

Berufsprüfung		Modul der Landwirtschaft
LW 17	Alpkäserei	
Vorbedingungen	Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ als Landwirt und über ausreichende Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.	
Kompetenzen	<p>Nach Abschluss sind die Absolventen fähig,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. die Käsereieinrichtungen auf ihre Zweckmässigkeit hin zu beurteilen; 2. die QS Normen in der Milchgewinnung und Milchverarbeitung korrekt umzusetzen; 3. Qualitätskäse auf der Alp nach Vorgaben (AOC, regionale Branchenvorgaben) herzustellen und zu lagern; 4. die Vermarktung der Alpprodukte zu planen und zu organisieren; 5. die Alpnebenprodukte sinnvoll zu verwerten und die Abfallprodukte umweltgerecht zu entsorgen. 	
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - zweckmässige Einrichtung einer Alpkäserei - Milchgewinnung und Lagerung auf der Alp - Herstellung und Anwendung der Käsekultur - Herstellung und Lagerung von Alpkäse - Sicherung der Qualität - Planung und Organisation der Vermarktung von Alpprodukten - Verwertung der Sirte / umweltgerechte Entsorgung der Sirte 	
Ausbildungsdauer	Das Modul umfasst 24 Stunden Lernzeit, wovon 15 Stunden auf Unterricht, Übungen und Exkursionen entfallen und rund 9 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.	
Lernzielkontrolle	Mündliche Prüfung in einer Alpkäserei (30 Minuten)	
Anerkennung	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.	
Anbieter	Landwirtschaftliche Ausbildungszentren und spezielle Branchen	
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle	
Punktezah	2	
Bemerkungen		

Detaillierte Lernziele		
Der/die Lernende ist in der Lage...		K-Stufe*
1.1	... die Vorschriften über die Einrichtungen und Eigenschaften der Geräte und Einrichtungen zu erklären.	K2
1.2	... die Zweckmässigkeit der Käsereieinrichtung zu beurteilen.	K6
2.1	... die Melkanlage und Melktechnik im Hinblick auf die Gewinnung von qualitativ einwandfreier Milch zu beurteilen.	K6
2.2	... die QS Dokumente bei der Milchgewinnung auf der Alp zu interpretieren.	K5
3.1	... die Anforderungen an die Hilfsstoffe wie Wasser, Lab, Kultur, Salz und Gewürze zu beschreiben.	K2
3.2	... die Herstellung der Käsekultur zu beschreiben.	K2
3.3	... die Qualität der Käsekultur zu beurteilen.	K6
3.4	... die Herstellung eines typischen Alpkäses (Hart-, Halbhart- oder Weichkäse) zu beschreiben.	K2
3.5	... die Massnahmen zur Vermeidung von Qualitätseinbussen zu bewerten.	K6
3.6	... die Einrichtung des Salzbadens sowie die Lagerung und Pflege des Käses zu planen.	K4
3.7	... die QS Aufzeichnungen im Zusammenhang mit der Käseherstellung zu beschreiben.	K2
3.8	... die Einhaltung der gesetzlichen und regionalen Vorgaben zu bewerten.	K6
4.1	... einen Plan für die Vermarktung der Alprodukte zu entwickeln.	K5
5.1	... ein Konzept für eine sinnvolle Verwertung und umweltgerechte Entsorgung der Sirte zu entwerfen.	K4

* Kognitionsstufe nach Bloom