LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT

Zertifikatslehrgang

Bäuerliche Obstverarbeitung

Leitfaden

genehmigt vom BMLFUW am 27. März 2002
mit GZ 22.510/8-IIA4/02

Ihr Wissen wächst

Impressum:

Bundes - LFI:
DI Dagmar Henn
Löwelstr.12
1010 Wien
d.henn@pklwk.at

Autor:
Ulrich Zeni
Adresse: Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Tel: +43 (0) 512-5929-339
Fax: +43 (0) 512-5929-396
E-Mail: ulrich.zeni@lk-tirol.at

Inhalt

Organisation 4

- Antragsteller 4
- Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination 4
  - Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam) 4
  - Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert: 5

Einleitung 6

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges 6

Ziel des Lehrganges 8

- Inhaltliche Ziele 8
- Nutzen für die Teilnehmer 8
- Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen 8

Zielgruppe 9

- Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme 9
- spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation) 9
- Teilnehmeranzahl 9
- Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge) 9

Gestaltung der Ausbildung 10

- Methodik und Didaktik 10
  - Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik Fehler! Textmarke nicht definiert.

Ausbildungsplan 10

- Lehrplan im Überblick 10
- Ausführliche Beschreibung des Zeitplans 11
- Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept 11

Kursunterlagen 13

- Kursunterlagenersteller 13
- Beschreibung der Kursunterlagen 13

Anwesenheit der Teilnehmer 14

Kurskritik 14

- Feedback 14
  - Muss-Kriterien 14
- Die Evaluierung 14

Abschlussarbeit 15

- Beschreibung der Abschlussarbeit 15
- Beurteilung der Abschlussarbeit 15

Die Prüfungskommission 15

- Zusammensetzung der Prüfungskommission 16
- Kriterien der Bewertung 16
  - mit ausgezeichnetem Erfolg: 16
  - mit gutem Erfolg: 16
  - mit Erfolg 16

Organisation

• Antragsteller

Organisation: Bundes-LFI
Name: DI Dagmar Henn
Adresse: Löwelstraße 12
Tel: +43 (0)1 53441-8565 Fax: +43 (0)1 5344-8569
E-Mail: d.henn@pklwk.at

• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination

Name: Ulrich Zeni
Adresse: Brixner Straße 1
Tel: +43 (0) 512-5929-339 Fax: +43 (0) 512-5929-396
E-Mail: ulrich.zeni@lk-tirol.at

▪ Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)

Bundesland: Tirol	Bundesland: Salzburg	Bundesland: Steiermark
Name: Ulrich Zeni	Name: Dr. Hans F. Stallmann	Name: Ing. Andreas Fischerauer
Adresse: Brixner Straße 1 6020 Innsbruck	Adresse: Schwarzstraße 19 5020 Salzburg	Adresse: Hamerlinggasse 3 8011 Graz
Tel: +43 (0) 512-5929-339	Tel: +43 (0) 662-870571	Tel: +43 (0) 316-8050-1418
Fax: +43 (0) 512-5929-396	Fax: +43 (0) 662-870571-295	Fax: +43 (0) 0316-8050-1511
E-Mail: ulrich.zeni@lk-tirol.at	E-Mail: beratung@lwk-sbg.at	E-Mail: fischerauer@lk-stmk.at
Bundesland: Kärnten	Bundesland: Niederösterreich	Bundesland: Oberösterreich
Name: Ing. Herbert Gartner	Name: Ing. Wolfgang Lukas	Name: DI Strebl Heimo
Adresse: Schulstraße 9 9433 St. Andrä	Adresse: Wiener Straße 64 3100 St. Pölten	Adresse: Auf der Gugl 3 4021 Linz
Tel: +43 (0) 4358-2296	Tel: +43 (0) 2742-259-2301	Tel: +43 (0) 732-6902-408
Fax: +43 (0) 4358-3631	Fax: +43 (0) 2742-952301	Fax: +43 (0) 732-6902-427
E-Mail: gartner_h@lk-kaernten.at	E-Mail: wolfgang.lukas@lk-noe.at	E-Mail: strehei@lk-ooe.at
Bundesland: Burgenland	Bundesland: Vorarlberg	
Name: Ing. Tibor Vertes	Name: DI Gebhard Bechter	
Adresse: Esterhazystraße 15 7000 Eisenstadt	Adresse: Montfortstraße 9-11 6900 Bregenz	
Tel: +43 (0) 2682-7020-655	Tel: +43 (0) 5574-42044-16	
Fax: +43 (0) 2682-7020-691	Fax: +43 (0) 5574-44479	
E-Mail: tibor.vertes@lk-bgld.at	E-Mail: obst-garten@lk-vbg.at	

