

**Serie 2023**

Qualifikationsverfahren

**Gemüsegärtner / Gemüsegärtnerin EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Bereich:** Pflanzenbau 3

**Positionsnote:** GG\_A\_Pflanzenbau 3\_p

## **KANDIDATENVORLAGE**

### **Vorgaben**

Für die Prüfung praktische Arbeiten der Positionsnote Pflanzenbau 3 sind **60 Minuten** vorgesehen.

Aus der nachfolgenden Sammlung wählen die Experten **zwei Aufträge** aus. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

Die **Aufgabenstellung erfolgt mündlich** und beginnt mit einer **situationsgerechten Hinführung**. Der/die Kandidat/in **erledigt verschiedene Arbeiten** gemäss Auftrag und **erklärt gleichzeitig**, warum er/sie was wie macht.

Die **Experten hören zu, beobachten und protokollieren**. Sie erhalten dazu ein **separates Protokollblatt**. Hier werden **Gesprächsverlauf, Kommentare, Teilnoten** sowie gegebenenfalls **Zusatzfragen** festgehalten und am Schluss die Gesamtnote festgelegt. Das Notenraster ist auf dem Protokollblatt vorgegeben. Pro Prüfung (= pro Positionsnote) wird ein separates Protokollblatt ausgefüllt.

**Erlaubte Hilfsmittel:** Eigene Lerndokumentation und die bei den Aufgaben erwähnten Materialien.

Zur Abgrenzung der Prüfungsinhalte gelten die Bildungsziele Lehrbetrieb gemäss Bildungsplan. Allgemeine Angaben zum Qualifikationsverfahren finden sich in der Wegleitung zum Qualifikationsverfahren. Bildungsplan und Wegleitung sind auf der Homepage von AgriAliForm einsehbar: <https://www.agri-job.ch/de/grundbildung/berufsübergreifende-dokumente.html>.

---

Erarbeitet durch:

Arbeitsgruppe OdA AgriAliForm

Herausgeber:

SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## Inhaltsverzeichnis

1.	Nachernte Verpackung   RiZi: A10.3.....	3
2.	Gemüse ernten   RiZi: A10.1-A10.3, A13.1.....	4
3.	Gemüse aufbereiten zum Verkauf   RiZi: A13.2 .....	5
4.	Gemüse verpacken und etikettieren   RiZi: A13.4.....	6
5.	Aufzeichnungen ausführen   RiZi: A13.5, A15.4.1 .....	7
6.	Gemüselagerung   RiZi: A13.1, A13.4.1 .....	8
7.	Lebensmittelsicherheit   RiZi: A15.3.2.....	9
8.	Maschinelle Ernte   RiZi: A10.2.....	10
9.	Ernteprognose Freiland / Gewächshaus   RiZi: A10.2 .....	11
10.	Warenpräsentation Hofladen / Gemüsebox   RiZi: A10.2, A14.5, A13.1.....	12

### Aufgabe

Frisch im Gewächshaus geernteter \_\_\_\_\_ steht in grossem Gebinde bereit für den Wasch- und Abpackprozess. Der Abnehmer hat \_\_\_\_\_ (Menge) bestellt. Stellen Sie die gewünschte Menge bereit.

1. Organisieren Sie das Waschen und/oder die Verpackung des Ihnen zugewiesenen Gemüses und führen Sie die einzelnen Arbeitsschritte aus.
2. Kontrollieren Sie Ihre Arbeit (Arbeitsplatzorganisation, Qualität des Endprodukts).
3. Zusatzfragen:
  - Wie sind die Qualitätsbestimmungen des Ihnen zugewiesenen Gemüses?
  - Wie gewährleisten Sie die notwendige Qualitätssicherung in der Nachernte?
  - Erklären Sie den Begriff Hygienezone und erläutern Sie die entsprechende Zuteilung auf ihrem Lehrbetrieb.

### Hilfsmittel

- Entsprechendes Verpackungsmaterial / Gebinde
- Evtl. notwendige Rüstwerkzeuge

### Aufgabe

Ihr Hauptabnehmer hat heute Morgen seine definitive Bestellung telefonisch durchgegeben. Mit Ihrer Arbeitergruppe sollten Sie \_\_\_\_\_ Stück/kg/Harassen/Palette von \_\_\_\_\_ ernten (Gemüseart).

