



## Ausbildungsplan Bäuerliche Obstverarbeitung

Modul	Inhalte	Unterrichtseinheiten
Persönlichkeitsbildung,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulung des Auftretens</li> <li>• Kommunikation, Rhetorik</li> <li>• Präsentationstechnik</li> <li>• Argumentation</li> <li>• Stärken-Schwächen-Analyse</li> </ul>	32 UE
Betriebswirtschaftliche Grundlagen	<p><b>Kostenrechnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten und Ertragsmanagement</li> <li>• Kalkulation für die Obstverarbeitung</li> </ul> <p><b>Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in das Marketing</li> <li>• Positionierung von Betrieb und Produkt</li> <li>• Entwicklung eine CI</li> </ul> <p><b>Hygieneschulung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelhygieneverordnung</li> <li>• Lebensmittelcodex</li> <li>• Schädlingsbekämpfung</li> <li>• Reinigung und Desinfektion</li> <li>• Checklistenausarbeitung</li> <li>• HACCP erstellen</li> </ul>	32 UE
Produktspezifischer Teil	<p><b>Brennkurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• richtige Obstauswahl</li> <li>• Vorbereitung des Obstes</li> <li>• richtiges Einmaischen</li> <li>• Brennen mit Kolonne und einfachem Brenngerät</li> <li>• Trinkfertigmachung</li> <li>• Gerätereinigung</li> <li>• Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>• gesetzliche Grundlagen</li> </ul>	56 UE



<p>Produktspezifischer Teil</p>	<p><b>Saft-Most-Essig-Kurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• richtige Obstauswahl</li> <li>• Vorbereitung des Obstes</li> <li>• Saft, Most, Essigzubereitung</li> <li>• Schönungen</li> <li>• Verkostung von Produkten</li> <li>• Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>• gesetzliche Grundlagen</li> </ul> <p><b>Likörkurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Likörarten</li> <li>• Aromagewinnung</li> <li>• praktische Verarbeitung</li> <li>• Kennzeichnungsvorschriften</li> <li>• rechtliche Bestimmungen</li> </ul> <p><b>Kosterschulung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Kostens</li> <li>• die wichtigsten Fehler</li> <li>• verschiedene Verkostungsschemata</li> <li>• Verkosten von Bränden der Teilnehmer</li> </ul> <p><b>Abschlussprüfung</b></p>	
<p><b>Summe</b></p>		<p><b>120 UE</b></p>