- **Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländer bereits akkordiert:**

Bundesland: Tirol	Bundesland: Salzburg	Bundesland: Steiermark
Name: Ulrich Zeni	Name: Dr. Hans F. Stallmann	Name: Ing. Andreas Fischerauer
Adresse: Brixner Straße 1 6020 Innsbruck	Adresse: Schwarzstraße 19 5020 Salzburg	Adresse: Hamerlinggasse 3 8011 Graz
Tel: +43 (0) 512-5929-339	Tel: +43 (0) 662-870571	Tel: +43 (0) 316-8050-1418
Fax: +43 (0) 512-5929-396	Fax: +43 (0) 662-870571-295	Fax: +43 (0) 0316-8050-1511
E-Mail: ulrich.zeni@lk-tirol.at	E-Mail: beratung@lwk-sbg.at	E-Mail: fischerauer@lk-stmk.at
Bundesland: Kärnten	Bundesland: Niederösterreich	Bundesland: Oberösterreich
Name: Ing. Herbert Gartner	Name: Ing. Wolfgang Lukas	Name: DI Strebl Heimo
Adresse: Schulstraße 9 9433 St. Andrä	Adresse: Wienerstraße 64 3100 St. Pölten	Adresse: Auf der Gugl 3 4021 Linz
Tel: +43 (0) 4358-2296	Tel: +43 (0) 2742-259-2301	Tel: +43 (0) 732-6902-408
Fax: +43 (0) 4358-3631	Fax: +43 (0) 2742-952301	Fax: +43 (0) 732-6902-427
E-Mail: gartner_h@lk-kaernten.at	E-Mail: wolfgang.lukas@lk-noe.at	E-Mail: strehei@lk-ooe.at
Bundesland: Burgenland	Bundesland: Vorarlberg	
Name: Ing. Tibor Vertes	Name: DI Gebhard Bechter	
Adresse: Esterhazystraße 15 7000 Eisenstadt	Adresse: Montfortstraße 9-11 6900 Bregenz	
Tel: +43 (0) 2682-7020-655	Tel: +43 (0) 5574-42044-16	
Fax: +43 (0) 2682-7020-691	Fax: +43 (0) 5574-44479	
E-Mail: tibor.vertes@lk-bgld.at	E-Mail: obst-garten@lk-vbg.at	

Einleitung

Die Obstverarbeitung hat sich in den letzten Jahren immer mehr zu einem wichtigen Zweig in der Landwirtschaft entwickelt. Viele der Landwirte verarbeiten das Obst aus den eigenen Gärten zu Produkten, die sie neben den bisher üblichen am Hofladen oder Bauernmarkt anbieten. Die Wertschöpfung bei diesen Produkten kann eine beachtliche Höhe erreichen.

Der Streuobstanbau, der viele Regionen in Österreich maßgeblich bestimmt, hat in den letzten Jahren durch Rodungen zwar abgenommen, ist aber unter anderem aufgrund der Obstverarbeitung wieder im Steigen begriffen. Um dieses landschaftsgestaltende Element zu erhalten, ist es wichtig dass der Landwirt daraus einen Nutzen ziehen kann. Eine Verarbeitung des Obstes zu qualitativ hochwertigen Produkten ist ein wichtiger Beitrag dazu.

