

Anhang 2

zum Reglement vom 02. Juli 2008 über die überbetrieblichen Kurse (mit Korrekturen vom 01.03.2017)

Kursinhalte für Landwirtinnen und Landwirte EFZ*

Die Bildungsziele sind im Bildungsplan beschrieben.

Kurs 1	Arbeitssicherheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Im Hof- und Strassenverkehr sowie in Hanglagen Fahrzeuge sicher verwenden - Richtig markieren und beleuchten sowie schützen der gefährlichen Teile - Arbeitssicherheit im Berufsumfeld anwenden - Grundkenntnisse im Umgang mit der Motorsäge erlernen (mind. 2h)
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 2	Gesundheitsschutz
Inhalte	- Gesundheitsschutz im Berufsumfeld anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 3	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten 1
Inhalte	- Bedeutungsvolle Maschinen des Futterbaus mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 4	Hygiene und Qualitätssicherung
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene und Hygieneregeln bei den Arbeiten auf Feld und Hof sowie im Umgang mit Lebensmitteln einhalten - Hygieneplan anwenden und Selbstkontrolle ausführen - Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen - Melktechnik korrekt anwenden - Sicherheitsmassnahmen ergreifen und Unfälle verhüten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 5	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten 2
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Bedeutungsvolle Maschinen des Ackerbaus mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 6	Einsatz von Hebefahrzeugen
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Bautypen von Hebefahrzeugen sicher handhaben - Einsatzmöglichkeiten und -grenzen abschätzen - Lasten sicher aufnehmen, transportieren und abstellen - Regeln und Sicherheitsvorschriften anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 7	Einsatz der Pflanzenschutzgeräte
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzenschutzgeräte unter Berücksichtigung der Düsenwahl richtig einstellen und bedienen - Pflanzenschutzmitteln richtig dosieren und aufbereiten - Mit Chemikalien und Brüheresten richtig umgehen und deren Gefahren erkennen - Pflanzenschutzmittel und Chemikalien richtig lagern - Pflanzenschutzgeräte richtig reinigen, warten und unterhalten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 8	Sicheres Behandeln und Transportieren von Tieren, Tierverkehr
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Tierarzneimitteln fachgerecht umgehen und diese richtig lagern - Mit dem Fachtierarzt zusammenarbeiten - Begleitdokumente ausfüllen - Tiermeldung an Tierverkehrsdatenbank ausführen - Vorschriften zu Tiertransporten beachten - Ausweis zum Transport der betriebseigenen Tiere erlangen - Tiere richtig führen, treiben und verladen
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

* Gelten analog auch für Agrarpraktiker und Agrarpraktikerin EBA mit Fachrichtung Landwirtschaft

Kursinhalte für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner EFZ*

Die Bildungsziele sind im Bildungsplan beschrieben.

Kurs 1	Unfallverhütung, Sicherheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Im Betriebsareal- und Strassenverkehr sowie in Hanglagen Fahrzeuge sicher verwenden- Richtig markieren und beleuchten sowie schützen der gefährlichen Teile- Arbeitssicherheit im Berufsumfeld anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 2	Gesundheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Gesundheitsschutz im Berufsumfeld anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 3	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Bedeutungsvolle Maschinen mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten- Gewächshäuser sicher warten und desinfizieren
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 4	Einsatz von Hebefahrzeugen I
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Verschiedene Bautypen von Hebefahrzeugen sicher handhaben- Einsatzmöglichkeiten und -grenzen abschätzen- Lasten sicher aufnehmen, transportieren und abstellen- Regeln und Sicherheitsvorschriften anwenden- Einsatz von Maschinen und Geräten des Gemüsebaus
Dauer	2 Tage
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 5	Hygiene und Qualitätssicherung
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene und Hygieneregeln bei den Arbeiten auf Feld und Betrieb sowie im Umgang mit Lebensmitteln einhalten - Hygieneplan anwenden und Selbstkontrolle ausführen - Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen - Sortier-, Label-, Behandlungs- und Qualitätsvorschriften anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 6	Einsatz der Pflanzenschutzgeräte
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzenschutzgeräte unter Berücksichtigung der Düsenwahl richtig einstellen und bedienen - Pflanzenschutzmitteln richtig dosieren und aufbereiten - Mit Chemikalien und Brüheresten richtig umgehen und deren Gefahren erkennen - Pflanzenschutzmittel und Chemikalien richtig lagern - Pflanzenschutzgeräte richtig reinigen, warten und unterhalten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 7	Jungpflanzenanzucht Gemüse
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Maschinen und Geräte einstellen und bedienen - Aussaat- und Anzuchtarbeiten durchführen - Pflegemassnahmen ausführen - Spezialbetriebe kennen lernen
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

