

Serie 2015

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 **90 Minuten** vorgesehen.

Aus der nachfolgenden Sammlung wählen die Experten **drei Aufträge** aus. Im Durchschnitt stehen für jeden Auftrag rund 30 Minuten zur Verfügung. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

Die Aufgaben zu den Stichworten „Gemüse ernten“ und „Gemüse aufbereiten“ können je nach vorhandenen Gemüsekulturen variiert und deshalb allenfalls auch für zwei Aufträge verwendet werden.

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: <http://www.agri-job.ch/de/berufsfeld1.html>.

Thema 1: Nachernte Verpackung

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.
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

Thema 2: Gemüse ernten

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

Thema 4: Gemüse verpacken und etikettieren

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

Thema 5: Aufzeichnungen ausführen

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

Thema 6: Gemüselagerung

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)

Thema 8: Maschinelle Ernte

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