

**Serie 2023**

Qualifikationsverfahren  
**Gemüsegärtner/-in EFZ**

**Praktische Arbeiten**

**Bereich:** Fachgespräch praktische Arbeiten auf Grundlage der Lerndokumentation

**Positionsnote:** GG\_Fachgespräch GemüsegärtnerIn\_p

## **KANDIDATENVORLAGE**

### **Vorgaben**

- Sie bearbeiten während 45 Minuten die Aufträge mithilfe der Lerndokumentation. Das anschließende Fachgespräch mit den Experten dauert 45 Minuten.
- Aus der Zusammenstellung der Aufträge werden Ihnen drei verschiedene Aufträge aus verschiedenen Bereichen vorgelegt.
- Die Richtzeit für die Beantwortung eines Auftrags ist ca. 15 Minuten.
- Bei Bedarf stellen Ihnen die Experten Zusatzfragen, welche auf dem Protokollblatt vermerkt werden.
- Jeder Auftrag wird mit einer Teilnote von 1 bis 6 bewertet. Die Prüfungsnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der drei Teilnoten mit Rundung auf halbe Noten.
- Zum Lösen der Aufträge soll die persönliche Lerndokumentation genutzt werden.

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### Pflanzenbau

#### 1. Säen und Pflanzen (2)

In der Lerndokumentation mussten Sie den Anbau von mindestens 4 Gemüsekulturen beschreiben und dokumentieren. Nehmen Sie zur Beantwortung der folgenden Teilfragen diese beschriebenen 4 Gemüsekulturen zur Hilfe.

1. Welche Kulturen werden auf Ihrem Lehrbetrieb gepflanzt und welche gesät? Erläutern Sie!
2. Zeigen und erklären Sie in einigen Sätzen anhand der Lerndokumentation die vorhandene Mechanisierung für die Aussaat und Pflanzung auf Ihrem Lehrbetrieb.
3. Warum macht der Lehrbetrieb die Jungpflanzen noch selber und/oder kauft er sie zu? Geben Sie mindestens 3 Erklärungen!
4. Zeigen Sie auf, welche Jungpflanzen- oder Saatgutformen auf Ihrem Lehrbetrieb bei welchen Kulturen eingesetzt werden. Begründen Sie Ihre Antworten kurz!

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 2. Pflege der Kulturen - Bewässerung

Sie waren beim Bewässern von verschiedenen Kulturen auf Ihrem Lehrbetrieb beteiligt.

1. Beschreiben Sie anhand von Ihrer Lerndokumentation die zur Überprüfung des Bewässerungsbedarfs Ihrer Kulturen eingesetzten Methoden.
2. Berechnen Sie den Bewässerungsbedarf einer der Kulturen, die Sie betreuten.
3. Beschreiben Sie die Hilfsmittel, die Sie verwendeten, um eine Bewässerung zu beschliessen.
4. Ist/sind diese Methode/n nach Ihrer Meinung in den auf dem/den Betrieb/en angetroffenen Situationen gut geeignet?

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 3. Pflege der Kulturen - Schädlinge erkennen

Sie haben in den Kulturen auf Ihrem Lehrbetrieb Schädlinge beobachtet.

1. Beschreiben Sie anhand von Ihrer Lerndokumentation die Schäden, die Sie infolge von einem Schädlingsbefall in einer Ihrer Kulturen beobachtet haben.
2. Was sind die Folgen von Schädlingsbefall (Deklassierung der Ware, Ertragseinbusse, Virusübertragung...)?
3. Nennen Sie die auf Ihrem Lehrbetrieb eingesetzten Mittel, um Schäden infolge von Schädlingsbefall abzuwenden.
4. Ist/sind diese Mittel oder Methode/n nach Ihrer Meinung in den auf dem/den Betrieb/en angetroffenen Situationen gut geeignet?

