

LOGO

Organisation der Arbeitswelt (OdA)

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom [\[Erlassdatum der BiVo neu\]](#) über die berufliche Grundbildung für

Obstfachfrau/Obstfachmann 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	10
4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	10
Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Obstkulturen	11
Handlungskompetenzbereich e: Pflegen von Obstkulturen	15
Handlungskompetenzbereich f: Ernten und Vermarkten von Obst	20
Erstellung	24
Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	25
Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	27
[Anhang 3:]	28
Glossar	29

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 Obstfachfrau und Obstfachmann 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 Obstfachfrau / Obstfachmann.

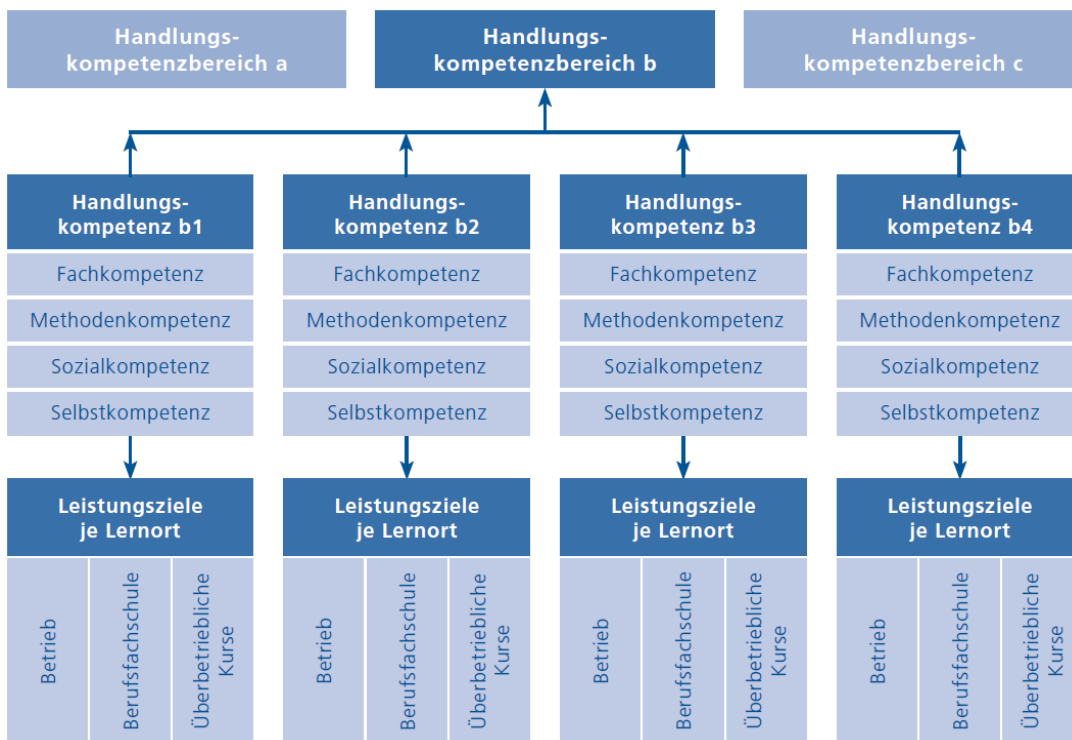
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Obstfachfrau/Obstfachmann. 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 Obstfachfrau/Obstfachmann umfasst sechs **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Obstkulturen

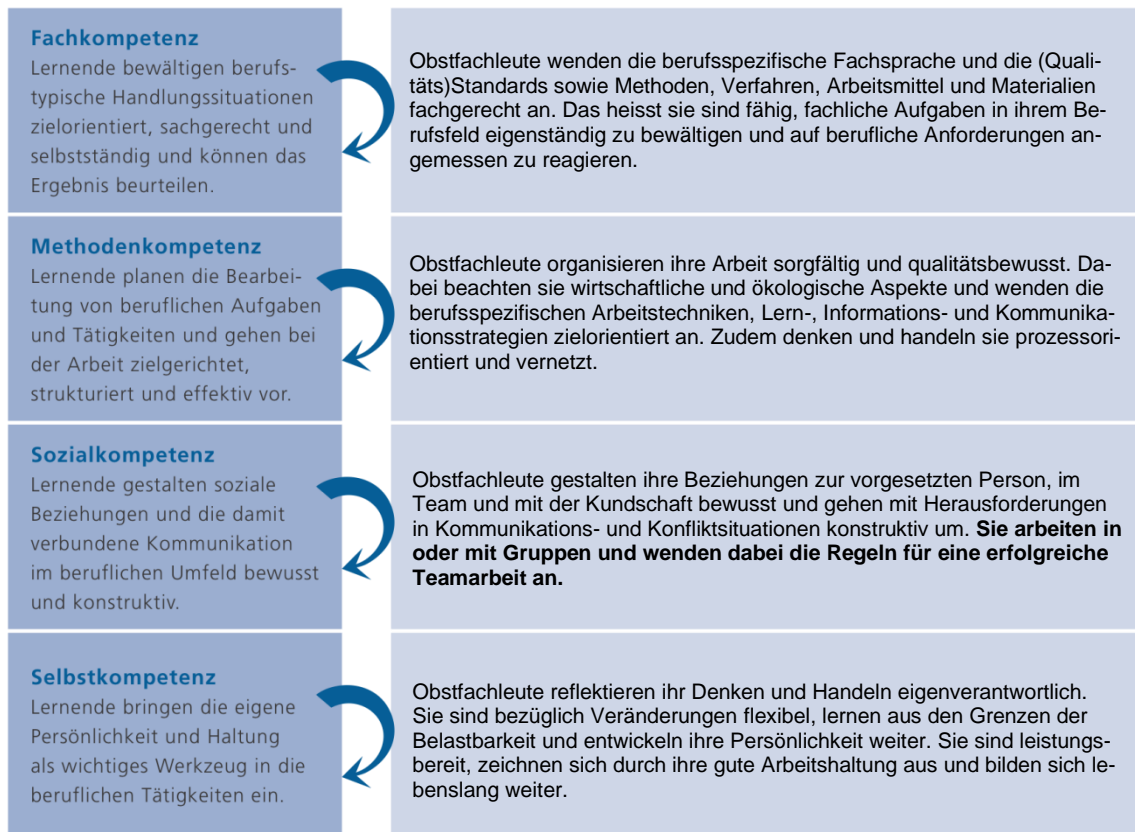
Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich d Anbauen von Obstkulturen 4 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden 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 Obstfachleute 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	Obstfachleute geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K 2	Verstehen	Obstfachleute erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K 3	Anwenden	Obstfachleute wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K 4	Analyse	Obstfachleute analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.
K 5	Synthese	Obstfachleute kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K 6	Beurteilen	Obstfachleute beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