Man konnte in den vergangenen Jahren einen immer größeren Zustrom zu den angebotenen Kursen aus dem Bereich der Obstverarbeitung feststellen.
Um die Weiterbildung auf ein einheitliches Qualitätsniveau bringen zu können ist die Idee eines Zertifikatslehrganges „Bäuerliche Obstverarbeitung“ geboren worden.

Durch die länderübergreifende Ausrichtung des Lehrganges ist es möglich, auch in Gebieten in denen der Obstanbau und die Verarbeitung eine nicht so große Rolle spielen, die Weiterbildung voranzutreiben.

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges

Die bundesweite Ausrichtung dieses Lehrganges ermöglicht es einen einheitlichen Wissensstandard im Bereich der Obstverarbeitung zu gewährleisten und länderübergreifend Kurse zu organisieren. Davon können vor allem kleine Bundesländer profitieren.

Die Einstellung der Obstverarbeiter zu ihren Produkten soll verbessert werden. Ein Umdenken vom *„Verwerten“* zum *„Verarbeiten“* soll erreicht werden.

Der Zertifikatslehrgang „Bäuerliche Obstverarbeitung“ soll den Teilnehmern ein Grundwissen über die Obstverarbeitung und die Produkte vermitteln. Auch das Wissen über Hygiene in der Obstverarbeitung soll verbessert werden.

Eine länderübergreifende Zusammenarbeit ermöglicht die gegenseitige Anrechnung der einzelnen Kursmodule.

Durch die sehr fachspezifische Ausrichtung der Kurse, wird auch die betriebliche Orientierung der Teilnehmer unterstützt.

Dieser Zertifikatslehrgang bietet eine fundierte und qualifizierte Ausbildung für die bäuerliche Obstverarbeitung. Die Lehrinhalte reichen vom Rohprodukt Obst über die technologischen Verfahrensschritte, die gesetzlichen Bestimmungen bis hin zu Sensorik und Marketing. Die Teilnehmer werden zur Erzeugung von qualitativ hochwertigen Veredelungsprodukten ausgebildet. Weiters vermittelt der Lehrgang die Fähigkeit für die entsprechende Positionierung dieser Produkte am Markt. Die Obstverarbeitung eröffnet landwirtschaftlichen Betrieben die Chance zu einem wesentlichen Zusatzeinkommen.

Ziel des Lehrganges

Inhaltliche Ziele

- Ziel 1: Die Teilnehmer sollen auf den letzten Wissensstand der Obstverarbeitung gebracht werden und damit neue Zuerwerbsmöglichkeiten erkennen.
- Ziel 2: Die Qualität der Obstverarbeitungsprodukte soll verbessert werden
- Ziel 3: Die Obstverarbeitung in kleinbäuerlichen Strukturen Österreichs soll gesichert werden.
- Ziel 4: Der Fortbestand der landschaftsgestaltenden Streuobstwiesen soll gesichert und der Obstanbau in Österreich gefördert werden.
- Ziel 5: Es sollen neue Perspektiven für Betriebsführer und Hofübernehmer aufgezeigt und damit die Abwanderung aus der Landwirtschaft verhindert wird.
- Ziel 6: Die Zusammenarbeit der Verarbeiter und die überbetriebliche Zusammenarbeit sollen forciert werden.

Nutzen für die Teilnehmer

- Die Teilnehmer werden in den Kursen über die neuesten Entwicklungen im Bereich Obstverarbeitung informiert.
- Es wird den Teilnehmern gezeigt, welche Ressourcen in diesem Bereich noch vorhanden sind und wie man den eigenen Betrieb umstellen kann.
- Die Obstverarbeitung ermöglicht die Erwirtschaftung eines höheren Einkommens und leistet damit einen Beitrag zur Sicherung des Arbeitsplatzes am Bauernhof.
- Sie lernen einfache Marketingmaßnahmen planen und umsetzen
- Die Ausbildung vertieft das praktische Wissen und bewirkt eine Verbesserung des Erfahrungsaustausches.

Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen

- Der Teilnehmer ist vorwiegend in seinem eigenen Betrieb tätig. Dort kann er das Erlernte umsetzten und damit seinen Betrieb qualitativ verbessern.
- Durch das Fachwissen ist der Teilnehmer auch ein Multiplikator in seiner Umgebung und hilft somit die Qualität der Produkte einer gesamten Region zu verbessern. (Er wird zum Vorbild in der Umgebung)
- Die Teilnehmer können in überbetrieblichen Verarbeitungsgemeinschaften die fachliche Leitung übernehmen und die Gemeinschaft besser führen.

Zielgruppe

Landwirte und Obstbauern, die sich mit der Obstverarbeitung ein neues Standbein aufbauen wollen bzw. beabsichtigen das Bestehende qualitäts- und mengenmäßig auszubauen.

Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme

- Die Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein.

Spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)

Da dieser Zertifikatslehrgang die gesamte bäuerliche Obstverarbeitung verbessern soll, sind für die Teilnehmer keine besonderen Voraussetzungen vorgesehen. Damit bewirkt man, dass jeder, der Verarbeitungsobst bzw. Interesse an der Verarbeitung hat, an den Kursen teilnehmen kann.
Mittelfristig wird dadurch eine Qualitätsverbesserung der gesamten bäuerlichen Obstverarbeitung erreicht.
Der Kursaufbau gewährleistet dass jeder Teilnehmer auf den selben Wissenstand gebracht wird. Man beginnt in jedem Modul mit dem Grundlegenden und arbeitet sich dann in Spezialbereiche vor.

Teilnehmeranzahl

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min.: 12 max.: 25

Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)

Eine Weiterbildung dieser Art wurde bereits in Tirol und Kärnten angeboten, welche regen Zuspruch gefunden hat. In den nächsten Jahren werden in Österreich ca. 4 Lehrgänge organisiert werden.

Gestaltung der Ausbildung

Methodik und Didaktik

- Einsatz von teilnehmeraktivierenden Lernmethoden, wie Workshops, Gruppenarbeiten, Projektarbeiten, Fallbeispielen, Betriebsbesuchen
- Erfahrungsaustausch und Feedback aus den eigenen Betrieben
- praktische Vorführungen von Arbeitsabläufen auf Demonstrationsbetrieben
- Produktdegustationen und Sensorikschulungen

Ausbildungsplan

- **Lehrplan im Überblick**

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Persönlichkeitsbildung	32 Stunden
Modul 2	Betriebswirtschaftliche Grundlagen	32 Stunden
Modul 3	Fachspezifische Ausbildung inkl. Abschlussprüfung	56 Stunden
Summe der UE		**120 Stunden**

- **Ausführliche Beschreibung des Zeitplans**

Die Durchführung der Ausbildung erfolgt in Modulen. Die einzelnen Module werden zeitlich in Blöcke geteilt. Die gesamte Ausbildungsdauer darf zwei Jahre nicht überschreiten. Ein Ausbildungstag entspricht 8 Unterrichtseinheiten. (1 UE = 50 min)

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept**

Modul 1; Persönlichkeitsbildung (32 Stunden)

Inhalte	Ziele	Stunden
• Schulung des Auftretens • Kommunikation, Rhetorik, • Präsentationstechnik • Argumentation • Stärken-Schwächen-Analyse	• Stärkung des Selbstbewusstseins und der Identifikation mit dem Betriebszweig • Stärkung der Unternehmerfähigkeit • Entwicklung eines Betriebskonzeptes	32 Stunden

Modul 2; Betriebswirtschaftliche Grundlagen (32 Stunden)

