

<b>Berufsprüfung</b>		<b>Bäuerin</b>
<b>BP 06</b>	<b>Produkteverarbeitung</b>	
<b>Vorbedingungen</b>	Das Modul steht Personen offen, die sich für die Produkteverarbeitung im bäuerlichen Familienhaushalt interessieren. Sie bringen genügend Allgemeinbildung mit, die der Sekundarstufe II entspricht.	
<b>Kompetenzen</b>	1. Die Absolventinnen und Absolventen verarbeiten und konservieren die landwirtschaftlichen Produkte fachgerecht für die eigene Selbstversorgung unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Verfügbarkeit.	
<b>Inhalte</b>	<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"> <li>- Persönliche Hygiene</li> <li>- Gerätehygiene</li> <li>- Arbeitsplatzhygiene und Lebensmittelhygiene</li> </ul> <p>Vorratsbedarf berechnen und fachgerechte Bewirtschaftung</p> <p><b>Produkte verarbeiten</b></p> <p>Konservierungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiefkühlen</li> <li>- Heisseinfüllen</li> <li>- Sterilisieren</li> <li>- Trocknen und Dörren</li> <li>- Milchsäuregärung/Fermentieren</li> <li>- Vakuumieren</li> <li>- Marinieren</li> </ul> <p>Milchverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rahm</li> <li>- Butter</li> <li>- Bratbutter</li> <li>- Jogurt</li> </ul> <p>Fleischverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischqualität</li> <li>- Fleischstücke</li> </ul> <p><b>Hefengebäcke</b></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"> <li>- Rentabilität der Produkteverarbeitung (Berechnungen der Verarbeitung, Maschinenkosten)</li> <li>- Interpretation der Berechnungen</li> </ul>
<b>Ausbildungsdauer (Std.)</b>	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.
<b>Modullernzielkontrolle</b>	<p>45 Minuten schriftlich (inkl. Wirtschaftlichkeitsberechnung)</p> <p>150 Minuten praktisch (Hefeteiggebäck zubereiten, Konservierungsarbeiten ausführen)</p> <p><b>Gewichtung:</b> schriftliche Prüfung (1/3), praktische Prüfung (2/3)</p>
<b>Anerkennung</b>	<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>
<b>Anbieter</b>	Bäuerlich-Hauswirtschaftliche Ausbildungszentren
<b>Gültigkeit</b>	6 Jahre ab Bestehen der Modullernzielkontrolle
<b>Punktezahl</b>	Für die Berufsprüfung Bäuerin ist dieses Modul obligatorisch. Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 4 Punkte.
<b>Bemerkungen</b>	<p><b>Lehrmittelempfehlung:</b></p> <p>Selbstgemacht – eingemacht – feingemacht (agridea)</p>

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

\* Kognitionsstufe nach Bloom