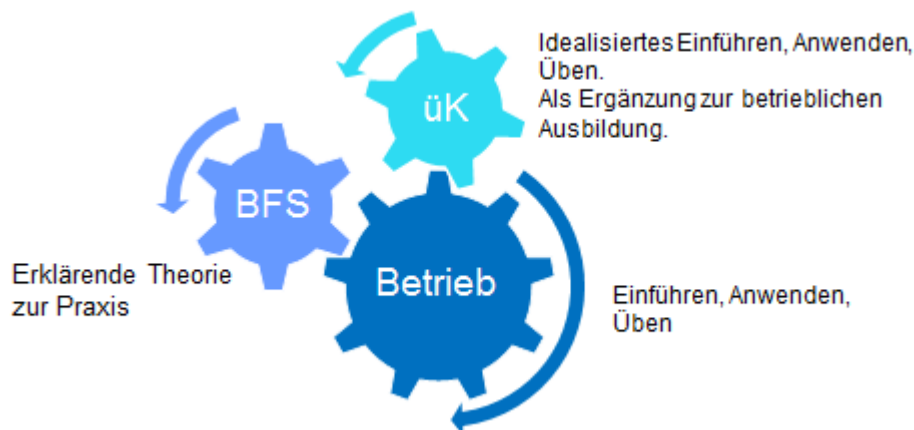
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte

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 Obstfachfrau oder ein Obstfachmann 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

Obstfachleute EFZ sind Spezialistinnen und Spezialisten für die Bewirtschaftung von Obstkulturen. Dazu gehören Stein- und Kernobst, Beeren sowie weitere Obstarten, z.B. Nüsse oder Holunder. Durch eine standortgerechte Auswahl der Sorten, einen fachgerechten Anbau sowie eine nachhaltige Pflege stellen sie sicher, dass qualitativ hochstehendes Obst heranreifen kann. Dazu setzen sie ihr fundiertes Fachwissen zu Obstarten, Anbau und Böden ein und beobachten und fördern die Entwicklung der Pflanzen. Das geerntete Obst vermarkten sie als Frischware oder lagern es ein. Ein Teil wird weiterverarbeitet, z.B. zu Säften, Destillaten, Trockenfrüchten oder Konfitüre.

Arbeitsgebiet

Obstfachleute EFZ arbeiten zum einen in Betrieben, welche eine breite Palette an Obstkulturen bewirtschaften und die Ernte direkt an die Kundschaft vermarkten. Zum anderen arbeiten sie in spezialisierten Betrieben, die für den Grosshandel produzieren. Sie verantworten den gesamten Prozess der Kulturführung, vom Anbau über die Pflege bis zur Ernte. 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

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

Obstfachleute EFZ planen den Anbau gemeinsam mit der Betriebsleitung, d.h. sie wählen die Sorten aus, legen die Menge fest und definieren den zeitlichen Ablauf. Sie veredeln Jungpflanzen, ziehen diese heran und pflanzen sie aus. Die verschiedenen Obstkulturen schützen sie mit geeigneten Massnahmen vor Witterungseinflüssen, indem sie z.B. Hagelschutznetze oder Regendächer erstellen.

Ein zentraler Tätigkeitsbereich ist die kulturspezifische Pflege. Sie bewässern und ernähren die Obstkulturen und schützen diese vor Schadorganismen. Weiter führen sie regelmässige Pflegearbeiten aus, wie das Schneiden, Regulieren und Formieren von Bäumen und Sträuchern.

