

Weiterbildung macht stark!

Wollen Sie sich stark für Ihre Zukunft machen? Sich im Bereich der Produktionstechnik, Betriebsführung und dem weiteren Umfeld in der Landwirtschaft weiterbilden? Dann ist die Betriebsleiterschule ein optimaler Ansatz. Mit dem heutigen Bericht endet die Artikelreihe.

Text: Jasmin Burkard, Leiterin modulare Weiterbildung Landwirtschaft, Bild: Sybille Roth



Jasmin Burkard

Allgemein Wahlmodule:

Für die Zulassung der Berufsprüfung müssen 16 Modulpunkte erreicht werden. Punkte ergeben alle Wahlpflichtmodule und Wahlmodule. In diesem Artikel werden die einzelnen Module aus der Bildung Bäuerin und bäuerlicher Haushaltsleiter aufgezeigt, welche bei der

Betriebsleiterschule anerkannt sind. Alle Module können auch ausserhalb des Lehrganges Betriebsleiterschule besucht werden – dann werden auch keine Zulassungsbedingungen benötigt.

BP06 Produktverarbeitung (4 Punkte):

Sie verarbeiten und konservieren die landwirtschaftlichen Produkte fachgerecht für die eigene Selbstversorgung unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Verfügbarkeit. Weitere im Modul enthaltene Inhalte: Grundlagen der Hygiene, Konservierungsarten, Milchverarbeitung, Fleischverarbeitung, Hefengebäcke und Wirtschaftlichkeitsberechnungen.

Ansprechperson: Sybille Roth (sybille.roth@tg.ch)

BF04 Willkommen auf dem Bauernhof (2 Punkte):

Das Modul besteht aus zwei Teilen. Im ersten Teil werden die Grundlagen der Paralandwirtschaft ver-

1. Aufbau Betriebsleiterschule 1
2. Pflichtmodule
NEU: Hybridunterricht möglich
3. Wahlpflichtmodule
4. Milchvieh
5. Spezialkulturen
6. Technik
7. Biolandbau

8. Hauswirtschaft

mittelt. Anschliessend können Sie sich für eine Spezialisierung entscheiden: Direktvermarktung oder Gastronomie. In der Spezialisierung vertiefen Sie die Grundlagen und festigen das Erlernte mit einer eigenen Idee, zu welcher Sie eine Projektskizze erstellen. Ansprechperson: Sybille Roth (sybille.roth@tg.ch)

BF14 Hauswirtschaft auf dem Landwirtschaftsbetrieb (2 Punkte):

Während fünf Tagen werden Ihnen die Grundlagen der Haushaltsführung vermittelt. Sie lernen, hofeigene Produkte im Menüplan einzusetzen und die tägliche Hausarbeit im Betriebsablauf zu integrieren. Sie können den Modulinhalt mitgestalten und Ihre Interessen miteinbringen. So können Sie am meisten profitieren. Ansprechperson: Sybille Roth (sybille.roth@tg.ch)

Haben Sie Fragen oder interessieren Sie sich für die Betriebsleiterschule?

Melden Sie sich unverbindlich bei Jasmin Burkard, Telefon 058 345 81 12,



jasmin.burkard@tg.ch,
oder besuchen Sie uns auf
unserer Homepage:
www.bbz-arenenberg.ch

