

<b>Berufsprüfung</b>		<b>Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter</b>
<b>BP 16</b>	<b>Milchverarbeitung</b>	
<b>Vorbedingungen</b>	Das Modul steht Personen offen, die sich für die Milchverarbeitung im bäuerlichen Familienhaushalt interessieren. Sie bringen genügend Allgemeinbildung mit, die der Sekundarstufe II entspricht.	
<b>Kompetenzen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Absolventinnen und Absolventen gewährleisten eine hygienisch einwandfreie Arbeitsweise mit dem Rohstoff Milch.</li> <li>2. Sie stellen verschiedene Milchprodukte fachgerecht und nach den gesetzlichen Bedingungen her und können diese entsprechend lagern.</li> <li>3. Sie kalkulieren die Kosten für die hergestellten Produkte und kennen Absatzmöglichkeiten.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	<p>Milchgewinnung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melkhygiene, Milchkontrolle, Milchqualität</li> </ul> <p>Anforderungen an Räume, Geräte und Personal</p> <p>Reinigung und Entkeimung im Betrieb</p> <p>Herstellung und Lagerung von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauermilchprodukten: Joghurt, Sauerrahm</li> <li>- Frischkäse: Quark, Mascarpone</li> <li>- Milcherzeugnisse: Rahm, Pastmilch, Milchmischgetränke</li> <li>- Butter</li> <li>- Käse (Weich und Hart)</li> </ul> <p>Auswahl von Kulturen</p> <p>Anwendung und Nachweis eines Kontrollkonzeptes zur Produktüberwachung</p> <p>Deklarationsbestimmungen</p> <p>Gesetzliche Vorgaben und Umsetzungsmöglichkeiten</p> <p>Kalkulation, Vermarktung</p>	
<b>Ausbildungsdauer (Std.)</b>	Das Modul umfasst 50 Stunden Lernzeit, wovon 30 Stunden auf den Unterricht entfallen und rund 20 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie für die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.	
<b>Modullernzielkontrolle</b>	45 Minuten schriftlich	

<b>Anerkennung</b>	Die erfolgreich absolvierte Modullernzielkontrolle wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt. Zudem anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.
<b>Anbieter</b>	Bäuerlich-Hauswirtschaftliche Ausbildungszentren
<b>Gültigkeit</b>	6 Jahre ab Bestehen der Modullernzielkontrolle
<b>Punktezahl</b>	Für die Berufsprüfung Bäuerin ist dieses Modul ein Wahlmodul. Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 2 Punkte.
<b>Bemerkungen</b>	<b>Lehrmittelempfehlung:</b> Ordner Milchverarbeitung von Agridea  Adressen von Informationsquellen, Hilfsmittel, Branchenorganisationen und Beratungsdienste

<b>Detaillierte Lernziele</b>		
<b>Die Absolventinnen und Absolventen...</b>		<b>K-Stufe*</b>
<b>1.1</b>	kennen die Anforderungen an die hygienische Milchgewinnung.	K3
<b>1.2</b>	interpretieren und beurteilen die Untersuchungsergebnisse. Sie leiten Vorschläge zur Verbesserung der Milchqualität ein.	K6
<b>1.3</b>	kennen die Anforderungen an Räume, Geräte und Personal.	K3
<b>2.1</b>	schildern den korrekten Ablauf einer Reinigung und Entkeimung.	K3
<b>2.2</b>	stellen Milchspezialitäten, Sauermilchprodukte, Frischkäse, Butter und Käse (Weich- und Hart) her.	K4
<b>2.3</b>	kennen die Anforderungen der hergestellten Produkte betreffend Lagerung und Lagerdauer.	K3
<b>2.4</b>	wählen die Kulturen für die entsprechenden Produkte aus und setzen diese ein.	K4
<b>3.1</b>	wenden ein vorhandenes Sicherheitskonzept an.	K5
<b>3.2</b>	interpretieren Überwachungs- und Untersuchungsergebnisse und können Korrekturen vornehmen.	K6
<b>3.3</b>	kennen grundlegende gesetzliche Vorgaben für die Milchverarbeitung.	K3
<b>3.4</b>	kalkulieren die Kosten für die hergestellten Produkte und kennen ihre Wirtschaftlichkeit und Vermarktungsmöglichkeiten.	K3
<b>3.5</b>	erkennen die eigenen Grenzen der Milchverarbeitung und leiten daraus ihre Möglichkeiten für den Betrieb ab.	K5

\* Kognitionsstufe nach Bloom