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 4. Kulturen ernten (2)

In der Lerndokumentation haben Sie aufgezeichnet, wie Sie verschiedene Gemüsearten angebaut und geerntet haben. Wählen Sie für die Beantwortung der folgenden Teilfragen eine Gemüseart aus:

1. Beschreiben Sie anhand Ihrer Lerndokumentation, wie die einzelnen Arbeitsschritte bei der Ernte auf Ihrem Lehrbetrieb durchgeführt wurden (Ernteablauf).
2. Warum wurden auf Ihrem Betrieb diese Geräte / Maschinen gewählt?
3. Wie beurteilen Sie die gesamte Erntetechnik auf den Lehrbetrieb, gegenüber anderer Mechanisierung.
4. Welche Hygienemaßnahmen mussten rund um die Ernte beachtet werden?
5. Welche Maßnahmen hat der Lehrbetrieb unternommen, um die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ernteprodukte zu gewährleisten (mind. 2)?

**Gemüsegärtner/in EFZ**

---

**Mechanisierung****5. Beurteilung Maschinenpark und überbetriebliche Zusammenarbeit**

1. Beschreiben Sie mit Hilfe der Betriebsdaten aus der Lerndokumentation den Maschinenpark eines Lehrbetriebes.
2. Wie beurteilen Sie das Alter und die Auslastungen der Traktoren/Maschinen auf dem Betrieb?
3. Welche Maschinen haben Sie überbetrieblich eingesetzt? Was waren dabei die Vor- und Nachteile?
4. Wie beurteilen Sie die überbetriebliche Zusammenarbeit des Lehrbetriebes im Vergleich zu anderen, Ihnen bekannten Betrieben?

## **Gemüsegärtner/in EFZ**

---

### **6. Reparaturarbeiten an Landmaschinen und anderen Maschinen und Geräten ausführen**

1. Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation eine grössere, selber ausgeführte Reparatur.
2. Was haben Sie bei dieser Reparatur gelernt?
3. Beurteilen Sie die Reparaturarbeit hinsichtlich der Kosten. Was sind die Unterschiede ob Sie die Arbeiten selber machen oder von der Fachwerkstatt ausführen lassen?
4. Welche Reparaturen- und Servicearbeiten haben Sie aus Sicherheitsgründen von der Fachwerkstatt ausführen lassen?

## **Gemüsegärtner/in EFZ**

---

### **7. Lagerung von PSM/Düngemitteln etc. auf dem Lehrbetrieb**

1. Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation wie Sie auf dem Lehrbetrieb die Pflanzenschutzmittel und Düngemittel gelagert haben.
2. Welche Sicherheitsvorkehrungen haben Sie getroffen bei der Verwendung von Pflanzenschutz- und Düngemitteln?
3. Wie beurteilen Sie die Art und Weise der Lagerung der oben genannten Stoffe auf Ihrem Lehrbetrieb? Können Sie jeweilige Verbesserungsmaßnahmen vorschlagen?

## **Gemüsegärtner/in EFZ**

---

### **8. Schutzausrüstungen an Fahrzeugen, Maschinen, Anlagen und Gebäuden**

1. Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation Schutzausrüstungen an Fahrzeugen, Maschinen, Anlagen und Gebäuden.
2. Mit welchen Folgen für Anwender und Betriebsleiter müssen Sie rechnen, wenn diese mangelhaft sind oder fehlen?
3. Wie beurteilen Sie den Umgang mit Schutzausrüstungen auf dem Lehrbetrieb, verglichen mit anderen, Ihnen bekannten Betrieben? Welche Schlüsse ziehen Sie daraus?

