Obstverarbeitungs- und Veredelungsprozess

**Handlungskompetenzen**

f3 Obst verarbeiten und veredeln

**Ziel (Was):** Früchte, die nicht den Marktanforderungen entsprechen, auf dem eigenen Lehrbetrieb verarbeiten oder veredeln.

**Teilaufgaben**

Dokumentieren Sie jeweils die Teilaufgaben im vorgesehenen Feld (z. Bsp.: mit Fotos, Zeichnungen, kurzen Texten etc.). Legen Sie, wo sinnvoll, ergänzende Unterlagen bei (z.B. Nährstoffbilanz, Laborbericht Bodenanalyse, Parzellenblatt).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teilaufgabe 1:  | Beschreiben Sie eine Möglichkeit zur Verarbeitung oder Veredelung von Obst, die Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb durchgeführt haben. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 2:  | Beschreiben Sie, wie Sie konkret bei der Verarbeitung oder Veredelung des Obstes vorgegangen sind. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 3: | Welche Hygienestandards haben Sie bei dieser Arbeit beachtet? | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |

**Erkenntnisse und Merksätze**

Halten Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse fest. Z. Bsp. Was ist mir gut gelungen, was ist mir weniger gut gelungen? Was mache ich nächstes Mal anders?

|  |
| --- |
|  |

Welche Inhalte aus der Berufsfachschule und/oder dem ÜK haben mir bei diesem Lernbericht geholfen?

|  |
| --- |
|  |

**Rückmeldung Berufsbildner/in**

|  |
| --- |
|  |
|  |  |
| Datum/Unterschrift Lernende/r |  |  |
| Datum/Unterschrift Berufsbildner/in |  |  |

**Gültig ab dem Schuljahr 2026/2027**

**Stand 30.04.2025**