

Serie 2014

Qualifikationsverfahren

Obstfachfrau / Obstfachmann EFZ

Praktische Arbeiten - vorgezogene Teilprüfung

Bereich: Pflanzenbau 3

Positionsnote: OF_A_Pflanzenbau3_a

ARBEITSUNTERLAGE

Vorgaben

Das Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten – Pflanzenbau“ wird in 3 separaten Prüfungen (= 3 Positionennoten) durchgeführt. Pro Prüfung sind dafür 90 Minuten vorgesehen.

Die nachfolgende Sammlung enthält eine Auswahl von Aufgaben der Positionsnote Pflanzenbau 3. Daraus sind durch die Experten drei Aufträge auszuwählen. Für jeden Auftrag stehen im Durchschnitt rund 30 Minuten zur Verfügung. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

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 Bereich / Prüfung wird je ein 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: Lagerkrankheiten, Lagerschäden

Aufgabe

Sie lagern im Betrieb Äpfel der Sorte Jonagold aus und stellen fest, dass die Früchte verschiedene Schäden und teilweise Krankheitssymptome aufweisen, welche bei der Einlagerung noch nicht sichtbar waren.

Klären Sie ab, um welche Schäden / Krankheiten es sich im vorliegenden Fall handelt. (Nachschlagen von Lagerkrankheiten erst nachdem keine Lösung gefunden werden konnte).

Stellen Sie fest, wie die Fruchtschäden entstanden sein könnten bzw. welche Fehler in der Produktion begangen worden sein könnten, sodass sich Lagerkrankheiten ausbreiten konnten.

Hilfsmittel

Gebinde mit entsprechenden Früchten (Lagerschäden)

Katalog mit Lagerkrankheiten (Bilder und Beschriebe)

Refraktometer

Thema 2: Sortierung Kernobst

Aufgabe

Der Betrieb, bei dem Sie seit einiger Zeit angestellt sind, lagert, sortiert und vermarktet das Kernobst selbstständig.

Die Vermarktung erfolgt an Volg-Läden in der Region. Sie erhalten vom Betriebsleiter die Aufgabe, einen Posten Elstar auszulagern und für den Verkauf zu sortieren. Der Abnehmer wünscht ausschliesslich Klasse I und II.

Informieren Sie sich über die geltenden Richtlinien bezüglich Sortierung und Qualität.

Sortieren Sie einen Teil des Postens (ca. 10 kg) und kommentieren Sie Ihr Handeln (weshalb werden die Früchte in die entsprechende Klasse eingeteilt?).

Beurteilen Sie das Gesamtbild Ihrer Sortierung.

Hilfsmittel

Gebinde mit entsprechenden Früchten

Grössenschablonen

Qualitätsvorschriften und Vermarktungskonzept

SV

Sortieranlage wenn vorhanden

Thema 3: Obst abpacken

Aufgabe

Sie haben den Auftrag eine Sortierung Kernobst (Beerenobst) zu machen.

1. Sortieren Sie die Früchte für die verschiedenen Verkaufskanäle.
 - 1.1. Früchte für den Verkauf an den Detailkunden (Hofladen) vorbereiten.
 - 1.2. Früchte für den Verkauf an eine Mosterei vorbereiten
 - 1.3. Ausschuss Früchte
2. Versehen Sie die Gebinde mit den nötigen Auszeichnungen für den Verkaufskanal.

Hilfsmittel

Verschiedene Verkaufsgebinde benötigt

Etiketten für Verkauf und Lagerung benötigt

SUISSE GARANTIE-Branchenreglement Früchte Gemüse Kartoffeln erlaubt

Vermarktungskonzept SOV erlaubt

Thema 4: Warenumschlag

Aufgabe

Im Betrieb werden gerade Äpfel geerntet. Sie erhalten vom Lehrmeister den Auftrag, die vollen Gebinde (Grosskisten) zum Hofplatz zu transportieren, diese abzuladen und für die Einlagerung bzw. den Abtransport zum Lagerbetrieb fertig zu machen.

Führen Sie den Abtransport der Grosskisten aus. Verwenden Sie dazu den vorhandenen Obstwagenzug mit Traktor oder den Heckgabelstapler.

Entladen Sie die Grosskisten und machen Sie diese für den Abtransport bereit.

