

B74**Alpkäserei**

Voraussetzungen	Das Modul steht allen Landwirten und Landwirtinnen mit abgeschlossener Lehrabschlussprüfung offen, die über Praxiserfahrung in der Käseherstellung auf der Alp verfügen.
Lernziele	Handlungskompetenz: Die Absolventen des Kurses sind fähig, Alpkäse, der den QS-Normen entspricht, herzustellen und zu vermarkten. Sie <ul style="list-style-type: none">• können die Käserei-Einrichtungen auf ihre Zweckmässigkeit hin beurteilen.• können die QS-Normen in der Milchgewinnung und Milchverarbeitung umsetzen.• sind fähig, Qualitätskäse auf der Alp herzustellen und zu lagern.• sind in der Lage, die Vermarktung der Alpprodukte zu planen und zu organisieren.• können die Alpnebenprodukte sinnvoll verwerten und die Abfallprodukte umweltgerecht entsorgen.
Inhalte	zweckmässige Einrichtung einer Alpkäserei / Milchgewinnung und Milchlagerung auf der Alp / Herstellung und Lagerung der Käsekultur / Herstellung und Lagerung von Alpkäse / Sicherung der Qualität / Planung und Organisation der Vermarktung von Alpprodukten / Verwertung der Sirte / umweltgerechte Entsorgung der Sirte
Niveau	Berufsprüfung Landwirtschaft
Lernzeit	24 Stunden Lernzeit (15 Stunden Unterrichtspräsenz, Alpbegehung, Prüfung und 9 Stunden übrige Lernzeit)
Angebotsform	Blockkurs im Rahmen der Betriebsleiterschule, Tageskurse im Frühjahr und Sommer
Lernzielkontrolle	Mündliche Prüfung auf einem Alpbetrieb (60 Minuten)
Anerkennung	Die erfolgreiche Lernzielkontrolle wird als Teilabschluss für die landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt.
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentren
Gültigkeitsdauer	5 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle
Laufzeit	Anpassung nach Bedarf

Lernziele/Kompetenzen

Der Kursabsolvent / die Kursabsolventin soll ... können	FaK	MeK	SeK	SoK
1. ... die Vorschriften über die Einrichtungen und Eigenschaften der Geräte und Einrichtungen erklären (K2)	X			
2. ... die Zweckmässigkeit der Käserei-Einrichtung beurteilen (K6)	X	X	X	
3. ... Melkanlage und Melktechnik im Hinblick auf die Gewinnung von qualitativ einwandfreier Milch beurteilen (K6)	X	X	X	
4. ... die Qualitätsanforderungen an die Zutaten wie Wasser, Lab, Kultur, Salz, Gewürze beschreiben (K2)	X			
5. ... die Herstellung eines typischen Alpkäses (Hart-, Halbhart- oder Weichkäse) beschreiben und Massnahmen zur Vermeidung von Qualitätseinbussen beurteilen (K2, K6)	X	X	X	
6. ... die Herstellung der Sirtenkultur beschreiben und ihre Qualität beurteilen (K2, K6)	X	X	X	
7. ... die Einrichtung des Salzbadens, die Lagerung und Pflege des Käses planen (K4)	X	X	X	
8. ... die QS-Aufzeichnungen im Zusammenhang mit der Käseherstellung beschreiben K2	X			
9. ... ein Konzept für eine sinnvolle Verwertung und umweltgerechte Entsorgung der Sirte entwerfen (K4)	X	X	X	X
10. ... einen Plan für die Vermarktung der Alpprodukte entwickeln (K5)	X	X	X	X