Ist das Obst reif, sind Obstfachleute EFZ für die Ernte verantwortlich. Sie planen die Erntearbeiten und führen diese gemeinsam mit dem Team aus. Das Obst sortieren und lagern sie fachgerecht. Je nach Betrieb verarbeiten sie das Obst weiter und stellen z.B. Säfte oder Trockenfrüchte her. Schliesslich verkaufen sie ihre Produkte, entweder als Direktvermarkter oder an ein Grosshandelsunternehmen.

Obstfachleute EFZ unterhalten die auf ihrem Betrieb vorhandenen Einrichtungen und Gebäude, wie z.B. Lagerhallen, Bewässerungs- oder Witterungsschutzanlagen. Sie setzen Obstbaumaschinen und Erntehilfen fachgerecht ein und unterhalten 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 die Strukturdaten ihres Betriebs und führen diese laufend nach. Ausserdem sorgen sie dafür, dass Vorschriften sowie Qualitäts- und Produktionsstandards auf dem Betrieb eingehalten werden.

Berufsausübung

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

Die Tätigkeiten von Obstfachleuten EFZ sind vielseitig und weisen eine grosse Saisonabhängigkeit auf. Sie sind sich flexible Arbeitszeiten gewöhnt und arbeiten bei jeder Witterung draussen. Sie zeichnen sich durch eine gute körperliche Kondition sowie manuelles Geschick aus. Obstfachleuten 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.

Obstfachleute EFZ denken und handeln vorausschauend. So sind sie sich etwa bewusst, dass die Art und Weise des Obstbaumschnitts Auswirkungen auf Wachstum, Ertrag und Fruchtqualität hat. Ausserdem bringen sie ein ausgeprägtes Verständnis für komplexe, technische Systeme mit. Dies zeigt sich beispielsweise darin, dass sie die Infrastruktur von Obstanlagen selbständig warten und unterhalten.

Obstfachleute EFZ arbeiten mit und für die Natur. Sie verantworten eine naturnahe und standortgerechte Bewirtschaftung der Obstkulturen. 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

Obstfachleute EFZ sind gefragte Fachleute mit guten Berufsaussichten und Weiterbildungsmöglichkeiten.

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

Auf ihren Betrieben setzen sich Obstfachleute 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 Obst unterstützen Obstfachleute EFZ eine gesunde Ernährung der Bevölkerung. Sie produzieren beliebte, traditionelle Obstarten und fördern dadurch auch die regionale Identität in allen Landesteilen. Daneben tragen sie durch innovative und qualitativ hochstehende Produkte zur Bekanntheit von Schweizer Obst bei.

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

↓ Handlungskompetenz-bereiche 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 und Kulturen beobachten und fördern	a4: Boden fruchtbar erhalten		
b	Unterhalten der technischen 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 demeinem Landwirtschaftsbetrieb instruieren und betreuen	c3: Strukturdaten zum Landwirtschaftsbetrieb erfassen und nachführen	c4: Mit verschiedenen Anspruchsgruppen in der Landwirtschaft kommunizieren	c5: Einnahmen und Ausgaben des-eines <u>des</u> Landwirtschaftsbetriebs berechnen und darstellen	c.6: Vorschriften , Qualitäts- und Produktionsstandards eines-des <u>eines-des</u> Landwirtschaftsbetriebs überprüfen und dokumentieren

b) Berufsspezifische Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen →					
d	Anbauen von Obstkulturen²	d1: Obstanbau mit der Betriebsleitung planen und organisieren	d2: Jungpflanzen veredeln und heranziehen	d3: Verschiedene Obstkulturen pflanzen	d4: Obstkulturen vor Witterungseinflüssen schützen	
e	Pflegen von Obstkulturen	e1: Obstkulturen bewässern	e2: Obstkulturen ernähren	e3: Obstkulturen vor Schadorganismen schützen	e4: Pflegearbeiten an Obstkulturen ausführen (inkl. schneiden, regulieren, formieren) (inkl. schneiden, regulieren, formieren)	
f	Ernten und Vermarkten von Obst	f1: Obst ernten und sortieren	f2: Obst lagern	f3: Obst verarbeiten und veredeln	f4: Obst 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).

4. 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.

Hier werden noch die gemeinsamen HK des Berufsfelds Landwirtschaft eingefügt. Sie werden zurzeit in einem separaten Dokument aufgeführt.

² Obstkulturen umfassen im gesamten Bildungsplan Stein-, Kern-, Beerenobst und Schalenfrüchte

Handlungskompetenzbereich d: Anbauen von Obstkulturen

Handlungskompetenz d1: Obstanbau mit der Betriebsleitung planen und organisieren

Obstfachleute informieren sich laufend über Markttrends, damit sie den Obstanbau marktorientiert planen können. Bei der Planung und Organisation des Obstanbaus achten sie sowohl auf ökonomische als auch ökologische Zusammenhänge (z.B. Spannungsfeld zwischen marktorientierten und resistenten Obstsorten) und berücksichtigen die gesetzlichen Vorgaben.