1. Treffen Sie in Abhängigkeit der Art und Menge des zu erntenden Gemüses die notwendigen Vorarbeiten.
2. Begeben Sie sich zum Erntefeld und führen Sie die Arbeit aus. Achten Sie bei dieser Arbeit speziell auf eine speditive Vorgehensweise (alternativ: Achten Sie speziell auf eine qualitativ einwandfreie Arbeitsweise).
3. Nennen Sie die Qualitätsbestimmungen der Gemüseart.
4. Zusatzfragen der Experten: Wie würden Sie als Vorarbeiter die Arbeit mit einer Erntegruppe organisieren?

### Hilfsmittel

- Messer
- Gebinde gemäss Vorgaben des Betriebes
- Traktor, Paletten
- Schürze, Handschuhe

#### Aufgabe

Eine nachträglich eingetroffene, kurzfristige Bestellung verlangt eine Menge von \_\_\_\_\_ Stk./kg/Bund an \_\_\_\_\_ (Gemüseart). Aus Gründen der Schlagkraft haben Sie im Kühler halbfertig gerüstete Ware gelagert. Stellen Sie die entsprechende Menge in Endverkaufsqualität zur Auslieferung bereit.

1. Richten Sie den Arbeitsplatz ein.
2. Führen Sie die Rüstarbeit durch unter Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen.
3. Kontrollieren Sie Ihre Arbeit. Wie sind Sie bei Ihrer Arbeitsorganisation vorgegangen? Auf was haben Sie speziell geachtet?
4. Nennen Sie die Qualitätsbestimmungen \_\_\_\_\_.
5. Zusatzfragen der Experten

#### Hilfsmittel

- Messer
- Gebinde gemäss Vorgaben des Betriebes
- Schürze, Handschuhe

### Aufgabe

Vom Produkt \_\_\_\_\_ sollen \_\_\_\_\_ Stk./kg gemäss den Verpackungsbestimmungen des Abnehmers \_\_\_\_\_ fertig abgepackt und etikettiert werden. Achten Sie auf ein sorgfältiges Vorgehen. Stellen Sie die entsprechende Menge zur Auslieferung bereit.

1. Richten Sie den Arbeitsplatz ein.
2. Stellen Sie die Verpackungs- und Etikettiermaschine entsprechend den Produktvorgaben ein und führen Sie den Auftrag aus. Beachten Sie die Sicherheitsbestimmungen.
3. Kontrollieren Sie Ihre Arbeit.
4. Zusatzfragen: zB. Was muss eine Etikette an Informationen enthalten? Um welches Verpackungsmaterial handelt es sich? Eigenschaften?

### Hilfsmittel

- Etiketten, Verpackungsmaterial
- Gebinde gemäss Vorgaben des Betriebes

### Aufgabe

Sie haben heute verschiedene Arbeiten auf dem Betrieb ausgeführt (fiktiv) und sollen diese Arbeiten in geeigneter Form aufzeichnen:

- Pflanzenschutzinsatz: Parzelle \_\_\_\_\_, Kultur \_\_\_\_\_, Mittel: \_\_\_\_\_, Konzentration \_\_\_\_\_, Wassermenge \_\_\_\_\_ l/ha
- Bodenbearbeitung: Parzelle \_\_\_\_\_, Fläche: \_\_\_\_\_, Art der Bodenbearbeitung: \_\_\_\_\_
- Ernte: Stück/kg/Harassen/Palette von \_\_\_\_\_ (Gemüseart), Parzelle \_\_\_\_\_, Erntefläche \_\_\_\_\_

1. Führen Sie die Aufzeichnungen durch.
2. Kontrollieren Sie Ihre Aufzeichnungen.
3. Beantworten Sie die Zusatzfragen der Expertinnen und Experten.

### Hilfsmittel

- Aufzeichnungsunterlagen des Betriebes

### Aufgabe

Sie haben Gemüse geerntet und müssen sie einlagern.

