

Berufsprüfung		Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter
BP 06	Produkteverarbeitung	
Vorbedingungen	Das Modul steht Personen offen, die sich für die Produkteverarbeitung im bäuerlichen Familienhaushalt interessieren. Sie bringen genügend Allgemeinbildung mit, die der Sekundarstufe II entspricht.	
Kompetenzen	1. Die Absolventinnen und Absolventen verarbeiten und konservieren die landwirtschaftlichen Produkte fachgerecht für die eigene Selbstversorgung unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Verfügbarkeit.	
Inhalte	<p>Materielle und ideelle Werte der Selbstversorgung im Zusammenhang mit Produkteverarbeitung und der Vorratshaltung</p> <p>Grundkenntnisse über Mikroorganismen</p> <p>Grundkenntnisse über Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene - Gerätehygiene - Arbeitsplatzhygiene und Lebensmittelhygiene <p>Vorratsbedarf berechnen und fachgerechte Bewirtschaftung</p> <p>Produkte verarbeiten</p> <p>Konservierungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiefkühlen - Heisseinfüllen - Sterilisieren - Trocknen und Dörren - Milchsäuregärung/Fermentieren - Vakuumieren - Marinieren <p>Milchverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rahm - Butter - Bratbutter - Jogurt <p>Fleischverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleischqualität - Fleischstücke <p>Hefengebäcke</p> <p>Brot, Zopf und gefüllte Hefengebäcke Mehlmischungen Teig herstellen und verarbeiten verschiedene Brote und Zopfgebäcke</p>	

	<p>Wirtschaftlichkeitsberechnung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rentabilität der Produkteverarbeitung (Berechnungen der Verarbeitung, Maschinenkosten) - Interpretation der Berechnungen
Ausbildungsdauer (Std.)	Das Modul umfasst 60 Stunden Lernzeit, wovon 45 Stunden auf den Unterricht entfallen und rund 15 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie für die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.
Modullernzielkontrolle	<p>45 Minuten schriftlich (inkl. Wirtschaftlichkeitsberechnung)</p> <p>150 Minuten praktisch (Hefeteiggebäck zubereiten, Konservierungsarbeiten ausführen)</p> <p>Gewichtung: schriftliche Prüfung (1/3), praktische Prüfung (2/3)</p>
Anerkennung	<p>Die erfolgreich absolvierte Modullernzielkontrolle wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt.</p> <p>Zudem auch anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.</p>
Anbieter	Bäuerlich-Hauswirtschaftliche Ausbildungszentren
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Modullernzielkontrolle
Punktezahl	Für die Berufsprüfung Bäuerin ist dieses Modul obligatorisch. Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 4 Punkte.
Bemerkungen	<p>Lehrmittelempfehlung:</p> <p>Selbstgemacht – eingemacht – feingemacht (agridea)</p>

Detaillierte Lernziele		
Die Absolventinnen und Absolventen...		K-Stufe*
1.1	...setzen sich mit den materiellen und ideellen Werten der Selbstversorgung auseinander und können ihr Handeln nach ihren Wertvorstellungen bestimmen und begründen.	K2
1.2	...gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und rationelle Arbeitsweise bei der Konservierung und bei der Lagerung von Lebensmittel.	K3
1.3	...berechnen den Vorratsbedarf und bewirtschaften den Vorrat fachgerecht.	K3
1.4	...erklären die verschiedenen Konservierungsarten und wenden sie fach- und situationsgerecht an.	K4
1.5	...kennen Vor- und Nachteile verschiedener Verpackungsmaterialien und Hilfsmittel und können entsprechend eine ideale Variante fach-und situationsgerecht anwenden.	K4
1.6	...sind fähig, Jogurt, Butter und Bratbutter herzustellen und Rahm haltbar zu machen.	K3
1.7	...erläutern Einflussfaktoren auf die Fleischqualität und kennen die wichtigsten Fleischstücke von einem Tier und deren Verwendung in der Küche.	K3
1.8	...kennen die backtechnischen Eigenschaften und die Verwendung verschiedener Getreidearten, Mehlsorten und von Hefe.	K3
1.9	...stellen Mehlmischungen her und bereiten daraus verschiedene Brote, Zöpfe und Hefengebäcke zu.	K4
1.10	...erstellen und verstehen eine Maschinenberechnung / Wirtschaftlichkeitsberechnung, interpretieren die Resultate und leiten die Konsequenzen für den eigenen Alltag ab.	K6

* Kognitionsstufe nach Bloom