* Gelten analog auch für Agrarpraktiker und Agrarpraktikerin EBA mit Fachrichtung Spezialkulturen

Kursinhalte für Obstfachleute EFZ*

Die Bildungsziele sind im Bildungsplan beschrieben.

Kurs 1	Unfallverhütung, Sicherheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Im Betriebsareal- und Strassenverkehr sowie in Hanglagen Fahrzeuge sicher verwenden- Richtig markieren und beleuchten sowie schützen der gefährlichen Teile- Arbeitssicherheit im Berufsumfeld anwenden- Grundkenntnisse im Umgang mit der Motorsäge erlernen (mind. 2h)
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr (Empfehlung)

Kurs 2	Gesundheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Gesundheitsschutz im Berufsumfeld anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr (Empfehlung)

Kurs 3	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Bedeutungsvolle Maschinen mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten- Bauten für Witterungsschutz sicher warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr (Empfehlung)

Kurs 4	Hygiene und Qualitätssicherung
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Persönliche Hygiene und Hygieneregeln bei den Arbeiten auf Feld und Betrieb sowie im Umgang mit Lebensmitteln einhalten.- Hygieneplan anwenden und Selbstkontrolle ausführen- Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen- Sortier-, Label-, Behandlungs- und Qualitätsvorschriften anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr (Empfehlung)

Kurs 5	Einsatz von Hebefahrzeugen
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Bautypen von Hebefahrzeugen sicher handhaben - Einsatzmöglichkeiten und -grenzen abschätzen - Lasten sicher aufnehmen, transportieren und abstellen - Regeln und Sicherheitsvorschriften anwenden - Einsatz von Maschinen und Geräten des Obstbaus
Dauer	2 Tage
Zeitpunkt	2. Lehrjahr (Empfehlung)

Kurs 6	Einsatz der Pflanzenschutzgeräte
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzenschutzgeräte unter Berücksichtigung der Düsenwahl richtig einstellen und bedienen - Pflanzenschutzmitteln richtig dosieren und aufbereiten - Mit Chemikalien und Brüheresten richtig umgehen und deren Gefahren erkennen - Pflanzenschutzmittel und Chemikalien richtig lagern - Pflanzenschutzgeräte richtig reinigen, warten und unterhalten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 7	Jungpflanzenanzucht
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Unterlagen pflanzen und erzeugen - Edelreiser gewinnen - Veredelungsverfahren anwenden - Baumschulkulturen führen
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

* Gelten analog auch für Agrarpraktiker und Agrarpraktikerin EBA mit Fachrichtung Spezialkulturen

Kursinhalte für Winzerinnen und Winzer EFZ*

Die Bildungsziele sind im Bildungsplan beschrieben.

