

<b>Berufsprüfung</b>		<b>Bäuerin</b>
<b>BP 05</b>	<b>Ernährung und Verpflegung</b>	
<b>Vorbedingungen</b>	Das Modul steht Personen offen, die sich für die Ernährung und Verpflegung im bäuerlichen Familienhaushalt interessieren. Sie bringen eine Allgemeinbildung mit, die der Sekundarstufe II entspricht.	
<b>Kompetenzen</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Absolventinnen und Absolventen tragen mit Kenntnissen der Nahrungsmittel (Inhaltsstoffen) und Ernährungsformen zur Gesundheit und Lebensqualität (für sich und anvertraute Personen) bei.</li> <li>2. Sie erfassen das Nahrungsmittelangebot und leisten durch eine verantwortungsvolle Auswahl, Lagerung und Verarbeitung einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.</li> <li>3. Sie planen die Verpflegung situations- und bedürfnisgerecht und unter Berücksichtigung der allgemeinen und spezifischen Ernährungsempfehlungen, sowie regionaler und saisonaler Gesichtspunkte.</li> <li>4. Sie organisieren Arbeiten und bereiten Gerichte und Menüs effizient, hygienisch, fachgerecht und schmackhaft zu, unter Berücksichtigung der Ergonomie und der Unfallverhütung.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	<p>Lebensmittelpyramide gemäss Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE)</p> <p>Inhaltsstoffe (Eigenschaften und Wirkung):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffe (Fett, Proteine, Kohlenhydrate, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe)</li> <li>- Nahrungsfasern, sekundäre Pflanzenstoffe, Zusatzstoffe</li> </ul> <p>Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Personengruppen</p> <p>Ernährungsformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vegetarische Ernährung, evtl. Vollwerternährung</li> <li>- Ernährung bei Krankheit (Laktoseintoleranz, Zöliakie, leichte Vollkost)</li> <li>- Fastfood</li> <li>- Diäten</li> </ul> <p>Lebensmittelangebot, Lebensmittelkenntnisse z.B. Zusammensetzung, Produktion, Eigenschaften, Sorten, Verwendung, Aufbewahrung, Saisonalität</p> <p>Bedeutung von Lebensmittel-Labels</p> <p>Lebensmitteldeklaration</p> <p>Improvisation und Restenverwertung</p> <p>Convenience-Produkte</p> <p>Situationsgerechte Tages- und Wochenmenüpläne erstellen, unter Berücksichtigung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anzahl Personen / Personengruppe</li> <li>- Zeit</li> <li>- Budget</li> <li>- Saison</li> <li>- Vorrat, Resten, Produkte von Garten/Betrieb</li> <li>- Allgemeine Grundsätze der Menügestaltung</li> <li>- Anlässen</li> </ul>	

	<p>Zubereitungsarten:  Grundzubereitungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohkost</li> <li>- Dämpfen / Dampfgarer / Dampfkochtopf</li> <li>- Dünsten</li> <li>- Sieden / Pochieren</li> <li>- Braten / Schmoren</li> <li>- Rösten / Karamellisieren</li> <li>- Gratinieren</li> </ul> <p>Erweiterte Zubereitungsarten: (davon können zwei ausgewählt werden)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frittieren</li> <li>- Flambieren</li> <li>- Niedergaren</li> <li>- Sous-vide-garen</li> </ul> <p>Teigarten und Backen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Angerührter Teig</li> <li>- Geriebener Teig / Mürbeteig</li> <li>- Rührteig</li> <li>- Biskuitteig</li> <li>- Brühteig</li> <li>- Eiweiss-Gebäck</li> <li>- Blätterteigverwendung</li> </ul> <p>Soufflé  Cremes, Mousse, Sorbet, Eis  Saucen / Bindemittel</p> <p>Aktuelle Arbeitsmittel und Geräte  Schneidetechniken  Hygiene in der Küche / Abfalltrennung vornehmen  Ergonomie / Unfallverhütung in der Küche anwenden  Arbeitsplan mit Zeitangaben erstellen  Kostenberechnung eines Menüs  Küchentechnische Fachausdrücke  Anrichten / Präsentieren / Tisch-Knigge anwenden</p>
<p><b>Ausbildungsdauer (Std.)</b></p>	<p>Das Modul umfasst 100 Stunden Lernzeit, wovon 70 Stunden auf den Unterricht (inkl. Essen und Aufräumen) entfallen und rund 30 Stunden für individuelles Aufarbeiten und Üben des Stoffes sowie für die Modullernzielkontrolle aufgewendet werden.</p>

