

Berufsprüfung		Modul Berufsfeld
BF 14	Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb	
Vorbedingungen	Das Modul steht allen Personen offen, die sich für Hauswirtschaft interessieren. Sie verfügen über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft.	
Kompetenzen	Die Teilnehmenden sind fähig, die persönliche Ernährung ausgewogen, ökonomisch und ökologisch zu gestalten. ... einfache Mahlzeiten mit saisonalen und regionalen Produkten zu planen und zuzubereiten. ... alltägliche Reinigungsarbeiten und Arbeiten des Wäschekreislaufes im Tagesablauf zu integrieren und fachgerecht auszuführen.	
Inhalte	Lebensmittelpyramide gemäss Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) Allgemeine Grundsätze der Menügestaltung Grundsätze der nachhaltigen Ernährung (ökologisch, ökonomisch, sozial) Grundzubereitungsarten: - Rohkost - Dämpfen / Dünsten - Sieden - Braten / Schmoren - Angerührter Teig - Rührteig Gerichte anrichten und präsentieren Tisch decken Hygiene (Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Wäschepflege) Ergonomie / Unfallverhütung Sinnerscher Kreis / Reinigungsfaktoren Ökologie in der Reinigung und Wäschepflege Wäschekreislauf: - Schmutzwäsche vorbereiten - Waschen (Programmwahl, Waschmittelwahl, Dosierung) - Trocknen und schrankfertig aufbereiten Reinigungs- und Pflegemittel Reinigungshilfsmittel Reinigungsmethoden: - Abstauben / Staubsaugen - Nass wischen Spezialreinigung: - Sanitäre Anlagen Rationelle Arbeitsplatzgestaltung Effiziente Arbeitsabläufe	
Ausbildungsdauer (Std.)	30 Stunden Lernzeit ca. 10 Stunden persönliche Lernzeit	

Lernzielkontrolle	Schriftliche oder mündliche Prüfung à 60 Minuten.
Anerkennung	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.
Anbieter	Landwirtschaftliche und bäuerlich-hauswirtschaftliche Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentren
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle
Punktezahl	3
Bemerkungen	

Detaillierte Lernziele		
Die Kandidatin, der Kandidat ist in der Lage.....		K-Stufe*
1.	die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten ausgewählter Lebensmittel in der Praxis umzusetzen.	K3
2.	unter Berücksichtigung der Grundsätze der Menüplanung und der Lebensmittelpyramide, einfache Menüs zusammenzustellen und zuzubereiten.	K4
3.	beim Einkauf und der Verarbeitung von Lebensmitteln ökologische und ökonomische Überlegungen einzubeziehen.	K4
4.	die Arbeiten des Wäschekreislaufes bedarfs- und sachgerecht umzusetzen.	K3
5.	Wasch- und Reinigungsmittel nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten auszuwählen und fachgerecht anzuwenden.	K4
6.	die alltäglichen Reinigungsarbeiten auszuführen und die entsprechenden Hilfs- und Reinigungsmittel fachgerecht einzusetzen.	K3
7.	die Arbeitsplätze bewusst zu gestalten, um ein effizientes und ergonomisches Arbeiten zu ermöglichen.	K3

* Kognitionsstufe nach Bloom