Obstfachleute arbeiten bei der Planung und der Organisation des Obstanbaus eng mit der Betriebsleitung zusammen. Die Aufgabenverteilung unterscheidet sich je nach Betrieb. Grundsätzlich planen und organisieren die Obstfachleute den Obstanbau selbständig. Die Entscheidungen für die Auswahl des Anbausystems, des Gerüst- und Pflanzmaterials werden jedoch in Absprache mit oder von der Betriebsleitung gefällt. Obstfachleute erstellen den Zeitplan für den Obstanbau selbständig und unterstützen die Betriebsleitung bei der Ressourcenplanung.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung das geeignete Anbausystem aus (z.B. Erziehungssystem, Substrat-/Erdkultur, Witterungsschutz). (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Anbausysteme (z.B. Erziehungssysteme, Substrat-/Erdkultur, Witterungsschutz). (K2)	Sie planen ein nachhaltiges Betriebssystem (z.B. Energieeffizienz, Biodiversität). (K3)
d1.2	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung das Gerüstmaterial aus. (K3)		
d1.3	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung das geeignete und robuste Pflanzmaterial aus und bestellen es. (K3)		
d1.4	Sie erstellen einen Zeitplan für den Obstanbau. (K3)	Sie erstellen einen exemplarischen Zeitplan für den Obstbau. (K3)	

d1.5	Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der Personalplanung. (K3)		
------	--	--	--

Handlungskompetenz d2: Jungpflanzen veredeln und heranziehen

Obstfachleute gehen sorgfältig mit Jungpflanzen um. Bei der Auswahl berücksichtigen sie nebst Standort- und Systemfaktoren auch die Markttrends. Ihnen ist bewusst, dass z.B. widerstandsfähige Sorten immer wichtiger werden.

Obstfachleute erhalten Jungpflanzen vorwiegend aus der Baumschule. Die Schnittstelle ist fließend und dementsprechend unterscheiden sich auch die Aufgabenbereiche der Obstfachleute. Grundsätzlich sind sie für die Auswahl, die Lagerung, die Vorbereitung, die Pflanzung sowie die Pflege und Erziehung der Jungpflanzen verantwortlich.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1	Sie wählen die Jungpflanzen standort- und systemgerecht aus. (K5)	Sie beschreiben die Eigenschaften verschiedener Unterlagen/Edelreiser und Jungpflanzen. (K2) Sie erläutern die gesetzlichen und phytosanitären Bestimmungen, Sortenschutz/Lizenzrechte. (K2)	Sie beschreiben die Verfahren für die Erzeugung von Pflanzmaterial. (K2)
d2.2	Sie pflegen und erziehen Jungpflanzen. (K3)		Sie führen mehrere Veredelungsverfahren durch. (K3)
d2.3	Sie lagern Jungpflanzen korrekt und bereiten sie für die Pflanzung vor. (K3)		

Handlungskompetenz d3: Verschiedene Obstkulturen pflanzen

Obstfachleute berücksichtigen beim Pflanzen der Obstkulturen die Nährstoffverhältnisse des Bodens, den optimalen Pflanzzeitpunkt (der Boden muss bearbeitbar und befahrbar sein) und die Vorkulturen.

Obstfachleute bereiten die Böden für die Pflanzung der Obstkulturen vor, beurteilen die Qualität des Pflanzmaterials und pflanzen sowohl Stein- und Kernobst als auch Erd- und Strauchbeeren an. Je nach Bedarf binden sie die Pflanzen an und befestigen sie. Bei den Jungpflanzen führen sie den Erziehungsschnitt und erste Pflegemassnahmen durch.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1	Sie wählen den geeigneten Standort für die Obstkulturen aus und berücksichtigen dabei z.B. die Topografie, die Bodeneigenschaften, die Wasserverfügbarkeit, die Raumplanung.	Sie erläutern die arten- und sortenspezifische Standortansprüche. (K2) Sie nennen Massnahmen zur Optimierung der Standortfaktoren (z.B. Dammkulturen). (K1)	
d3.1	Sie bereiten die Böden für die betriebsspezifische Pflanzung vor (Stein- und Kernobst, Beeren). (K3)	Sie beschreiben die Bodenbearbeitungsmassnahmen für die Pflanzung von Stein- und Kernobst sowie von Beeren. (K2)	Sie bearbeiten den Boden mit den obstbauspezifischen Maschinen für die Pflanzung. (K3)
d3.2	Sie beurteilen die Qualität des Pflanzmaterials. (K4)	Sie erläutern die Eigenschaften der verschiedenen Obstarten und -sorten. (K2)	
d3.3	Sie pflanzen Stein- und Kernobst. (K3)		
d3.4	Sie pflanzen Erd- und Strauchbeeren (Substrat- und Bodenkultur). (K3)		
d3.5	Sie binden die Pflanzen an und befestigen sie. (K3)		

d3.6	Sie führen Schnitt- und Pflegemassnahmen bei Jungpflanzen durch. (K3)		
------	---	--	--

Handlungskompetenz d4: Obstkulturen vor Witterungseinflüssen schützen

Obstfachleute sind stets darauf bedacht die Obstkulturen optimal zu schützen, um ein qualitativ möglichst hochwertiges Produkt anzustreben. Beim Bau und beim Unterhalt der Witterungsschutzsysteme berücksichtigen sie die Sicherheitsaspekte. Bei der Wahl und bei der Umsetzung der Witterungsschutzsysteme prüfen und fördern sie ökologische Zusatznutzen (z.B. Stromproduktion durch lichtdurchlässige Solarzellen auf dem Witterungsschutzsystem oder weniger Pflanzenschutz). Ausserdem prüfen sie zukunftsgerichtete Ausführungsweisen (z.B. prognosegestützte, mobile Abdecksysteme).

