Gemüse lagern und konservieren

**Handlungskompetenz**

f3: Gemüse lagern

**Ziel (Was):** Beschreiben, wie das Gemüse geerntet und für ihre Verarbeitung, ihre Lieferung und ihre Vermarktung vorbereitet wird

**Teilaufgaben**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teilaufgabe 1:  | Beschreiben Sie, wie Sie die Lagerung und die Konservierung von Produkten innerhalb des Betriebs definiert haben. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 2: | Nennen Sie Konservierungsmethoden und verschiedene Lagermöglichkeiten auf Ihrem Betrieb. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 3: | Definieren Sie, wie eine Gemüsesorte auf Ihrem Betrieb gelagert wird.  | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |
| Teilaufgabe 4: | Erläutern Sie, wie die Produkte für die Lagerung gekennzeichnet und verpackt werden. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teilaufgabe 5: | Beschreiben Sie die besonderen Gefahren, auf die Sie für sich und im Hinblick auf die Umwelt geachtet haben. | [ ]  erfüllt[ ]  teilweise erfüllt[ ]  nicht erfüllt |
|  |

**Erkenntnisse und Merksätze**

Halten Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse fest. Zum Beispiel: 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**