

LERNDOKUMENTATION

WAS IST EINE LERNDOKUMENTATION?

Die Lerndokumentation im agriPrakti ist eine Sammlung von Textberichten über die Arbeiten, die du während deines einjährigen Aufenthalts auf dem Ausbildungsbetrieb erledigst. Sie soll dir helfen, dich intensiv mit deiner Arbeit auseinanderzusetzen.

Während des agriPrakti-Jahres hältst du kontinuierlich alle wichtigen Aufgaben, die erworbenen Kenntnisse und persönlichen Erfahrungen schriftlich fest – entweder am Computer oder von Hand. Die Lerndokumentation dient auch als persönliches Nachschlagewerk, welches du bei der Hauswirtschafts-Abschlussprüfung verwenden darfst. Darüber hinaus soll sie ein lebendiges Erinnerungsbuch werden.

Durch das bewusste Überdenken und Niederschreiben verschiedener Arbeiten und Vorgehensweisen findet eine wichtige Auseinandersetzung mit deinem Lernprozess statt. Reflektiere deine Arbeit, indem du festhältst, was du bei den verschiedenen Tätigkeiten gelernt hast, was dir gut gelungen ist, wo du Verbesserungsmöglichkeiten siehst, deine persönliche Meinung dazu und hilfreiche Tipps.

Die Dokumentation ist für alle Lernenden obligatorisch. Im Vorfeld der Abschlussfeier werden die Lerndokumentationen von externen Personen beurteilt.

Auf der nächsten Seite siehst du die Registerbezeichnung der Lerndokumentation. Diese darf ergänzt werden. **Alle fett gedruckten Inhalte sind obligatorisch. Zudem müssen mindestens fünf zusätzliche Einträge aus der Registerbezeichnung ausgewählt und erstellt werden.** Mehr Infos dazu erhältst du im Schulunterricht. Auch hast du dort Gelegenheit, Lerndokumentationen anzuschauen.

Gestalte deine Berichte mit Skizzen und Bildern, um die Inhalte auch später nachvollziehen zu können. Ergänze deine Aufzeichnungen gegebenenfalls mit einem Erstellungsdatum. **Arbeite wöchentlich** an deiner Dokumentation, damit du das Erlebte und Erlernte auf dem Betrieb festhalten kannst. Sei kreativ und verleihe deiner Dokumentation eine persönliche Note. Achte zudem auf eine gute Struktur (Inhaltsverzeichnis), damit du deine Unterlagen (z.B. zum Tiefkühlen von Früchten) schnell wiederfindest.

Als Lernende bist du verantwortlich für die Lerndokumentation. Deine Ausbilderin unterstützt dich, kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation in regelmässigen Abständen (siehe Kontrollblatt). Vor der Abgabe der Lerndokumentation am 10. Juni 2026, gibt dir die Ausbilderin eine kurze schriftliche Rückmeldung zur Lerndokumentation. Diese Rückmeldung wird zusammen mit dem Kontrollblatt in der Lerndokumentation zuvorderst abgelegt. Beachte auch die Bewertungskriterien, nach welchen die Lerndokumentation beurteilt wird.