Inhalte	Ziele	Stunden
Kostenrechnung • Kosten und Ertragsmanagement • Kalkulation für die Obstverarbeitung	• Deklarationsvorschriften für den Betriebszweig der OV-Produkte • Kalkulation des Verkaufspreises	8 Stunden
Marketing • Einführung in das Marketing • Positionierung von Betrieb und Produkt • Entwicklung eines CI	• Marketingkonzept für den eigenen Betrieb entwickeln	16 Stunden
Hygieneschulung • Lebensmittelhygieneverordnung • Lebensmittelcodex • Schädlingsbekämpfung • Reinigung und Desinfektion • Checklistenausarbeitung • HACCP erstellen	• Hygienekonzept im eigenen Betrieb umsetzen • Umfassendes Wissen über die Rechtsmaterie für dem OV-Bereich	8 Stunden

Modul 3, Fachliche Ausbildung (56 Stunden)

Inhalte	Ziele	Stunden
Brennkurs ● richtige Obstauswahl ● Vorbereitung des Obstes ● richtiges Einmaischen ● Brennen mit Kolonne und einfachem Brenngerät ● Trinkfertigmachung ● Gerätereinigung ● Kennzeichnungsvorschriften ● gesetzliche Grundlagen	● der Teilnehmer erlebt den Arbeitsablauf in der Brennerei ● die kritischen Stellen beim Brennen erkennen ● der Teilnehmer soll selbst in der Lage sein, Probleme zu lösen ● Training der Problemlösungsfähigkeit	16 Stunden
Saft-Most-Essig-Kurs ● richtige Obstauswahl ● Vorbereitung des Obstes ● Saft, Most, Essigbereitung ● Schönungen ● Verkostung von Produkten ● Kennzeichnungsvorschriften ● gesetzliche Grundlagen	● die Wichtigkeit der Qualität der Rohwahre als Ausgangsprodukt erkennen ● Image von Most und Essig verbessern ● den Wert der Produkte schätzen lernen ● die Produktpalette soll von den Teilnehmern selbstständig im Betrieb erweitert werden (div. Sirupe, Mischsäfte usw.)	20 Stunden
Likörkurs ● Likörarten ● Aromagewinnung ● praktische Verarbeitung ● Kennzeichnungsvorschriften ● rechtliche Bestimmungen	● Möglichkeiten der Likörerzeugung erkennen ● Befähigung zur Diversifikation von Likören	8 Stunden
Kosterschulung ● Grundlagen des Kostens ● die wichtigsten Fehler ● verschiedene Verkostungsschemata ● Verkosten von Bränden der Teilnehmer	● die Teilnehmer sollten auf fehlerhafte Produkte sensibilisiert werden ● richtige Fehlererkennung ● richtiges Bewerten der Brände erlernen ● Ursache für den Fehler benennen können	8 Stunden
Abschlussprüfung	● An einem exemplarischen Beispiel wird die Anwendung von Wissen und Fertigkeiten überprüft	4 Stunden

Kursunterlagen

• Kursunterlagenersteller

Titel: „Qualitätshandbuch für die bäuerliche Obstverarbeitung“
(Erscheint im Herbst 2001)

Organisation: Arbeitskreis Bäuerliche Obstverarbeitung in Zusammenarbeit mit dem Agrarverlag
Name: Österreichischer Agrarverlag
Adresse: Achauerstraße 49A 2335 Leopoldsdorf
Tel: +43 (0) 2235/404-0
Fax: +43 (0) 2235/404-929
E-Mail: office@agrarverlag.at

• Beschreibung der Kursunterlagen

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:

- Qualitätshandbuch für die Bäuerliche Obstverarbeitung
- Von den Referenten erstellte Unterlagen
- Verschiedene Broschüren von Maschinen- und Geräteherstellern
- Broschüren der Obstbauabteilungen
- Fachbücher

Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI- Teilnehmerliste dokumentiert.
80 % Anwesenheitspflicht

Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Moduls wird ein Feedback zur Qualität und zum Inhalt der Kurse eingeholt. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- **Muss-Kriterien**

Allgemeine Erhebung bezüglich der Veranstaltung
- Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)
- Dauer der Veranstaltung
- Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
- Anwendung der Inhalte
- Qualität der Unterlagen
- Kursatmosphäre
- Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
- Sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
- Was hat besonders gut gefallen?
- Beschwerden
- Verbesserungsmöglichkeiten

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- **Ergebnisse der Feedback-Bögen**
- **Ergebnisse des Referentengesprächs**
- **Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)**
- **Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden**

Am Saisonende wird das zusammengefasste Ergebnis der Evaluierung an das Landes-LFI übermittelt.

