

<b>Berufsprüfung</b>		<b>Modul der Landwirtschaft</b>
<b>LW 17</b>	<b>Alpkäserei</b>	
<b>Vorbedingungen</b>	Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ als Landwirt und über ausreichende Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.	
<b>Kompetenzen</b>	<p>Nach Abschluss sind die Absolventen fähig,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. die Käsereieinrichtungen auf ihre Zweckmässigkeit hin zu beurteilen;</li> <li>2. die QS Normen in der Milchgewinnung und Milchverarbeitung korrekt umzusetzen;</li> <li>3. Qualitätskäse auf der Alp nach Vorgaben (AOC, regionale Branchenvorgaben) herzustellen und zu lagern;</li> <li>4. die Vermarktung der Alpprodukte zu planen und zu organisieren;</li> <li>5. die Alpnebenprodukte sinnvoll zu verwerten und die Abfallprodukte umweltgerecht zu entsorgen.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zweckmässige Einrichtung einer Alpkäserei</li> <li>- Milchgewinnung und Lagerung auf der Alp</li> <li>- Herstellung und Anwendung der Käsekultur</li> <li>- Herstellung und Lagerung von Alpkäse</li> <li>- Sicherung der Qualität</li> <li>- Planung und Organisation der Vermarktung von Alpprodukten</li> <li>- Verwertung der Sirte / umweltgerechte Entsorgung der Sirte</li> </ul>	
<b>Ausbildungsdauer</b>	Das Modul umfasst 24 Stunden Lernzeit, wovon 15 Stunden auf Unterricht, Übungen und Exkursionen entfallen und rund 9 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.	
<b>Lernzielkontrolle</b>	Mündliche Prüfung in einer Alpkäserei (30 Minuten)	
<b>Anerkennung</b>	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.	
<b>Anbieter</b>	Landwirtschaftliche Ausbildungszentren und spezielle Branchen	
<b>Gültigkeit</b>	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle	
<b>Punktezah</b>	2	
<b>Bemerkungen</b>		

<b>Detaillierte Lernziele</b>		
<b>Der/die Lernende ist in der Lage...</b>		<b>K-Stufe*</b>
<b>1.1</b>	... die Vorschriften über die Einrichtungen und Eigenschaften der Geräte und Einrichtungen zu erklären.	K2
<b>1.2</b>	... die Zweckmässigkeit der Käsereieinrichtung zu beurteilen.	K6
<b>2.1</b>	... die Melkanlage und Melktechnik im Hinblick auf die Gewinnung von qualitativ einwandfreier Milch zu beurteilen.	K6
<b>2.2</b>	... die QS Dokumente bei der Milchgewinnung auf der Alp zu interpretieren.	K5
<b>3.1</b>	... die Anforderungen an die Hilfsstoffe wie Wasser, Lab, Kultur, Salz und Gewürze zu beschreiben.	K2
<b>3.2</b>	... die Herstellung der Käsekultur zu beschreiben.	K2
<b>3.3</b>	... die Qualität der Käsekultur zu beurteilen.	K6
<b>3.4</b>	... die Herstellung eines typischen Alpkäses (Hart-, Halbhart- oder Weichkäse) zu beschreiben.	K2
<b>3.5</b>	... die Massnahmen zur Vermeidung von Qualitätseinbussen zu bewerten.	K6
<b>3.6</b>	... die Einrichtung des Salzbadens sowie die Lagerung und Pflege des Käses zu planen.	K4
<b>3.7</b>	... die QS Aufzeichnungen im Zusammenhang mit der Käseherstellung zu beschreiben.	K2
<b>3.8</b>	... die Einhaltung der gesetzlichen und regionalen Vorgaben zu bewerten.	K6
<b>4.1</b>	... einen Plan für die Vermarktung der Alprodukte zu entwickeln.	K5
<b>5.1</b>	... ein Konzept für eine sinnvolle Verwertung und umweltgerechte Entsorgung der Sirte zu entwerfen.	K4

\* Kognitionsstufe nach Bloom