

B37**Obstverarbeitung**

Voraussetzungen	Dieses Modul steht allen interessierten Personen offen, welche bereits im Bereich Obstverarbeitung tätig sind oder sich neu mit dieser Materie auseinandersetzen wollen.
Lernziele	Um die Verarbeitung erfolgreich betreiben zu können, sind Grundlagenkenntnisse in den Bereichen Gesetzesbasis, Herkunft der Rohstoffe, technische Kenntnisse in Saftgewinnungs- und -behandlungsprozessen sowie der Haltbarmachung notwendig, die später durch die Erfahrungswerte ergänzt und erweitert werden können. Die Teilnehmer erlangen die Grundlagen der „guten Herstellerpraxis“ GHP und können die Lebensmittelsicherheit beim Verarbeitungsprozess mittels Selbstkontrolle konzeptionell analysieren.
Inhalte	Gesetzliche Grundlagen (Alkoholgesetz, Lebensmittelgesetz), Herkunft und Produktionsweisen der Rohstoffe, Saftgewinnung, Saftbehandlung, Haltbarmachung, Spezialitäten in der Obstverarbeitung, Betriebswirtschaft, Vermarktung.
Niveau	Berufsprüfung Landwirtschaft
Lernzeit	Das Modul umfasst ca. 40 Stunden
Angebotsform	ca. 5 Kurstage, Theorie 20 Stunden Praktische Übungen, Exkursion 20 Stunden
Lernzielkontrolle	Am Ende des Kurses findet eine Modulprüfung statt. Diese besteht aus einem schriftlichen Teil und einem mündlichen / praktischen Teil. Prüfungsdauer Schriftlich: 90 Minuten, Mündlich / Praktisch: 60 Minuten
Anerkennung	Die erfolgreiche Lernzielkontrolle wird als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt.
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungs- Beratungs- und Tagungszentren, Fachstellen für Obst und Beeren
Gültigkeitsdauer	5 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle.
Laufzeit	Anpassung nach Bedarf

Lernziele/Kompetenzen

Der Kursabsolvent / die Kursabsolventin soll ...	FaK	MeK	SeK	SoK
... die bäuerliche Obstverarbeitung im Zusammenhang mit der Alkoholgesetzgebung darstellen und die Lebensmittelverordnung kennen (K2- K5)	X	X	X	
... die Vorschriften im Umgang mit elektrischem Strom im Zusammenhang mit der Pasteurisation von Obstsaften kennen, realisieren und aufzeigen (K2)	X	X	X	
... die unterschiedlichen Anbauformen (Feldobstbau, Erwerbskulturen) für Mostobst vergleichen und nach ihrer multifunktionalen Bedeutung anhand von praktischen Beispielen gewichten (K3, K6)	X		X	X
... Fruchtmuster auf Grund der SOV-Qualitätsvorschriften bezüglich ihrer Qualität beurteilen und damit die Eignung für die Verarbeitung einstufen (K6)	X		X	
... Möglichkeiten aufzeigen, mit welchen Mitteln die Rohstoffqualitäten gefördert werden können (K2)			X	
... unterschiedliche Obstpressen-Typen erkennen und deren technische Unterschiede in den bedeutenden Punkten aufzeigen sowie die Anforderungen an die mechanischen Einrichtungen praxisnah erklären (K1, K2)	X			
... für die betriebseigene Infrastruktur eine geeignete Mostpresse, inkl. nach- und vorgelagerten Einrichtungen auswählen (K3) und den Abpressvorgang selbständig ausführen (K6)		X	X	
... die Bedeutung von Hefen, Bakterien und Schimmelpilzen in Obstsaften sowie die Entwicklungsbedingungen dieser Mikroorganismen beschreiben (K2)	X			
... anhand von Saftproben die Einwirkungen von Mikroorganismen visuell und degustativ beurteilen und Obstsaften mit geeigneten schonenden Verfahren selbständig klären (K6)		X	X	
... den Gärungsprozess bei Obstsaften (für vergorenen Saft) und Obst-Maischen mit geeigneten und schonenden Methoden beeinflussen, Obstsaften haltbar machen (K5)	X	X		
... die Unterschiede zwischen Elektrodenpasteur und Durchlauferhitzer praxisnah am Objekt aufzeigen (K2)	X			
... die Unterschiede und Eignung der verschiedenen Gebindeformen aufzählen und begründen (K2) sowie ein – für ihre Verhältnisse geeignetes Gebinde - auswählen (K5)	X		X	
... die Herstellung von Spezialitäten (Trauben- und Beerensaften, Trockenprodukte, usw.) und das Einmaischen für die Herstellung von gebrannten Wassern zusammenfassen und nachvollziehen (K2)	X	X		
... die Qualität der erzeugten Produkte visuell und degustativ beurteilen ev. Verbesserungsmöglichkeiten vorschlagen (K6)	X	X	X	
... einem interessierten Kunden die betriebswirtschaftlichen Hintergründe bei der Preisbildung aufzeigen (K2)	X		X	X
... die Erzeugnisse korrekt und attraktiv anbieten (Gebinde, Etiketten, Verpackung, usw.) (K3)		X	X	X
... die gesetzlichen Bestimmungen bei der Vermarktung verarbeiteter Obstprodukte berücksichtigen (K3)	X		X	
... die „gute Herstellungspraxis“ GHP entwickeln und die Lebensmittelsicherheit mittels Selbstkontrolle konzeptionell analysieren (K4, K5)	X	X	X	