Obstfachleute wählen in Absprache mit der Betriebsleitung die Witterungsschutzsysteme für ihre Obstkulturen aus und bestimmen für den Bau das geeignete Material. Bei der Bewirtschaftung der Witterungsschutzsysteme achten sie auf den richtigen Zeitpunkt der Anwendung (z.B. schliessen, wenn Regen kommt). Obstfachleute sind auch für den Unterhalt der Witterungsschutzsysteme verantwortlich.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1	Sie wählen für die betriebsspezifischen Obstkulturen, in Absprache mit der Betriebsleitung, die geeigneten Witterungsschutzsysteme aus. (K2)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der Witterungsschutzsysteme (Bestäubungsleistung, Mikroklima, Belichtung, Wuchs). (K2)	
d4.2	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung die geeigneten Materialien für den Bau der Witterungsschutzsysteme aus. (K3)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien der Witterungsschütze. (K2)	
d4.3	Sie betreiben die betriebsspezifischen Witterungsschutzsysteme korrekt (öffnen und schliessen, Frostschutzsysteme). (K3)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile sowie die Einsatzgebiete der verschiedenen Frostschutzsysteme (inkl. Wetterstationen). (K2)	Sie bedienen Hebebühnen. (K3) Sie beschreiben die Gefahren beim Einsatz von Hebebühnen. (K2)
d4.4	Sie führen den nötigen Unterhalt bei den betriebsspezifischen Witterungsschutzsystemen aus. (K3)		

Handlungskompetenzbereich e: Pflegen von Obstkulturen

Handlungskompetenz e1: Obstkulturen bewässern

Obstfachleute optimieren beim Bewässern der Obstkulturen den Wasserverbrauch. Sie interessieren sich für technologische Fortschritte und wenden diese nach Möglichkeit auf die Bewässerungssysteme ihres Betriebs an.

Obstfachleute wählen in Absprache mit der Betriebsleitung ein geeignetes Bewässerungssystem aus, installieren es und nehmen es im Frühling in Betrieb. Sie steuern es unter Berücksichtigung der Witterungsbedingungen und der Arbeitsplanung. Dabei berücksichtigen sie die saisonalen, kultur- und anbausystemspezifischen Bedürfnisse der Pflanzen. Ausserdem ziehen sie Informationen bei, die ihnen die Wetterstation liefert. Sie überwachen den Betrieb des Bewässerungssystems und unterhalten es.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e1.1	Sie wählen in Absprache mit der Betriebsleitung ein geeignetes Bewässerungssystem aus. (K5)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile sowie die Anwendungsgebiete der verschiedenen Bewässerungssysteme. (K2)	
e1.2	Sie installieren das Bewässerungssystem. (K3)		
e1.3	Sie nehmen das Bewässerungssystem im Frühling in Betrieb. (K3)		
e1.4	Sie steuern das Bewässerungssystem unter Berücksichtigung der Witterungsbedingungen und der Arbeitsplanung. (K3)	Sie beschreiben die saisonalen, kultur- und anbausystemspezifischen Bedürfnisse der Pflanzen (z.B. bei Substratkulturen). (K2)	Sie bewässern Substratkulturen. (K3)
e1.5	Sie überwachen das Bewässerungssystem unter Berücksichtigung der Messinstrumente. (K4)	Sie nennen die verschiedenen Messinstrumente zur Bewässerung. (K1) Sie lesen die verschiedenen Messwerte auf den Messinstrumenten ab. (K2)	

e1.6	Sie unterhalten das Bewässerungssystem. (K3)		
------	--	--	--

Handlungskompetenz e2: Obstkulturen ernähren

Obstfachleute berücksichtigen bei der Ernährung von Obstkulturen Nährstoffkreisläufe sowie die Auswirkungen von Dünger auf das gesamte Ökosystem (Boden, Gewässer, Luft, Pflanzen). Sie tragen so zur Erhaltung und Förderung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit bei. Sie fördern den Einsatz von Zwischenkulturen, die zusätzlich Kohlenstoff binden, und von organischem Dünger. Sie informieren sich regelmässig über aktuelle und zukünftige Entwicklungen im Bereich des Smartfarmings und wenden sie, wo möglich in ihrem Betrieb an.

Obstfachleute beobachten die Entwicklung ihrer Obstkulturen und beurteilen deren Nährstoffbedarf. Für die Berechnung des Düngers schlagen sie die benötigten Mengen in Tabellen nach. Bei der Erstellung des Düngungsplans berücksichtigen sie die Wechselwirkungen der Nährstoffe sowie den optimalen Ausbringungszeitpunkt. Sie düngen die Obstkulturen bedarfsgerecht (Ausbringungsform).

