spritzresten gemäss gesetzlichen Vorgaben. (K3)	Sie beschreiben die gesetzlichen Vorgaben zur Entsorgung von Spritzresten. (K2)	
e4.9	Sie beurteilen die Wirksamkeit der ausgeführten Massnahme und leiten bei Bedarf Folgemassnahmen ein. (K4)		
e4.10	Sie lagern Pflanzenschutzmittel gemäss den gesetzlichen Vorgaben. (K3)	Sie nennen die gesetzlichen Anforderungen zur Lagerung von Pflanzenschutzmitteln. (K1)	
e4.11	Sie schlagen mögliche vorbeugende Massnahmen gegen potenzielle Schadorganismen in der nächsten Anbauperiode vor. (K3)	Sie beschreiben verschiedene vorbeugende Massnahmen zur Regulierung von Schadorganismen. (K2)	

Handlungskompetenz e5: Kulturspezifische Pflegearbeiten an Gemüsekulturen ausführen

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner führen kulturspezifische Pflegearbeiten an Gemüsekulturen schonend durch. Um keine Schaderreger zu verschleppen, legen sie grossen Wert auf Hygiene. Beim Einsatz von Werkzeugen und Kleingeräten achten sie auf ihre Sicherheit und den Schutz ihres Umfelds.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner bestimmen unter Berücksichtigung der Witterungsverhältnisse notwendige Massnahmen zum Schutz der Gemüsekulturen und dessen Einsatzzeitpunkt. Bei Bedarf verlegen und befestigen sie Netze und Vlies oder führen eine Kühlbewässerung durch. Sie kontrollieren und beurteilen den Entwicklungszustand der angebauten Gemüsekulturen und legen in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung kulturspezifische Pflegearbeiten fest und führen diese aus.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
-------------------------------	--	--

e5.1	Sie bestimmen unter Berücksichtigung der Witterungsverhältnisse die Massnahmen zum Schutz der Gemüsekulturen und dessen Einsatzzeitpunkt. (K3)	Sie beschreiben, welche Informationen bei Wetterdiensten verfügbar sind und wie diese für den Anbau genutzt werden können. (K2)	
e5.2	Sie verlegen und befestigen Netze und Vlies ordnungsgemäss. (K3)	Sie beschreiben verschiedene Abdeckmaterialien und ihre Einsatzmöglichkeiten. (K2)	
e5.3	Sie prüfen bei Hitze die Möglichkeit einer Kühlbewässerung und führen diese durch. (K3)	Sie beschreiben, wie die Bewässerung zur Kühlung von Gemüsekulturen beitragen kann. (K2)	
e5.4	Sie kontrollieren und beurteilen den Entwicklungszustand der angebauten Gemüsekulturen (z.B. Kulturstadien, -qualität). (K4)	Sie beschreiben die Entwicklungsstadien verschiedener Gemüsearten (z.B. BBCH-Code). (K2)	
e5.5	Sie legen in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung kulturspezifische Pflegearbeiten fest (z.B. Aufbinden, Ausbrechen, Entblatten) und führen diese aus. (K3)	Sie zeigen die Bedeutung und die Auswirkungen von kulturspezifischen Pflegearbeiten auf (z.B. Aufbinden, Ausbrechen, Entblatten). (K2)	

Handlungskompetenz e6: Das Klima im Gewächshaus regulieren

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner regulieren das Klima im Gewächshaus unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Gemüsekulturen. Dabei halten sie sich an die rechtlichen Vorgaben und produzieren wirtschaftlich.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner richten in Absprache mit der Betriebsleitung die vorhandenen Gewächshäuser für die geplanten Gemüsekulturen ein. Sie regulieren das Klima im Gewächshaus mithilfe dessen technischen Möglichkeiten und unter Berücksichtigung der Kulturansprüche und -stadien. Sie unterhalten die Gewächshausinfrastruktur.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
-------------------------------	--	--

e6.1	Sie richten in Absprache mit der Betriebsleitung die vorhandenen Gewächshäuser für die geplanten Gemüsekulturen ein. (K3)	<p>Sie erklären die Funktionsweise sowie die Vor- und Nachteile eines Gewächshauses. (K2)</p> <p>Sie vergleichen verschiedene Gewächshaustypen, -einrichtungen und -materialien in Bezug auf die Anbaueignung verschiedener Gemüsekulturen. (K2)</p>	
e6.2	Sie regulieren das Klima im Gewächshaus mithilfe dessen technischen Möglichkeiten und unter Berücksichtigung der Klimaansprüche und -stadien. (K3)	<p>Sie beschreiben die Klimaansprüche der verschiedenen Gewächshauskulturen. (K2)</p> <p>Sie erklären das Zusammenspiel verschiedener Klimafaktoren (z.B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, CO2) und die Auswirkungen auf die Gemüsekulturen. (K2)</p> <p>Sie erklären, wie sie mithilfe der Klimaregelung konkret das Wachstum von Gemüsekulturen steuern können. (K2)</p>	
e6.3	Sie unterhalten und reinigen die Gewächshausinfrastruktur. (K3)	Sie erläutern mögliche periodische Unterhalts- und Reinigungsarbeiten unter Berücksichtigung der eingesetzten Materialien und geplanten Gemüsekulturen. (K2)	

