

| Berufsprüfung | | Modul Berufsfeld |
|--------------------------|---|-------------------------|
| BF 12 | Geflügelfleischproduktion | |
| Vorbedingungen | Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ im Berufsfeld Landwirtschaft und über Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen. | |
| Kompetenzen | <p>Mit Abschluss des Moduls sind die Teilnehmenden fähig, eine optimierte Geflügelproduktion (Fleisch) zu planen, zu führen und wirtschaftlich zu beurteilen. Sie oder er</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beherrschen die Grundlagen und die Technik der heutigen Geflügelproduktion 2. Berücksichtigen die Anforderungen der Poulets an die Haltung, Fütterung und Gesunderhaltung 3. Sichern die einwandfreie Qualität der Produkte (Fleisch) 4. Planen und führen die Produktion nach Vorgaben der Marktpartner 5. Kennen die gesetzlichen Rahmenbedingungen der Geflügelproduktion | |
| Inhalte | <ul style="list-style-type: none"> – Produktionstechnik: Planen, Führen und Unterhalten von Einrichtungen und Tieren – Wirtschaftliche Aspekte der Geflügelfleischproduktion – Integration des Betriebszweiges Geflügel in den landwirtschaftlichen Betrieb – Analyse, Beurteilung und Planung des Betriebszweiges | |
| Ausbildungsdauer | 30 Stunden Kurse (Theorie, Übungen, Exkursionen) plus 10 Stunden persönliche Lernzeit | |
| Lernzielkontrolle | Eine mündliche Prüfung à 25 Minuten (Schulzimmer) | |
| Anerkennung | Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste. | |
| Anbieter | Aviforum, Zollikofen und Landw. Bildungszentren | |
| Gültigkeit | 6 Jahre von bestandener Lernzielkontrolle an | |
| Punktezahl | 3 | |
| Bemerkungen | | |

| Detaillierte Lernziele | |
|--|-----------------|
| Die Kandidatin, der Kandidat ist in der Lage... | K-Stufe* |
| ... die relevanten Gesetze und Verordnungen in der Geflügelproduktion zu nennen und die Organisation des Geflügelmarktes zu erklären | K1, K2 |
| ... die Einrichtungen im Geflügelmaststall und deren Einstellungen (Haltungssysteme, Klima, Beleuchtung, Futter, Wasser) zu planen und zu beurteilen | K3, K6 |
| ... den Nähr- und Wirkstoffbedarf der Mastpoulets, die Futterkomponenten und -struktur, resp. die Zusammensetzung der verschiedenen Futter aufzuzählen und zu interpretieren | K2, K5 |
| ... die Anatomie, die Physiologie und die Ethologie des Huhnes zu kennen sowie die Masthybriden zu wählen und zu beurteilen | K1, K2, K6 |
| ... die Wichtigkeit der Hygiene aufzuzeigen und ein Betriebskonzept zu erarbeiten | K2, K4 |
| ... die wichtigen Krankheiten aufzuzählen, die Prävention durchzuführen sowie den Gesundheitszustand zu überwachen | K1, K3, K4 |
| ... die Produktivität zu berechnen und zu beurteilen | K4, K6 |
| ... die Einflüsse auf die Schlachtkörper- und Geflügelfleischqualität zu definieren und die wichtigsten Schritte der Geflügelverarbeitung zu nennen | K1, K3 |
| ... die Organisation der Geflügelfleischproduktion auf einem Praxisbetrieb zu beurteilen und zu evaluieren | K6 |

* Kognitionsstufe nach Bloom