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e2.1	Den Nährstoffbedarf der betriebsspezifischen Obstarten beurteilen (z.B. Mangelsymptome erkennen). (K5)	Den Nährstoffbedarf der verschiedenen Obstarten nachschlagen. (K1)	
e2.2	Sie berechnen den Nährstoffbedarf der betriebsspezifischen Obstarten unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen verschiedener Nährstoffe. (K3)	Sie berechnen den Nährstoffbedarf der verschiedenen Obstarten unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen verschiedener Nährstoffe. (K3)	
e2.3	Sie erstellen einen Düngungsplan für die betriebsspezifischen Obstarten und berücksichtigen dabei den optimalen Ausbringungszeitpunkt. (K3)	Sie erstellen anhand der Laborresultate von Bodenproben Düngungspläne für die verschiedenen Obstarten und berücksichtigen dabei den optimalen Ausbringungszeitpunkt. (K3)	
e2.4	Sie düngen die Obstkulturen auf dem Betrieb bedarfsgerecht (Ausbringungsform). (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen organischen und mineralischen Düngungsformen. (K2)	Sie düngen Obstkulturen mit obstbauspezifischen Geräten (Kompoststreuer). (K3)

			Sie bringen Flüssigdünger aus (Fertigationssysteme). (K3)
--	--	--	---

Handlungskompetenz e3: Obstkulturen vor Schadorganismen schützen

Obstfachleute tragen mit der Regulierung von obstkulturspezifischen 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.

Um die Obstqualität und das Ertragsniveau zu sichern, schützen Obstfachleute ihre Obstkulturen vor Schadorganismen. Dazu wenden sie zuerst alle möglichen indirekten Massnahmen an wie z.B. die mechanische Beikrautkontrolle (Hacken), die Verwirrungstechnik (Pheromone) oder der Einsatz von Nützlingen (Raubmilben). Direkte Massnahmen wie der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erfolgen gemäss dem Schadschwellenprinzip oder nach Prognosemodellen. Sowohl die indirekten als auch die direkten Massnahmen zur Eindämmung von obstbauspezifischen Schaderregern werden stets überwacht und auf ihre Wirksamkeit hin überprüft, sodass allfällige Korrekturmassnahmen eingeleitet werden können.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e3.1	Sie beugen mit indirekten Massnahmen wie der Verwirrungstechnik (Pheromone) oder dem Einsatz von Nützlingen (Raubmilben) der Ausbreitung von obstkulturspezifischen Schadorganismen vor. (K4)	Sie zeigen Zusammenhänge der indirekten Massnahmen zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen auf. (K4)	
e3.2	Sie beurteilen notwendige Massnahmen zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen mithilfe von Prognosemodellen und Obstbulletins. (K4)	Sie erläutern den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen gemäss dem Schadschwellenprinzip. (K2) Sie beschreiben die Voraussetzungen für ein optimales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. (K2)	

		Sie lesen und interpretieren Prognosemodelle und Obstbulletins zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen. (K4)	
e3.3	Sie erkennen, überwachen und kontrollieren die obstkulturspezifischen Schadorganismen mit Überwachungshilfsmitteln (z.B. Leimfallen, Pheromonfallen). (K4)	Sie erläutern die Entwicklungszyklen von obstkulturspezifischen Schadorganismen (z.B. Pilze, Insekten, Bakterien, Viren). (K2) Sie erklären die Funktionsweise und den Zweck der Überwachungshilfsmittel zur Erkennung, Überwachung und Kontrolle der obstkulturspezifischen Schadorganismen. (K2)	
e3.4	Sie wählen gemäss ihren Beobachtungen und Beurteilungen direkte Massnahmen zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen aus und führen diese aus. (K4)	Sie zeigen Zusammenhänge der direkten Massnahmen zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen und deren Wirkung auf Ökosysteme auf. (K4) Sie erläutern die Strategien zu den Pflanzenschutzmitteln. (K2)	Sie dämmen die Ausbreitung von obstkulturspezifischen Schadorganismen mit gezielten, obstspezifischen Applikationstechniken ein. Dabei achten sie auf eine nachhaltige Anwendung. (K4) Im Umgang mit Pflanzenschutzmitteln schützen sie sich selbst und minimisieren die negativen Auswirkungen auf die Umwelt. (K3) Sie führen die mechanische Beikrautkontrolle mit obstbauspezifischen Geräten durch. (K3)
e3.5	Sie kontrollieren die Wirksamkeit der Massnahmen zur Eindämmung von obstkulturspezifischen Schadorganismen und leiten Korrekturmassnahmen ein. (K4)		

Handlungskompetenz e4: Pflegetarbeiten an Obstkulturen ausführen (inkl. Schneiden, regulieren, formieren)

Um eine qualitativ hochwertige und konstante Ernte sicherzustellen, führen Obstfachleute entsprechende Pflegemassnahmen zum optimalen Zeitpunkt an ihren Obstkulturen durch. Beim Einsatz von Werkzeugen und Kleingeräten achten sie auf ihre Sicherheit und den Schutz ihres Umfelds.