REGISTERBEZEICHNUNG UND INHALTE

	REGISTERBEZEICHNUNG	INHALT
1	PERSÖNLICHES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vorstellen der eigenen Person ▪ Wie bin ich aufs agriPrakti gekommen? ▪ Meine Ziele vom agriPrakti ▪ Zukunftspläne ▪ <i>etwas über die agriPrakti-Klasse berichten</i> ▪ Wochenbericht und/oder Monatsberichte (Besonderheiten des Monats)
2	FAMILIE BETRIEB/BETRIEBS- ZWEIGE DORF	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Steckbrief der einzelnen Familienmitglieder und zusätzlichen Arbeitskräften ▪ Betriebsbeschreibung/Betriebszweige (Direktvermarktung, Agrotourismus, ...) ▪ Situation: Arbeitsumfeld Hauswirtschaft beschreiben ▪ Tagesablauf ▪ <i>Beschreibung des Ausbildungsortes (Dorf)</i>
3	ERNÄHRUNG UND VERPFLEGUNG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menüplanung <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze der Menüplanung des Ausbildungsbetriebs - Erstellen einer saisonalen Wochenmenüplanung (vier Jahreszeiten) - <i>Erstellen eines Zeitplanes zum Kochen</i> ▪ <i>(Lieblings-)Rezepte der Praktikumsfamilie</i> ▪ <i>Essgewohnheiten und Essrituale der Praktikumsfamilie</i> ▪ Zubereitungsarten: <ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Gelatine - Gekochte Crème - Geriebener Teig
4	PRODUKT- VERARBEITUNG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Konservierungsarten: <ul style="list-style-type: none"> - Tiefkühlen von Früchten - Tiefkühlen von Gemüse (inkl. Blanchieren) - Heiss einfüllen (z.B. Sirup, Konfitüre, süss-saure Produkte) - Dörren - Sterilisieren (z.B. Birnen, Apfelmus, Kirschen etc.) - Jogurt herstellen - Zubereitung von Hefeteig inkl. Formen des Gebäcks
5	HAUSHALTS- FÜHRUNG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tagesplan/Wochenplan der Arbeiten im Haushalt ▪ Morgenkehr ▪ <i>Umweltschutz im Haushalt</i> ▪ Abfallentsorgung ▪ <i>Grundriss der Küche zeichnen (was ist wo, z.B. Kühlschrank, Backofen, Kaffeemaschine 😊...) und Anmerkungen dazu (Weg zum Kühlschrank ist optimal; Das Essgeschirr wird gleich oberhalb des Geschirrspülers verräumt; ...).</i> ▪ <i>Beschreibung und Gebrauch von (Küchen-)Geräten: Kühlschrank, Backofen, Steamer, Küchenmaschine, Stabmixer, Staubsauger, Nähmaschine, ...</i>

6	GÄSTEBETREUUNG / BESONDERE ANLÄSSE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tisch decken (Alltagsgedeck) ▪ <i>Tischdekoration:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Festliche Tischdekoration erstellen</i> ▪ <i>Serviceorganisation</i> ▪ <i>Besondere Anlässe: Samichlaus, Ausflüge, Brunch auf dem Bauernhof</i>
7	WÄSCHEVERSORGUNG / TEXTILES ARBEITEN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kleider- und Wäschepflege: <ul style="list-style-type: none"> - Wäsche sortieren und vorbereiten - Waschmittel richtig dosieren und mit der Maschine waschen - <i>Bedienung der Waschmaschine</i> - <i>Handwäsche</i> - Wäsche aufhängen und falten - Umweltfreundlich waschen auf dem Betrieb - Bügeln und falten eines Herrenhemdes ▪ <i>Textilien instand stellen (Knopf annähen, Tüchliaufhänger annähen, Löchlein flicken, Wäschesaum nähen, ...)</i> ▪ <i>Neuanfertigung von Kleidern und textilen Gegenständen</i>
8	REINIGUNGS- UND PFLEGEARBEITEN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungs- und Pflegearbeiten im Haushalt: <ul style="list-style-type: none"> - 3 Einträge zur Grundreinigung (z.B. Reinigen von ... Kühlschranks, Dampfzug, Fenstern, Backofen, Bodenbelägen, Schuhen, ...)
9	GARTEN / FLORISTIK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Gartenplan vom Betrieb</i> ▪ <i>Beschreibung einer Kultur (Gemüse, Beeren, Blumen, Kräuter) Bodenvorbereitung -Aussaat/Pflanzung -Pflege -Schädlinge - Krankheit</i> ▪ <i>Pflege von Blumen und Zimmerpflanzen</i> ▪ <i>Saisonale Dekorationen mit Blumen und Pflanzen</i>
10	GESUNDHEIT / UNFALL- VERHÜTUNG	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Wichtige Telefonnummern für Notfälle</i> ▪ <i>Erste Hilfe</i> ▪ <i>Hausapotheke auf dem Betrieb</i> ▪ <i>Unfallverhütung</i>

Pflichteinträge

Mindestens 5 Wahl-Pflichteinträge