Hilfsmittel

Schreibmaterial

Produzentenetikette

Traktor, Gabelstapler, Obstbauwagen mit Grosskisten
(ev. befüllt)

Thema 5: Bestimmung Erntezeitpunkt

Aufgabe

Die Ernte im Betrieb ist in vollem Gange. Es ist Freitagabend, ihr Vorgesetzter belädt den Lastwagen um das geerntete Obst einzulagern.

Sie erhalten vom Vorgesetzten den Auftrag, den Erntezeitpunkt der Sorte X zu bestimmen. Zeigen Sie anhand eines konkreten Beispiels auf, wie der Erntezeitpunkt praktisch bestimmt wird. Und erläutern Sie anschliessend wie dieser theoretisch bestimmt wird.

Hilfsmittel

Betriebsheft

Messer

Thema 6: Unfallverhütung und Gesundheitsschutz bei der Ernte

Aufgabe

Sie sind bei der Apfelernte und bereiten die benötigten Gerätschaften vor.

Ernten Sie die Früchte für den Verkauf in den Grosshandel. Beachten Sie dabei den richtigen und effizienten Einsatz der Gerätschaften und gewährleisten Sie so die Gesundheit der Erntehelfer.

Hilfsmittel

Pflückhilfen, Hebebühne, Leitern

BUL-Katalog

Thema 7: Hygiene in Verarbeitungsräumen

Aufgabe

Sie erhalten den Auftrag ihres Chefs, den Verarbeitungsraum für die Süßmostherstellung (Abpackstation) nach dem Mosten zu reinigen.

Hilfsmittel

Lerndokumentation, Richtlinien des Betriebes

Thema 8: Ernteschätzung und Bedarf an Arbeitskräften

Aufgabe

Sie erhalten vom Vorgesetzten vor der Obsternte den Auftrag, die Planung für die Ernte der Sorte zu machen

1. Machen Sie eine Ernteschätzung für diese Sorte
2. schätzen Sie den Bedarf an Grosskisten ein
3. Schätzen Sie den Bedarf an Arbeitskräften für die zeitgerechte Ernte ein.

Hilfsmittel

Flächenvorgabe, Taschenrechner

Thema 9: Fruchtlagerung

Aufgabe

Nach der Kernobsternte erhalten Sie von der Chefin den Auftrag, das Tafelobst für den Eigenbedarf im Keller zu lagern.

1. machen Sie einen Vorschlag, wie das Tafelobst selber gelagert werden kann.
2. Richten Sie in einem Keller (Lagerplatz) ein kleines Lager ein.

Hilfsmittel

Lerndokumentation, Richtlinien des Betriebes

Thema 10: Qualitätskriterien für Verarbeitungs- und Tafelobst

Aufgabe

Sie erhalten vom Betriebsleiter die Aufgabe, die Vorbereitungen für die Kirschernte vorzunehmen.

Da die Erntemengen den Bedarf für die Direktvermarktung übersteigen, möchte der Betriebsleiter die Kirschen der Junganlage zum ersten Mal an den Grosshandel liefern.

Klären Sie ab, welche Qualitätsanforderungen der Schweizer Grosshandel an die Kirschen der Klassen Extra und Premium stellt.

Zeigen Sie, wie und mit welchen Hilfsmitteln Sie die Qualität der Früchte beurteilen.

Alternativ: Aufgabenstellung mit anderen Obstarten durchführen.

Zeigen Sie am Objekt, wie Sie die Qualitätsanforderungen während der Ernte erfüllen resp. mit welchen Massnahmen Sie die Früchte vor qualitätsmindernden Einflüssen schützen.

Hilfsmittel

Qualitätsanforderungen PZ Kirschen/Zwetschgen SOV.

Farbschablone SOV, Grössenschablonen, Refraktometer,

Jodlösung und Legenden

Thema 11: Ernteleistung erheben und optimieren

Aufgabe

Sie erhalten von Ihrem Chef den Auftrag, die Ernteleistung der Equipe zu eruiieren und Verbesserungen anzubringen.

1. Erheben und berechnen Sie die ungefähre Ernteleistung pro Stunde mit einer geeigneten Methode.
2. Beurteilen Sie das erhaltene Resultat und nennen Sie Stärken und Schwächen in der vorgefundenen Ernte.
3. Instruieren Sie im Anschluss die Mitarbeitenden (Experten) am Objekt, auf welche Punkte sie genau achten müssen, um eine verbesserte Ernteleistung zu erreichen.