Obstfachleute planen die verschiedenen Pflegearbeiten, die an den Obstkulturen durchgeführt werden. Dazu gehören verschiedene Schnittmassnahmen, die Formierung, die Pflege der Fahrgasse und des Pflanzstreifens sowie die Regulierung des Fruchtbehangs und der Wuchsstärke der Obstkulturen. Die Werkzeuge und Kleingeräte, die sie dabei einsetzen, unterhalten sie auch.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e4.1	Sie stellen in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung einen Zeitplan für die Pflegearbeiten auf, die an den Obstkulturen durchgeführt werden. Dabei berücksichtigen sie den optimalen Zeitpunkt. (K3)	Sie beschreiben die physiologischen Grundsätze der Obstkulturen und zeigen die Zusammenhänge zu den verschiedenen Pflegemassnahmen auf. (K4)	
e4.2	Sie nehmen die Formierung an den betrieblichen Obstkulturen vor. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erziehungssysteme. (K2)	
e4.3	Sie führen an den betrieblichen Obstkulturen Schnittmassnahmen mit verschiedenen Schnittwerkzeugen aus. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Schnittmassnahmen. (K2)	
e4.4	Sie pflegen die Fahrgasse (z.B. mulchen, Pflanzenszusammensetzung regulieren). (K3)	Sie beschreiben die Kriterien einer optimalen Pflanzenszusammensetzung in der Fahrgasse für die Förderung der Produktion und der Biodiversität. (K2) Sie zeigen die Bedeutung von Zeigerpflanzen auf. (K2)	
e4.5	Sie pflegen die Pflanzstreifen. (K3)		
e4.6	Sie regulieren den Fruchtbehang. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verfahren zur Regulierung des Fruchtbehangs (z.B. mechanische und chemische Regulierung, Handausdünnung). (K2)	Sie bedienen mechanische Schnitt- und Ausdünngeräte. (K3) Sie beschreiben die Gefahren beim Einsatz von Schnitt- und Ausdünngeräten. (K2)

e4.7	Sie regulieren die Wuchsstärke der Obstkulturen. (K3)		
e4.8	Sie unterhalten Werkzeuge und Kleingeräte, die bei den Pflegearbeiten an Obstkulturen eingesetzt werden (Schnittwerkzeuge und Mulchgeräte). (K3)	Sie benennen die gängigen Werkzeuge und Kleingeräte, die bei den Pflegearbeiten an Obstkulturen eingesetzt werden (Schnittwerkzeuge und Mulchgeräte) und erläutern ihre Funktion. (K1)	Sie unterhalten Werkzeuge und Kleingeräte, die im Obstbau eingesetzt werden. (K3)
e4.9	Sie führen an den betriebsspezifischen Beerenkulturen Pflegemassnahmen durch. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Pflegemassnahmen und ihre Ziele, die an Beerenkulturen durchgeführt werden. (K2)	

Handlungskompetenzbereich f: Ernten und Vermarkten von Obst

Handlungskompetenz f1: Obst ernten und sortieren

Obstfachleute vermeiden bei der Ernte und beim Sortieren des Obstes Food Waste und garantieren die bestmögliche Obstqualität unter Einhaltung der nationalen Vorschriften und der Hygienemassnahmen.

Obstfachleute sind für den gesamten Ernteprozess verantwortlich: Sie planen in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung die Durchführung der Obsternte zum optimalen Erntezeitpunkt mit dem Einsatz der notwendigen technischen Hilfsmittel und dem Personal. Sie ernten das Obst unter Einhaltung der Sortier- und Hygienevorschriften, transportieren das Erntegut ab, lagern es bis zu deren Vermarktung, sortieren es und schreiben die Gebinde an.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f1.1	Sie planen die Ernte für sämtliche Obstarten (Gebinde, Personal, technische Hilfsmittel) in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung. Dabei berücksichtigen sie den optimalen Erntezeitpunkt	Sie erklären, wie der optimale Erntezeitpunkt bestimmt werden kann (z.B. T-Stadium, Streif-Index). (K2)	

	(Frischkonsum, MCP-Behandlung, Langzeitlagerung, Einhaltung der Wartefristen). (K4)		
f1.2	Sie führen die Ernte gemäss Sortiervorschriften durch. Dazu verwenden sie die geeigneten Gebinde und achten auf ein schonendes Pflücken. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Gebindearten (z.B. Verkaufs- oder Erntegebinde). (K2) Sie schlagen die nationalen Sortiervorschriften nach und interpretieren sie. (K2)	Sie beschreiben die verschiedenen Aspekte der persönlichen Hygiene. (K2) Sie erörtern die Sortier-, Label- und Qualitätsvorschriften. (K2)
f1.3	Sie transportieren das Erntegut ab. (K3)		
f1.4	Sie lagern die verschiedenen Obstarten bis zu deren Vermarktung (Kurzzeitlagerung). (K3)		
f1.5	Sie sortieren verschiedene Obstarten nach den Sortiervorschriften und verpacken diese in geeignete Gebinde. (K3)		
f1.6	Sie schreiben die Gebinde an (Etiketten) und gewährleisten damit die Rückverfolgbarkeit. (K3)		

Handlungskompetenz f2: Obst lagern

Obstfachleute halten bei der Obstlagerung die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ein und gewährleisten die räumliche Trennung von Bioerntegut. Sie achten bei der Lagerung auf einen verantwortungsvollen Energiekonsum.