**Gemüsegärtner/in EFZ**

---

**Arbeitsumfeld / Nachernte****9. Produkte lagern und verarbeiten (1)**

Sie haben auf Ihrem Lehrbetrieb gelernt, wie Gemüse gelagert und verarbeitet wird. Beantworten Sie dazu und anhand der Lerndokumentation die folgenden Teilfragen:

1. Was verstehen Sie unter Sortier- und Qualitätsbestimmungen? Zeigen Sie anhand eines Artikels auf, in welchen Bereichen solche Bestimmungen auf Ihrem Lehrbetrieb vorkommen. Wie werden diese umgesetzt / eingehalten?
2. Welche Konsequenzen muss der Betrieb tragen, falls diese Bestimmungen nicht eingehalten werden (können)?
3. Beschreiben Sie anhand Ihrer Lerndokumentation wie die Produkte auf dem Lehrbetrieb gelagert werden (Lagerbedingungen). Welche Ansprüche müssen dabei besonders beachtet werden?
4. Wie sind Sie bei der Einlagerung und Auslagerung auf dem Lehrbetrieb vorgegangen. Warum werden diese Arbeitsschritte genauso erledigt?

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 10. Produkte verkaufen (2)

Sie haben anhand Ihrer Lerndokumentation festgehalten, wie der Lehrbetrieb seine Produkte aufbereitet und vermarktet. Beantworten Sie dazu die folgenden Teilfragen:

1. Welche Gebinde/Verpackungen kommen auf Ihrem Lehrbetrieb zum Einsatz? Warum werden nicht alle Produkte einheitlich verpackt? Begründen Sie die Unterschiede.
2. Zeigen Sie anhand einer von Ihnen ausgewählten Gemüseart auf, wie Sie die Produkte und Gebinde richtig etikettiert haben.
3. Zeigen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation auf, wie die Logistik und der Transport zum Abnehmer geregelt sind.
4. Zeigen Sie anhand der Lerndokumentation auf, wie hoch der Erlös (Preis, z.B. Fr./kg) für die Produkte Ihres Lehrbetriebes zu einem von Ihnen definierten Zeitpunkt war (mind. 5 Produkte). Wie kam dieser Erlös des Lehrbetriebes jeweils zustande?

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 11. Aufzeichnungen tätigen

Auf Gemüsebaubetrieben muss eine Vielzahl an Daten aufgezeichnet und festgehalten werden.

1. Nennen Sie je eine wichtige Aufzeichnungsart im Bereich Pflanzenbau und Arbeitsumfeld, die im Jahresverlauf auf einem Gemüsebaubetrieb gemacht werden muss.
2. Begründen Sie diese Aufzeichnungen und zeigen Sie den Nutzen für den Gemüsegärtner/die Gemüsegärtnerin auf.
3. Beschreiben Sie anhand eines konkreten Beispiels, wie Daten auf Ihrem aktuellen Ausbildungsbetrieb aufgezeichnet werden und welche Zwecke diese erfüllen.
4. Nennen Sie technische Hilfsmittel, welche bei der Aufzeichnung angewendet werden können. Welche Vor- und Nachteile haben diese?

## Gemüsegärtner/in EFZ

---

### 12. Label, Marke oder Produktionsstandard beschreiben

Sie haben auf Ihrem Lehrbetrieb verschiedene Labels, Marken und Produktionsstandards kennen gelernt. Beantworten Sie dazu die folgenden Teilfragen:

1. Welche Programme oder Anforderungen wie Label, Marke oder Produktionsstandard erfüllt Ihr Lehrbetrieb?
2. Wählen Sie eines der vorhandenen Programme aus und beschreiben Sie, welche Anforderungen dazu erfüllt werden müssen und wie diese auf Ihrem Lehrbetrieb umgesetzt werden. (z. B. in den Bereichen, Ökologie, Produktionsweise, Produktqualität, Hygiene, soziale und gesundheitliche Faktoren, etc.)
3. Welche Erfahrungen haben Sie im Zusammenhang mit den oben beschriebenen Programmen gewonnen?
4. Warum wird das oben beschriebene Programm auf dem Lehrbetrieb angewendet? Welches sind die Vor- und Nachteile?