

Voraussetzungen	Das Modul steht allen Personen offen, die sich für die Thematik interessieren und Grundkenntnisse in der Landwirtschaft mitbringen.
Lernziele	Die Teilnehmenden sind fähig, die hofeigenen Produkte angepasst in der Menügestaltung einzusetzen. ... die täglich anfallenden Hausarbeiten im Betriebsablauf integriert zu erledigen ... die Haushaltsführung und das Ernährungsverhalten nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten zu gestalten
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">• Produktekenntnisse: von der Produktion bis auf den Teller (Milch, Fleisch, Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Obst).• Grundsätze der Ernährung: Lebensmittelpyramide, Menüplanung, Selbstversorgung und Einkauf.• Grundlagen der alltäglichen Haushaltspraxis (Wäscheversorgung und alltägliche Reinigung).
Niveau	Berufsprüfung Landwirtschaft
Lernzeit	40 Stunden Lernzeit (entspricht 30 Stunden Unterricht und ca. 10 Stunden persönliche Lernzeit)
Angebotsform	10 halbe Tage oder 5 ganze Tage. In diesen Tagen sind auch praktische Übungen (kochen, waschen, reinigen) vorgesehen.
Lernzielkontrolle	schriftliche Prüfung à 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 Verarbeitungsschritte der landwirtschaftlich erzeugten Produkte aufzeigen (K2)	X		X	
2. ... die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten der einzelnen Produkte erläutern (zum Beispiel: Welche Gerichte können aus Kartoffeln zubereitet werden? Welche Kartoffelsorten werden für welches Gericht verwendet?) für den Eigengebrauch oder für die Beratung der Kundschaft (K2)	X		X	
3. ... unter Berücksichtigung der Ernährungsregeln, der Lebensmittelpyramide, der hofeigenen Produkte und der Saisonalität einfache Menüs planen (K5)	X	X	X	X
4. ... anhand der Familiengrösse und der Menüplanung die Mengenermittlung erstellen (K3)	X	X		
5. ... aufgrund der Mengenermittlung ableiten, was sinnvollerweise (Arbeitsbelastung, benötigte Menge der einzelnen Produkte, leicht anzubauende Produkte in Betracht ziehen) auf dem eigenen Betrieb im Garten für die Selbstversorgung produziert werden kann (K5)	X	X		X
6. ... beim Umgang und beim Einkauf von Lebensmitteln ökologische und ökonomische Überlegungen einbeziehen (K3)	X	X	X	X
7. ... Wäsche bedarfs- und sachgerecht pflegen (K3)	X	X		
8. ... Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auswählen (K2)	X	X	X	X
9. ... die alltäglichen Reinigungsarbeiten ausführen und die entsprechenden Hilfs- und Reinigungsmittel fachgerecht einsetzen (K3)	X	X		
10. ... die täglich anfallenden Hausarbeiten in den Betriebsablauf integriert erledigen (K4 / K5)	X	X	X	X