Obstfachleute gewährleisten bei der Lagerung die optimalen Lagerbedingungen (z.B. Kühlkette). Bei der Auslagerung prüfen sie die innere und äussere Fruchtqualität. Obstfachleute erkennen Lagerkrankheiten, identifizieren ihren Ursprung und leiten daraus vorbeugende Verbesserungsmaßnahmen für den nächsten Lagerzyklus ab.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f2.1	Sie erkennen Lagerkrankheiten, identifizieren ihren Ursprung und leiten daraus vorbeugende Verbesserungsmassnahmen für den nächsten Lagerzyklus ab. (K4)	Sie beschreiben die verschiedenen Lagerkrankheiten und ihren Ursprung (Obstanlage oder Lager). (K2)	
f2.2	Sie lagern das Erntegut nach Obstart und Verwendungszweck (Langzeitlagerung). Dabei gewährleisten und kontrollieren sie die optimalen Lagerbedingungen (z.B. Kühlkette). (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Lagerungssysteme zur Kurz- und Langzeitlagerung. (K2) Sie schlagen Lagerempfehlungen nach. (K1)	Sie erkennen die Unfallgefahr in einem Lagerbetrieb und wenden die notwendigen Verhütungsmassnahmen an. (K3) Sie beschreiben die verschiedenen Aspekte der Raumhygiene. (K2)
f2.3	Sie prüfen bei der Auslagerung die innere und äussere Fruchtqualität. (K4)	Sie beschreiben die Kriterien der optimalen inneren und äusseren Fruchtqualität. (K2)	

Handlungskompetenz f3: Obst verarbeiten und veredeln (Most...)

Um eine höhere Wertschöpfung zu erreichen und auch um Food Waste zu vermeiden, versuchen Obstfachleute möglichst alles Obst zu verwerten und prüfen verschiedene Möglichkeiten, um ihr Obst zu verarbeiten oder zu veredeln. Bei der Verarbeitung und Veredelung verwenden sie möglichst wenig Hilfsstoffe (z.B. Konservierungsmittel).

Obstfachleute prüfen, ob sich ihre Obstarten für die Verarbeitung oder Veredelung eignen (Saft, Spirituosen, Trockenfrüchte, Konfitüre). Wo möglich, führen sie diese Obstverarbeitung und -veredelung selbst durch.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f3.1	Sie beurteilen die verschiedenen Obstarten auf ihre Eignung für die Verarbeitung oder Veredelung (Saft, Spirituosen, Trockenfrüchte, Konfitüre). Wo möglich, führen sie diese Obstverarbeitung und -veredelung selbst durch. (K4)	Sie nennen die lebensmittelrechtlichen Vorgaben bzgl. Hygiene, Kennzeichnung und Hilfsstoffe, die bei der Weiterverarbeitung von Obst eingehalten werden müssen. (K1)	Sie beschreiben die Eigenschaften, die Anwendungsbereiche und die Lagerungsvorschriften der Reinigungs- und Desinfektionsmittel. (K2)

		Sie beschreiben die verschiedenen Obstverarbeitungs- und -veredelungsmethoden (Saft, Spirituosen, Trockenfrüchte, Konfitüre). (K2)	
--	--	--	--

Handlungskompetenz f4: Obst vermarkten

Obstfachleute informieren sich laufend über die Marktgeschehnisse und prüfen neue innovative Absatzwege.

Obstfachleute zeigen verschiedene Absatzmöglichkeiten für ihr Obst und allfällige Verarbeitungsprodukte auf. Sie erklären die Preisbildung der auf dem Betrieb angebauten Früchte.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f4.1	Sie zeigen die Möglichkeiten der verschiedenen Absatzwege auf dem Betrieb auf. (K4)	Sie zeigen die Bedeutung und die Vor- und Nachteile der verschiedenen Absatzmöglichkeiten auf. (K2)	
f4.2	Sie erklären die Preisbildung der auf dem Betrieb angebauten Früchte. (K4)	Sie nennen die an der Preisbildung beteiligten Organisationen und zeigen deren Einfluss auf. (K2) Sie beschreiben das Funktionieren von Erntemeldungen. (K2) Sie nennen die Importregelungen für die verschiedenen Obstarten. (K1)	
f4.3	Sie wenden das Lebensmittelsicherheitskonzept an. (K3)	Sie schlagen die gesetzlichen und branchenspezifischen Grundlagen für die Vermarktung von Obst und Verarbeitungsprodukten nach. (K1)	Sie erläutern das Lebensmittelsicherheitskonzept. (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

Rémy Hübschi
Vizedirektor, Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

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

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFJ 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 SBFJ 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) ⁴	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]

³ 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.
⁴ Ziffer gemäss SECO-Checkliste „Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung“

[Anhang 3:]

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 BBG⁵.

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*

⁵ 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:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁶ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung. 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

⁶ SR 412.101.241

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 **in der Bildungsverordnung** 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.