

## Lehrgang Produkt und Verarbeitung Schuljahr 2026/2027

### Ziele

- Grundlegende Elemente zur Bepflanzung und Pflege eines Gemüsegartens kennen
- Nutzgarten fachgerecht planen, anlegen und pflegen
- verschiedene Techniken der Verarbeitung und Konservierung von Obst und Gemüse fachgerecht durchführen
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene verstehen und das HACCP-Konzept, sowie die einzelnen Hygienemaßnahmen in der Verarbeitung und Konservierung in die Praxis umsetzen
- Prinzipien der Sensorik anhand von Übungen und Experimenten erleben und die eigenen Sinne schärfen und trainieren
- die bekanntesten Zimmer- und Balkonpflanzen, deren Bedürfnisse und geeigneten Pflegemaßnahmen kennen
- Pflanzen den unterschiedlichen klimatischen und räumlichen Bedingungen entsprechend auswählen und Gestaltungsmöglichkeiten von Wohnräumen mit Pflanzen fachgerecht nutzen
- Lerntechniken kennen und typgerecht nutzen

### Inhaltliche Bereiche

- Gemüsegarten
- Produktverarbeitung und Konservierung
- Sensorik
- Produktpräsentation
- Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung
- Balkon und Zimmerpflanzen
- Lernen lernen

**Dauer:** 76 Stunden

### Zeitraum:

- Blockwoche: **Mo 24. Mai 2027 bis Fr. Mai 2027**, jeweils von 9.00–17.00 Uhr
- **Do 30. September und Fr 01. Oktober 2027**, jeweils von 9.00–17.00 Uhr
- Blockwoche: **Mo 25. Oktober 2027 bis Fr 29. Oktober 2027**, jeweils von 9.00–17.00 Uhr

**Spesenbeitrag:** 400,00 Euro

**Referentinnen:** Fachlehrerinnen der Fachschule Haslach

**Anmeldung** bis Dienstag 27. April 2027