

Berufsprüfung		Modul Berufsfeld
BF 22	Obstverarbeitung	
Vorbedingungen	Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft und über Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.	
Kompetenzen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie kennen die gesetzlichen Rahmenbedingungen und den Markt für Verarbeitungsprodukte. 2. Sie kennen die Herkunft und die Qualitätsanforderungen an Verarbeitungsrohstoffe. 3. Sie sind vertraut mit den Produktionsmethoden zur Herstellung von hochwertigen Verarbeitungsprodukten. 4. Sie produzieren zu kostendeckenden Tarifen und vermarkten die Produkte erfolgreich. 	
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Obstwirtschaft - Gesetzliche Grundlagen (Alkoholgesetz, Lebensmittelgesetz) - Herkunft der Rohstoffe - Saftgewinnung - Saftbehandlung - Haltbarmachung - Spezialitäten in der Obstverarbeitung - Betriebswirtschaft - Vermarktung 	
Ausbildungsdauer	ca. 30 Stunden Unterrichtszeit (davon Übungen: ca. 15 Stunden) ca. 20 Stunden übrige Lernzeit Unterricht an ca. 5 Kurstagen	
Lernzielkontrolle	Am Ende des Kurses findet eine Modulprüfung statt. Diese besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil. Prüfungsdauer: <ul style="list-style-type: none"> - schriftlich: 45 Minuten - praktisch: 45 Minuten. 	
Anerkennung	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.	
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentren, Fachstellen für Obst und Beeren	
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle	
Punktezahl	3 Punkte	
Bemerkungen		

Detaillierte Lernziele		
Der / die Kandidat-in ist in der Lage...		K-Stufe*
1.1	... die wichtigsten in der Obstverarbeitung tätigen Organisationen sowie deren Funktionen zu nennen.	K1
2.1	... die unterschiedlichen Herkünfte (Feldobstbau, Erwerbskulturen) von Verarbeitungsobst vergleichen und nach ihrer multifunktionellen Bedeutung anhand von praktischen Beispielen gewichten.	K3 – K6
2.2	... Fruchtmuster auf Grund der SOV-Qualitätsvorschriften bezüglich ihrer Qualität beurteilen und damit die Eignung für die Verarbeitung einstufen.	K6
2.3	... Möglichkeiten aufzeigen, mit welchen Mitteln die Rohstoffqualitäten gefördert werden können.	K2
3.1	... unterschiedliche Obstpressen-Typen erkennen und deren technische Unterschiede in den bedeutenden Punkten aufzeigen sowie die Anforderungen an die mechanischen Einrichtungen praxisnah erklären.	K2
3.2	... für die betriebseigene Infrastruktur eine geeignete Mostpresse, inkl. nach- und vorgelagerten Einrichtungen auswählen und den Abpressvorgang selbständig ausführen.	K3 – K6
3.3	... die Bedeutung von Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen in Obstsäften sowie die Entwicklungsbedingungen dieser Mikroorganismen beschreiben.	K2
3.4	... anhand von Saftproben die Einwirkungen von Mikroorganismen visuell und degustativ beurteilen und Obstsäfte mit geeigneten schonenden Verfahren selbständig klären.	K6
3.5	... den Gärungsprozess bei Obstsäften (für vergorenen Saft) und Obst-Maischen mit geeigneten und schonenden Methoden beeinflussen, Obstsäfte haltbar machen.	K5
3.6	... die Unterschiede zwischen Elektrodenpasteur und Durchlauferhitzer praxisnah am Objekt aufzeigen.	K2
3.7	... die Unterschiede und Eignung der verschiedenen Gebindeformen aufzählen und begründen sowie ein – für ihre Verhältnisse geeignetes Gebinde - auswählen	K2, K5
3.8	... die Herstellung von Spezialitäten (Trauben- und Beerensäften, Trockenprodukten, usw.) und das Einmaischen für die Herstellung von gebrannten Wassern erläutern und umsetzen.	K2
3.9	... die Qualität der erzeugten Produkte visuell und degustativ beurteilen ev. Verbesserungsmöglichkeiten vorschlagen.	K6
4.1	... die Erzeugnisse korrekt und attraktiv anbieten (Gebinde, Etiketten, Verpackung, usw.).	K3
4.2	... die gesetzlichen Bestimmungen bei der Vermarktung verarbeiteter Obstprodukte berücksichtigen	K3
4.3	... die „gute Herstellungspraxis“ GHP entwickeln und die Lebensmittelsicherheit mittels Selbstkontrolle konzeptionell analysieren	K4, K5
4.4	... die kostendeckenden Preise resp. Tarife für Dienstleistungen und Produkte korrekt zu kalkulieren.	K4

* Kognitionsstufe nach Bloom