Handlungskompetenzbereich f: Ernten und Vermarkten von Gemüse

Handlungskompetenz f1: Gemüse ernten und aufbereiten

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner ernten Gemüse und bereiten dieses zur Weiterverarbeitung, Auslieferung und Vermarktung auf. Bei der schonenden Ernte des Gemüses garantieren sie eine marktgerechte Gemüsequalität. Dabei halten sie sich an die hygienischen Vorschriften und die betriebsspezifischen Qualitätsbestimmungen.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner kontrollieren den Entwicklungsstand der Gemüsekulturen und legen den optimalen Erntezeitpunkt unter Berücksichtigung der Wetter- und Marktsituation fest. Sie bereiten die notwendigen Gebinde und Hilfsmittel sowie allfälliges Hilfspersonal für die Ernte vor. Sie ernten verschiedene Gemüsearten unter Einhaltung der betriebsspezifischen Qualitätsbestimmungen und den hygienischen Vorschriften. Sie instruieren und kontrollieren die

Erntegruppen. Sie stellen einen zeitnahen Abtransport des Ernteguts sicher, bereiten es nach Anforderungen des Abnehmers auf und stellen es zur Auslieferung rechtzeitig bereit.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f1.1	Sie kontrollieren den Entwicklungsstand der Gemüsekulturen und legen den optimalen Erntezeitpunkt unter Berücksichtigung der Wetter- und Marktsituation fest. (K4)	Sie beschreiben die verschiedenen Reifegrade der Gemüsekulturen. (K2)	
f1.2	Sie bereiten die notwendigen Gebinde und Hilfsmittel sowie allfälliges Hilfspersonal für die Ernte vor. (K3)	Sie nennen verschiedene Erntemethoden und deren Vor- und Nachteile. (K1) Sie zählen Hilfsmittel zur Automation der Ernte verschiedener Gemüsekulturen auf (z.B. Ernteband). (K1)	
f1.3	Sie ernten verschiedene Gemüsearten unter Einhaltung der betriebsspezifischen Qualitätsbestimmungen und den hygienischen Vorschriften. (K3)	Sie nennen die wichtigsten Punkte des Lebensmittelgesetzes und leiten daraus Hygienemaßnahmen für die Ernte ab. (K1) Sie nennen Maßnahmen zur Vermeidung von Beschädigung des Ernteguts. (K1)	Sie ernten ausgewählte Gemüsearten unter Einhaltung der branchenspezifischen Qualitäts-, Sicherheitsbestimmungen und den hygienischen Vorschriften. (K3) üK Qualitätssicherung
f1.4	Sie instruieren und kontrollieren die Erntegruppen. Dabei stehen die hygienischen Vorschriften und die Maßnahmen zur Vermeidung von Beschädigungen des Ernteguts im Vordergrund. (K4)		
f1.5	Sie stellen einen zeitnahen Abtransport des Ernteguts sicher. (K3)		

f1.6	Sie bereiten das Erntegut nach Anforderungen des Abnehmers auf (z.B. waschen, rüsten, sortieren, tarieren). (K3)	Sie schlagen die Qualitätsbestimmungen für die Aufbereitung von Gemüse nach. (K1)	Sie bereiten das Erntegut unter Einhaltung der branchenspezifischen Qualitäts-, Sicherheitsbestimmungen und den hygienischen Vorschriften auf (z.B. waschen, rüsten, sortieren, tarieren). (K3) üK Qualitätssicherung
f1.7	Sie bereiten Gemüse rechtzeitig zur Auslieferung vor und stellen es bereit. (K3)		

Handlungskompetenz f2: Nacherntemassnahmen durchführen

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner führen Nacherntemassnahmen durch, um die Ausbreitung von Schaderregern und Unkräutern zu unterbrechen. Sie nutzen die Anbaupausen für die Bodenpflege und zur Vorbereitung der Folgekultur.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner beurteilen den Zustand der abgeernteten Parzelle und bestimmen Massnahmen bis zur nächsten Kultur (z.B. Mulchen, Pflügen). Ernterückstände arbeiten sie mit geeigneten Geräten in den Boden ein. Während den Anbaupausen führen sie Unkrautkulturen durch und lockern den Boden.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f2.1	Sie beurteilen den Zustand der abgeernteten Parzelle und bestimmen Massnahmen bis zur nächsten Kultur (z.B. Mulchen, Pflügen). (K4)	Sie beschreiben mögliche Quellen, an denen sich Schadorganismen entwickeln können. (K2)	
f2.2	Sie arbeiten Ernterückstände mit geeigneten Geräten in den Boden ein. (K3)	Sie erklären den Zweck von Feldhygienemassnahmen. (K2) Sie beschreiben die verschiedenen Feldhygienemassnahmen (z.B. Mulchen, Einarbeiten, Flächenrottung) und geeignete Geräte. (K2)	