Abschlussarbeit

• Beschreibung der Abschlussarbeit

Die Abschlussprüfung umfasst einen schriftlichen und einen mündlichen Teil.
Alle Kandidaten erstellen eine schriftliche, fachspezifische Abschlussarbeit. Sie umfasst die Bereiche Produktion, Kostenrechnung, HACCP, Hygiene und Marketing.
Diese Arbeit ist der Prüfungskommission vorzustellen und von dieser zu bewerten.
Nach ca. 2 Wochen findet die mündliche Prüfung statt. Aus beiden Noten ergibt sich die Beurteilung der Abschlussarbeit.
Die Kommission wird 5 Fragen zu allen theoretischen und praktischen Bereichen stellen und beurteilen.

• Beurteilung der Abschlussarbeit

Die Beurteilung kennt:

- **„mit ausgezeichnetem Erfolg“,**
- **„mit gutem Erfolg“**
- **„mit Erfolg“ teilgenommen oder**
- **„nicht bestanden“**

Die Prüfungskommission

• Zusammensetzung der Prüfungskommission

Die Prüfungskommission setzt sich wie folgt zusammen:

- 1 Vertreter der zuständigen Fachabteilung der Landwirtschaftskammer.
- 1 Vertreter des Landes-LFI
- 1 Experte mit qualifizierter Ausbildung im Bereich Obstverarbeitung

• Kriterien der Bewertung

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund folgender Kriterien mit ausgezeichnetem Erfolg, mit gutem Erfolg und mit Erfolg:

▪ mit ausgezeichnetem Erfolg:

- Wenn alle Teilaufgaben des Kurses ordnungsgemäß und vollständig ausgeführt wurden.
- Wenn der schriftliche Test (wahlweise die mündliche Prüfung) mit sehr gut und sowohl die Präsentation der Abschlussarbeit mit sehr gut beurteilt wurden

▪ mit gutem Erfolg:

- Wenn das durchschnittliche Ergebnis aller 3 Teilaufgaben (schriftlicher/mündlicher Test, Präsentation der Abschlussarbeit, und die Kursaufgaben) zumindest mit gutem Erfolg beurteilt wurden. Es müssen jedoch alle Teilaufgaben positiv abgeschlossen werden.

▪ mit Erfolg

- Wenn alle 3 Teilaufgaben (schriftlicher/mündlicher Test, Präsentation der Abschlussarbeit, und die Kursaufgaben) positiv beurteilt wurden.

Wurde eine Teilprüfung negativ beurteilt, besteht die Möglichkeit einer Wiederholungsprüfung.

Zertifikatsrückseite

LFI-ZERTIFIKATSLEHRGANG „BÄUERLICHE OBSTVERARBEITUNG“

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1 **Persönlichkeitsbildung**	***Stärken-Schwächen-Analyse*** ***Kommunikation und Argumentation*** ***Präsentation und Unternehmertraining***	32 Stunden
Modul 2 **Betriebswirtschaftliche Grundlagen**	***Kostenrechnung*** ***Marketing*** ***Hygieneschulung (HACCP)***	32 Stunden
Modul 3 **Fachliche Ausbildung**	***Brenntechnologie*** ***Likörerzeugung*** ***Saft-Most-Essigbereitung*** ***Sensorik***	52 Stunden
	Abschlussprüfung	4 Stunden
Summe der UE		**120 Stunden**

gefördert aus Mitteln des
BMLFUW, der Länder und der EU