Kurs 1	Unfallverhütung, Sicherheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Im Betriebsareal- und Strassenverkehr Fahrzeuge sicher verwenden- Richtig markieren und beleuchten sowie schützen der gefährlichen Teile- Arbeitssicherheit im Berufsumfeld (auch im Weinkeller) anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 2	Gesundheit
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Gesundheitsschutz im Berufsumfeld (auch im Weinkeller) anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 3	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Bedeutungsvolle Maschinen mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 4	Hygiene und Qualitätssicherung
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- persönliche Hygiene und Hygieneregeln bei den Arbeiten im Rebberg, Betrieb (inkl. Weinkeller), Verkauf sowie im Umgang mit Lebensmitteln einhalten- Hygieneplan anwenden und Selbstkontrolle ausführen- Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen- Sortier-, Label-, Behandlungs- und Qualitätsvorschriften anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 5	Einsatz der Pflanzenschutzgeräte
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzenschutzgeräte unter Berücksichtigung der Düsenwahl richtig einstellen und bedienen - Pflanzenschutzmitteln richtig dosieren und aufbereiten - Mit Chemikalien und Brüheresten richtig umgehen und deren Gefahren erkennen - Pflanzenschutzmittel und Chemikalien richtig lagern - Pflanzenschutzgeräte richtig reinigen, warten und unterhalten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 6	Verschiedene Anwendungen für Weintechnologie
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Filtersysteme richtig verwenden, bedienen, reinigen und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 7	Einsatz von Hebefahrzeugen
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Bautypen von Hebefahrzeugen sicher handhaben - Einsatzmöglichkeiten und -grenzen abschätzen - Lasten sicher aufnehmen, transportieren und abstellen - Regeln und Sicherheitsvorschriften anwenden - Suva-anerkannte Staplerprüfung ablegen
Dauer	2 Tage
Zeitpunkt	3. Lehrjahr

* Gelten analog auch für Agrarpraktiker und Agrarpraktikerin EBA mit Fachrichtung Spezialkulturen

Kursinhalte für Weintechnologinnen und Weintechnologen EFZ*

Die Bildungsziele sind im Bildungsplan beschrieben.

Kurs 1	Unfallverhütung, Sicherheit
Inhalte	- Arbeitssicherheit anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 2	Gesundheit
Inhalte	- Gesundheitsschutz anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 3	Einstellen und Warten von Maschinen und Geräten
Inhalte	- Bedeutungsvolle Maschinen und Geräte mit Berücksichtigung der Betriebsanleitung einstellen, sicher anwenden und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 4	Hygiene und Qualitätssicherung
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- persönliche Hygiene und Hygieneregeln bei den Arbeiten im Betrieb einhalten- Hygieneplan anwenden und Selbstkontrolle ausführen- Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen- Label-, Behandlungs- und Qualitätsvorschriften anwenden
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	1. Lehrjahr

Kurs 5	Verschiedene Anwendungen der Weintechnologie 1
Inhalte	- Filtersysteme richtig anwenden, reinigen und warten
Dauer	1 Tag
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 6	Verschiedene Anwendungen der Weintechnologie 2
	<ul style="list-style-type: none"> - Separator und Flotationsgerät sowie Kälte- und Wärmetauscher richtig anwenden, reinigen und warten - Leitungen, Flaschenfüller und Filtersysteme kalt und warm sterilisieren - Trester und Hefe richtig behandeln und lagern - Destillationsapparate sicher anwenden, reinigen und warten - Elektronische Steuerungen anwenden und überwachen - Energie sicher und sparsam einsetzen - Abwasser richtig entsorgen
Dauer	2 Tage
Zeitpunkt	2. Lehrjahr

Kurs 7	Einsatz von Hebefahrzeugen
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Bautypen von Hebefahrzeugen sicher handhaben - Einsatzmöglichkeiten und -grenzen abschätzen - Lasten sicher aufnehmen, transportieren und abstellen - Regeln und Sicherheitsvorschriften anwenden - SUVA-anerkannte Staplerprüfung ablegen
Dauer	2 Tage
Zeitpunkt	3. Lehrjahr

* Gelten analog auch für Agrarpraktiker und Agrarpraktikerin EBA mit Fachrichtung Weinbereitung