f2.3	Sie führen während den Anbaupausen Unkrautkuren durch. (K3)	Sie beschreiben den Nutzen von Unkrautkuren in Anbaupausen (ideale Bedingungen für Folgekulturen schaffen). (K2) Sie beschreiben ideale Bedingungen verschiedener Unkrautkuren. (K2)	
f2.4	Sie lockern den Boden. (K3)	Sie beschreiben den Nutzen einer Bodenlockerung (Durchlüftung und Belebung des Bodens). (K2) Sie beschreiben geeignete Geräte für die Bodenlockerung und deren Vor- und Nachteile. (K2)	
f2.5	Sie säen bei Bedarf eine Gründüngung. (K3)	Sie beschreiben den Nutzen einer Gründüngung (rasche Bodenbedeckung, Schutz vor Witterungseinflüssen). (K2) Sie beschreiben verschiedene Gründüngungspflanzen, deren Eigenschaften und allenfalls deren Zusammenspiel. (K2)	

Handlungskompetenz f3: Gemüse lagern

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner lagern Gemüse sorgfältig und im richtigen Klima. Bei der Regulierung des Lagerklimas achten sie auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit Energie. Sie minimisieren Lagerausfälle, indem sie die Lagerfähigkeit des Gemüses korrekt einschätzen, sich an die Hygienevorschriften halten und Kontamination verhindern. Damit vermeiden sie gleichzeitig Foodwaste. Treten Schädlinge auf, bekämpfen sie diese möglichst natürlich.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner wählen das geeignete Lager und Gebinde aus und bereiten es für die Einlagerung von Gemüse vor. Das Gemüse kennzeichnen sie korrekt und dauerhaft, beurteilen seine Lagerfähigkeit und lagern es entsprechend ein. Sie führen regelmässige Kontrollen im Lager durch (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Schadorganismen) und leiten, wenn nötig, Korrekturmassnahmen ein. Lagerbestände, Lagertemperatur, Zustand des Gemüses etc. dokumentieren sie in einem Lagerjournal.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
-------------------------------	--	--

f3.1	Sie wählen das geeignete Lager und Gebinde aus. (K3)	<p>Sie beschreiben und vergleichen die verschiedenen Lagermöglichkeiten für Gemüsekulturen. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Gebindearten. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Lagerbedürfnisse von verschiedenen Gemüsekulturen. (K2)</p>	
f3.2	Sie bereiten das Lager für die Einlagerung von Gemüse vor. (K3)		
f3.3	Sie kennzeichnen das Gemüse korrekt und dauerhaft (z.B. Produkt, Sorte, Erntedatum, Label, Parzelle). (K3)	Sie erklären die Prinzipien der Rückverfolgbarkeit im Gemüselager. (K2)	
f3.4	Sie beurteilen die Lagerfähigkeit des Gemüses und bestimmen den Lagerort. (K4)	Sie beschreiben verschiedene Kriterien für die Lagerfähigkeit von Gemüse. (K2)	
f3.5	Sie stapeln das Gemüse im Lager unter Berücksichtigung der Produktionsform, der kulturspezifischen Bedürfnisse und der Arbeitssicherheit. (K3)	<p>Sie erklären, wieso im Lagerraum eine Luftumwälzung nötig ist und welche Risiken für das Gemüse dadurch entstehen können. (K2)</p> <p>Sie zeigen auf, wie verschiedene Gemüsekulturen im Lager eingelagert werden müssen, damit eine Luftumwälzung ermöglicht werden kann. (K2)</p>	
f3.6	Sie führen regelmässige Kontrollen im Lager durch (z.B. Temperatur, Feuchtigkeit, Schadorganismen) und leiten entsprechende Korrekturmaßnahmen ein. (K3)	<p>Sie erläutern die Zusammenhänge zwischen den Klimafaktoren (z.B. Temperatur, Luftfeuchtigkeit) und deren Auswirkungen auf die Lagerung von Gemüse. (K2)</p> <p>Sie erklären, wie Gemüsearten vor Lagerschäden geschützt werden können. (K2)</p> <p>Sie zeigen mögliche Ursachen von Lagerschäden auf. (K2)</p>	

f3.7	Sie führen ein Lagerjournal (z.B. Lagerbestände, Temperatur, Zustand des Gemüses). (K3)	Sie zeigen die Wichtigkeit von Lagerbestandsmeldungen auf. (K2)	
------	---	---	--

Handlungskompetenz f4: Gemüse vermarkten

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner vermarkten Gemüse mit Verhandlungsgeschick und auf kreative Weise. Sie reagieren schnell und flexibel auf Markt- und Preisveränderungen. Sie beobachten Konsum- und Verpackungstrends und nehmen sie in ihr Vermarktungskonzept auf.

Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner ermitteln Absatzkanäle für betriebliche Produkte, informieren sich über die aktuellen Preise im Marktumfeld und wenden die Richtpreise an. Sie formulieren in Absprache mit der Betriebsleitung konkrete Verkaufsangebote und zeichnen die Produkte gemäss Absatzkanal richtig aus (z.B. Rückverfolgbarkeit, Label). Sie pflegen die Kommunikation mit den Abnehmern und Kunden.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f4.1	Sie ermitteln Absatzkanäle für betriebliche Produkte. (K4)	<p>Sie beschreiben verschiedene Absatzwege von Gemüse im Schweizer Agrarmarkt (z.B. Direktvermarktung, Plattformen). (K2)</p> <p>Sie umschreiben, wie der Anteil der Wertschöpfung auf dem eigenen Betrieb durch die Wahl des Absatzkanals beeinflusst werden kann. (K2)</p> <p>Sie erläutern die unterschiedlichen Bedürfnisse der verschiedenen Kundenkreise. (K2)</p>	
f4.2	Sie informieren sich über die aktuellen Preise im Marktumfeld (Preisbulletins, Preise im Detailhandel) und wenden die Richtpreise an. (K3)	<p>Sie interpretieren die Informationen aus dem Richtpreisbulletin und leiten mögliche Marktentwicklungen daraus ab. (K4)</p> <p>Sie zeigen auf, wie Richtpreise definiert werden. (K2)</p>	

f4.3	Sie formulieren in Absprache mit der Betriebsleitung konkrete Verkaufsangebote (z.B. Menge, Preis, Liefertermin). (K3)	Sie erläutern die Zusammenhänge zwischen Angebot und Nachfrage. (K2) Sie erläutern die Zusammenhänge zwischen den Produktionskosten und der Preisbildung. (K2)	
f4.4	Sie zeichnen Produkte gemäss Absatzkanal richtig aus (z.B. Rückverfolgbarkeit, Label). (K3)	Sie erklären die Prinzipien der Rückverfolgbarkeit in der Vermarktung. (K2) Sie beschreiben verschiedene Vorgaben zur Deklaration von Produkten. (K2)	
f4.5	Sie pflegen die Kommunikation mit den Abnehmern und Kunden. (K3)	Sie erklären den Stellenwert der Kommunikation für die Vermarktung von Gemüse. (K2)	

Erstellung

Der Bildungsplan wurde von [der/den] unterzeichnenden Organisation[en] der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFJ vom [Erlassdatum BiVo] über die berufliche Grundbildung für [Berufsbezeichnung w/Berufsbezeichnung m] mit [eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)/ eidgenössischem Berufsattest (EBA)].

Bei Totalrevision BiVo/BiPla

[Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.]

[Ort, Datum]

[Name der OdA]

Die Präsidentin/der Präsident die Geschäftsführerin/der Geschäftsführer

[Vorname, Name, Präsident/in der OdA]

[Vorname/Name Geschäftsführer/in OdA]

Das SBFJ stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Toni Messner
Leiter Ressort Berufsentwicklung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für [Titel w/Titel m]	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.bvz.admin.ch > Berufe A-Z) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für [Titel w/Titel m]	[Name der zuständigen OdA]
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	[Name der zuständigen OdA]
Lerndokumentation	[Name der zuständigen OdA]
Bildungsbericht	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch [evt. Name der zuständigen OdA]
[Dokumentation betriebliche Grundbildung]	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Name der zuständigen OdA]
[Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe]	[Name der zuständigen OdA]
[Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb]	[Name der zuständigen OdA]
[Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse]	[Name der zuständigen OdA]
[Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse]	[Name der zuständigen OdA]
[Lehrplan für die Berufsfachschulen]	[Name der zuständigen OdA]
[Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität]	[Name der zuständigen OdA]
[...]	[...]

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende **[Titel f/Titel m]** ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: SECO-Checkliste)	
Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen	
				Schulung/Ausbildung der Lernenden	
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule;
 [Mögliche Abkürzungen: NeA: Nach erfolgter Ausbildung; BS: Broschüre; CL: Checkliste; Lj: Lehrjahr]

[Anhang 3:]

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.
³ Ziffer gemäss SECO-Checkliste „Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung“

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der **den OdA erstellt und unterzeichnet.**

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.

Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁴.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

⁴ SR 412.10

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fließen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des

Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.