Hilfsmittel

Stoppuhr, Schreibzeug, Rechner

Thema 12: Ernte für Direktvermarkter praktisch durchführen

Aufgabe

Auf Ihrem Betrieb steht ein Erntedurchgang der Sorte X an. Auf ihrem Direktvermarktungsbetrieb ernten Sie direkt in 25kg Harassen.

1. Bereiten Sie den Erntezug für die Ernte vor.
2. Ernten Sie 50kg Äpfel in baumfallender Qualität.

Hilfsmittel

Erntezug, Gebinde (evt. Bodenpapier), Obstmass, Leiter,

Thema 13: Ernte für Handel praktisch durchführen

Aufgabe

Auf Ihrem Betrieb steht der erste Erntedurchgang der Sorte X an. Sie erhalten die Aufgabe, das Erntepersonal zu instruieren.

1. Klären Sie ab, welche Qualitätsanforderungen Ihr Abnehmer an die Sorte X stellt und welche Übernahmebedingungen gelten.
2. Führen Sie anhand der Qualitätsanforderungen die Ernte im richtigen Arbeitstempo durch (mind. 20kg).
3. Instruieren Sie im Anschluss die Mitarbeitenden (Experten) am Objekt, auf welche Punkte sie genau achten müssen, um eine optimale Ernte zu gewährleisten.

Hilfsmittel

Qualitätsanforderungen PZ Tafelkernobst SOV, Vermarktungskonzept, Übernahmebedingungen Abnehmer. Grössenschablonen, Sackmesser, Pflückkorb, andere Erntehilfsmittel, Erntezug, ev. Hebebühne

Thema 14: Mostobst auflesen

Aufgabe

Ihr Nachbar hat bei Ihnen 50kg Mostäpfel für die Safterstellung bestellt. Der Betriebsleiter gibt ihnen den Auftrag, im soeben abgeernteten Sortenblock X diese Mostäpfel aufzulesen und bereitzustellen.

1. Führen Sie den Auftrag aus.
2. Schreiben Sie den Lieferschein für den Nachbarn Hans Muster auf welchem auch der Kilopreis vermerkt ist.

Hilfsmittel

Gebinde (Körbe und Harassen), Lieferschein, Schreibmaterial. Wasseranschluss mit Schlauch (abspritzen der Früchte, sofern verschmutzt).

Thema 15: Vorerntekontrolle

Aufgabe

Zur Überprüfung der Pflanzenschutzmassnahmen in diesem Jahr und für die Vorbereitung der kommenden Pflanzenschutzsaison müssen Sie bei der Sorte X die Vorerntekontrolle durchführen.

1. Führen Sie diese Kontrolle an 100 Früchten durch.
2. Rechnen Sie ihre Beobachtung auf 500 Früchte hoch und beurteilen Sie das Resultat.

Hilfsmittel

Kontrollblock. "Visuelle Kontrollen im Obstbau" und/oder Merkblätter zu Schaderregern.

Thema 16: Gebindenachlieferung

Aufgabe

Der Erntechef hat Sie angerufen, dass bald alle Grosskisten gefüllt sind und dringend Zusätzliche benötigt werden.

1. Beladen Sie den Erntezug mit leeren Grosskisten, die für die baumfallende Langzeitlagerung vorgesehen sind.
2. Fahren Sie mit dem Erntezug in das von den Experten vorgeschlagene Sortenquartier.

Hilfsmittel

Erntezug (mit Traktor). Evtl. Stapler. Verschmutzte Grosskisten.

Thema 17: Wartefristen bis Ernte

Aufgabe

Sie bekommen vom Betriebsleiter den Auftrag, die frühestmöglichen Erntetermine bei Einhaltung der Wartefristen zu berechnen. Dazu steht Ihnen das Pflanzenschutzjournal und die Erntetermine gemäss T-Stadium stehen zur Verfügung.

1. Berechnen Sie an Hand des Pflanzenschutzjournals den erstmöglichen Erntezeitpunkt bei der Sorte X.
2. Beurteilen Sie das Resultat von Teilfrage 1 mit den berechneten Ernteterminen gemäss T-Stadium und geben Sie eine Rückmeldung an den Betriebsleiter (Experten)

Hilfsmittel

Pflanzenschutzjournal (Vorlage vorhanden). Tabelle Ernte gemäss T-Stadium (Vorlage vorhanden). Schreibmaterial. Pflanzenschutzempfehlungen (Flugschrift 122)