1. Führen Sie die Arbeit mit folgenden Gemüsearten durch:(...)
2. Auf was müssen Sie im Lagerraum/Kühlraum achten, damit optimale Lagerbedingungen entstehen?
3. Welche Lagertemperatur wählen Sie? Mögliche Lagerdauer? Luftfeuchtigkeit? Etc.

### Hilfsmittel

- Gebinde, Palette, Stapler, Gemüsearten (nicht zwingend, können simuliert werden)



### Aufgabe

Es sind Reklamationen eingegangen wegen mangelnder Lebensmittelsicherheit auf dem Betrieb. Sie haben die Aufgabe erhalten, die Einhaltung der SwissGAP-Bestimmungen auf dem Betrieb zu kontrollieren.

1. Überprüfen Sie die Einhaltung des Hygienekonzeptes auf dem Betrieb.
2. In welche Hygienezonen ist der Betrieb eingeteilt? Zeigen Sie die Abgrenzung der Räumlichkeiten.
3. Zeigen Sie, wie und wo die Einhaltung der Hygienebestimmungen auf dem Betrieb dokumentiert wird.
4. Zusatzfragen: Wie erfolgt die Selbstkontrolle auf dem Betrieb? Welches sind die gesetzlichen Vorgaben für die Sicherheit und Vermarktung von Gemüse?

### Hilfsmittel

- Dokumentation der Aufzeichnungen sind griffbereit

### Aufgabe

Sie erhalten den Auftrag, \_\_\_\_\_ (Gemüse) mit einer Teil- oder Vollerntemaschine zu ernten.

1. Führen Sie die maschinelle Ernte durch. Berücksichtigen Sie im speziellen die Unfallverhütung.
2. Beurteilen Sie ihre Arbeit
3. Welche Einstellungen des Vollernters entscheiden über die Qualität der Erntearbeit?
4. Zusatzfragen: Welche Ernte-/Flächenleistung bringt die Maschine? Etc.

### Hilfsmittel

- Erntemaschine

### Aufgabe

Ihr Betrieb will die Wochenplanung bezüglich erwarteter Erntemengen machen, um den Personaleinsatz zu planen und die Vermarktung zu organisieren. Sie werden gebeten auf den Flächen/Häusern \_\_\_\_\_ (min 3. Kulturen) den erwarteten Erntezeitpunkt zu bestimmen sowie die erwarteten Mengen abzuschätzen.

1. Führen sie an den zugewiesenen Kulturen die Ernteprognose durch. Bestimmen sie anhand den Erwarteten Erntezeitpunkt und schätzen sie den Ertrag ab. Beachten sie dabei den Entwicklungsstand der Kultur, den Krankheitsbefall und die Parzellengröße. Geben sie die erwartete Erntemenge in einer gängigen Mengenangabe an.
2. Welche Vorbereitungen müssen sie vor der Ernte noch treffen? Welches Erntesystem wählen sie?
3. Zusatzfragen:
  - Auf welche Tageszeit planen sie die Ernte und warum?
  - Wie beurteilen sie die momentane Marktsituation der verschiedenen Kulturen?
  - Wie gehen Sie sicher, dass die Wartefristen der letzten Pflanzenschutzanwendung eingehalten wurden?

### Aufgabe

Ihr Lehrbetrieb verkauft einen Grossteil der Produkte über den eigenen Hofladen bzw. über Gemüseboxen. Nach einer langen Schlechtwetterphase herrscht endlich wieder gutes Wetter, und Sie erwarten grossen Kundenandrang. Diverse Artikel stehen fertig gerüstet im Kühler. Richten Sie den Verkaufsstand so zurecht, dass der Andrang kommen kann.

1. Holen Sie die Ware aus den Lagerräumen, und richten Sie den Verkaufsstand Zweckgemäss ein. Achten Sie dabei auf eine saubere Arbeitsweise und eine ansprechende Warenpräsentation.
2. Führen Sie eine Qualitätskontrolle der Ware durch.
3. Zusatzfrage: Welche Deklaration bringen Sie an den Waren an? Welche Qualitätskriterien gelten auf dem Betrieb? Wo Lagern Sie die Produkte über Nacht und wieso?

### Hilfsmittel

Hofladen bzw. Gemüseboxen