

Berufsprüfung		Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter
BP 16	Milchverarbeitung	
Vorbedingungen	Das Modul steht Personen offen, die sich für die Milchverarbeitung im bäuerlichen Familienhaushalt interessieren. Sie bringen genügend Allgemeinbildung mit, die der Sekundarstufe II entspricht.	
Kompetenzen	1. Die Absolventinnen und Absolventen gewährleisten eine hygienisch einwandfreie Arbeitsweise mit dem Rohstoff Milch. 2. Sie stellen verschiedene Milchprodukte fachgerecht und nach den gesetzlichen Bedingungen her und können diese entsprechend lagern. 3. Sie kalkulieren die Kosten für die hergestellten Produkte und kennen Absatzmöglichkeiten.	
Inhalte	Milchgewinnung - Melkhygiene, Milchkontrolle, Milchqualität Anforderungen an Räume, Geräte und Personal Reinigung und Entkeimung im Betrieb Herstellung und Lagerung von - Sauermilchprodukten: Joghurt, Sauerrahm - Frischkäse: Quark, Mascarpone - Milcherzeugnisse: Rahm, Pastmilch, Milchmischgetränke - Butter - Käse (Weich und Halbhart) Auswahl von Kulturen Anwendung und Nachweis eines Kontrollkonzeptes zur Produktüberwachung Deklarationsbestimmungen Gesetzliche Vorgaben und Umsetzungsmöglichkeiten Kalkulation, Vermarktung	
Ausbildungsdauer (Std.)	Das Modul umfasst 50 Stunden Lernzeit, wovon 30 Stunden auf den Unterricht entfallen und rund 20 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie für die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.	
Modullernzielkontrolle	45 Minuten schriftlich	

Anerkennung	Die erfolgreich absolvierte Modullernzielkontrolle wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt. Zudem anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.
Anbieter	Bäuerlich-Hauswirtschaftliche Ausbildungszentren
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Modullernzielkontrolle
Punktezahl	Für die Berufsprüfung Bäuerin ist dieses Modul ein Wahlmodul. Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 2 Punkte.
Bemerkungen	Lehrmittelempfehlung: Ordner Milchverarbeitung von Agridea Adressen von Informationsquellen, Hilfsmittel, Branchenorganisationen und Beratungsdienste

Detaillierte Lernziele		
Die Absolventinnen und Absolventen...		K-Stufe*
1.1	kennen die Anforderungen an die hygienische Milchgewinnung.	K3
1.2	interpretieren und beurteilen die Untersuchungsergebnisse. Sie leiten Vorschläge zur Verbesserung der Milchqualität ein.	K6
1.3	kennen die Anforderungen an Räume, Geräte und Personal.	K3
2.1	schildern den korrekten Ablauf einer Reinigung und Entkeimung.	K3
2.2	stellen Milchspezialitäten, Sauermilchprodukte, Frischkäse, Butter und Käse (Weich- und Hart) her.	K4
2.3	kennen die Anforderungen der hergestellten Produkte betreffend Lagerung und Lagerdauer.	K3
2.4	wählen die Kulturen für die entsprechenden Produkte aus und setzen diese ein.	K4
3.1	wenden ein vorhandenes Sicherheitskonzept an.	K5
3.2	interpretieren Überwachungs- und Untersuchungsergebnisse und können Korrekturen vornehmen.	K6
3.3	kennen grundlegende gesetzliche Vorgaben für die Milchverarbeitung.	K3
3.4	kalkulieren die Kosten für die hergestellten Produkte und kennen ihre Wirtschaftlichkeit und Vermarktungsmöglichkeiten.	K3
3.5	erkennen die eigenen Grenzen der Milchverarbeitung und leiten daraus ihre Möglichkeiten für den Betrieb ab.	K5

* Kognitionsstufe nach Bloom