<b>Modullernzielkontrolle</b>	<p>Vorbereitung (schriftlich, individuell) anhand einer vorgegebenen Situation (für mind. 4 Personen):  Max. 3 Wochen vor der praktischen Modullernzielkontrolle bekommt die Kandidatin die Prüfungssituation für die Vorbereitung. Sie hat zwei Wochen Zeit, ein Dossier (4-Tages-Menüplan aufeinanderfolgend) zu erstellen. Die Kandidatin wählt daraus ein Menü mit mind. 4 Gerichten aus, welches sie praktisch zubereitet. Aus dem ausgewählten Menü bereitet sie vier Gerichte zu, die folgende Vorgaben erfüllen müssen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eine Grundzubereitungsart</li> <li>- eine Teigart</li> <li>- eine erweiterte Zubereitungsart oder eine Zubereitung aus dem Bereich Saucen, Cremen, Mousse, Soufflé</li> </ul> <p>Die Kandidatin macht den Einkauf der benötigten Lebensmittel/Zutaten selber und bringt diese mit.  <b>Vor der MLZK darf die Kandidatin keine Vorbereitung der Gerichte machen.</b></p> <p>Schriftliches Dossier (Format A4):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Titelblatt</li> <li>2. Inhaltsverzeichnis und vorgegebene Situation</li> <li>3. 4-Tages-Menüplan aufeinanderfolgend</li> <li>4. Analyse der Ernährung der Personengruppe, der Situation und Begründung der Auswahl (max. 3 Seiten)</li> <li>5. Schriftliche Vorbereitung für die praktische MLZK <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Wahl des Menüs und der vier Gerichte inkl. saisonale Anpassung</li> <li>b. Begründung der Produkteauswahl und des Einkaufs (max. 1 Seite)</li> <li>c. Arbeitsplan mit Zeitangaben für die 120 Minuten praktische Prüfung</li> </ol> </li> <li>6. Kostenberechnung des ausgewählten Menüs für die MLZK Anhang (Rezepte)</li> </ol> <p><b>Modullernzielkontrolle praktisch:</b> in 120 Minuten (exkl. Einrichten des Arbeitsplatzes, Abwasch und Aufräumen) die vier ausgewählten Gerichte aus der schriftlichen Vorbereitung zubereiten.</p> <p><b>Gewichtung:</b> das schriftliche Dossier (1/2) und die praktische Ausführung (1/2).</p>
<b>Anerkennung</b>	Die erfolgreich absolvierte Modullernzielkontrolle wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt.
<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 obligatorisch. Das Modul gibt 4 Punkte.

<b>Bemerkungen</b>	<b>Mögliche Lehrmittelauswahl:</b> Ernährungslehre: Denken beim Essen, Hotel und Gastro Formation  Ergänzung für den Teil Verpflegung: <ul style="list-style-type: none"><li>- Betty Bossi „Das grosse Kochbuch“</li><li>- Der „andere Tiptopf“</li><li>- Eigene Rezeptsammlung</li></ul>
--------------------	---

<b>Detaillierte Lernziele</b>		
<b>Die Absolventinnen und Absolventen...</b>		K-Stufe*
<b>1.1</b>	...erklären die Lebensmittelpyramide, den Aufbau der Pyramide und das Vorkommen und die Wirkung von Nähr- und Inhaltsstoffen.	K2
<b>1.2</b>	...beurteilen Lebensmittel des täglichen Gebrauchs in Bezug auf Inhaltsstoffe und Verarbeitung und setzen sie ihren Eigenschaften entsprechend ein.	K4
<b>1.3</b>	...unterscheiden und begründen den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen.	K5
<b>1.4</b>	...setzen sich mit unterschiedlichen Ernährungsformen auseinander und beurteilen deren Auswirkung auf Wohlbefinden und Gesundheit.	K6
<b>2.1</b>	...unterscheiden Lebensmittel in Bezug auf Inhaltsstoffe, Zusammensetzung, Produktion und begründen ihre Lebensmittelwahl.	K4
<b>2.2</b>	...legen dar, wie sie das Prinzip des nachhaltigen Konsums bei Nahrungsmittelauswahl, Menüplanung und Zubereitung umsetzen.	K5
<b>3.1</b>	...planen Mahlzeiten, Tages- und Wochenverpflegungen für verschiedene Situationen und Personengruppen.	K4
<b>3.2</b>	...setzen bei der Planung der angepassten Verpflegung, die Ernährungsempfehlungen und Grundregeln der Menüplanung um und integrieren saison- und standortgerechte Produkte.	K5
<b>3.3</b>	...berechnen die Kosten von Gerichten und Menüs für verschiedene Situationen.	K3
<b>4.1</b>	...planen verschiedene Arbeiten im Bereich der Nahrungsmittelzubereitung gemäss ihrer zur Verfügung stehenden Zeit.	K4
<b>4.2</b>	...führen die Zubereitungsarten situations- und fachgerecht aus. Sie beziehen aktuelle Erkenntnisse, Methoden und Arbeitsmittel mit ein.	K3
<b>4.3</b>	...beherrschen die Grund- und erweiterte Zubereitungsarten der Menüzubereitung.	K3
<b>4.4</b>	...wählen für die Zubereitung der Gerichte geeignete Zutaten aus.	K3
<b>4.5</b>	...erklären küchentechnische Fachausdrücke und wenden sie korrekt an.	K3
<b>4.6</b>	schmecken Gerichte und Menüs ab und richten sie ansprechend an.	K3
<b>4.7</b>	...gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Arbeitsweise bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln und der Instandhaltung der Infrastruktur.	K3
<b>4.8</b>	...wenden die Prinzipien der Ergonomie und der Unfallverhütung an.	K3

\* Kognitionsstufe nach Bloom