

LANDWIRTIN / LANDWIRT EFZ

FACHRICHTUNG RINDVIEHHALUNG (HKB I)

AUSBILDUNGSPROGRAMM ÜBERBETRIEBLICHER KURS 8

TAXIEREN UND MELKEN

Einleitung

Dieses Dokument dient den üK-Organisator:innen und den üK-Instruktor:innen als Basis für die Organisation und Feinplanung der üK-Tagesprogramme. Es basiert auf der Bildungsverordnung und dem Bildungsplan.

Die Leistungsziele üK entsprechen dem Bildungsplan. Sie tragen am Lernort üK zum Aufbau der entsprechenden Handlungskompetenz bei.

Das Grobprogramm ordnet den Leistungszielen Inhalte und Dauer zu. Ausserdem enthält es Methodenbeispiele und Hinweise auf Unterlagen.

Die vollständigen Beschriebe der Handlungskompetenzen und Leistungsziele für alle Lernorte befinden sich zur Information im Anhang. Die Schwerpunkte des üKs sind darin hervorgehoben.

Sinn und Zweck der überbetrieblichen Kurse (üK) ist, dass die Lernenden praktisch arbeiten, ausprobieren und üben können.

Für die methodisch-didaktische Umsetzung empfehlen wir daher, folgende Punkte bei der Organisation der üK zu berücksichtigen:

1. Einführung inkl. Aktivierung der in der Berufsschule und im Betrieb erworbenen Vorkenntnisse, Möglichkeit für die Lernenden eigene Erfahrungen einzubringen
2. Inputs zur Vermittlung von neuem Fachwissen kurz und anwendungsorientiert halten
3. Möglichkeit zum Üben und eigenständigen Anwenden vorsehen
4. Lernstopps, Reflexion, Feedback und formativen Kompetenznachweis vorsehen

Rahmenbedingungen üK 8 Taxieren und Melken

Dauer des Kurses	1 Tag à 8 Stunden	
Zeitpunkt des Kurses	3. Lehrjahr	
Ziel	<p>Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Melksysteme und Hygienevorschriften anwenden • Rinder taxieren und Schlachterlös festlegen • Rinder zum Transport vorbereiten und verladen 	
Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:		
<p>i5: Kühe melken und Milch vermarkten i6: Rindfleisch vermarkten</p>		
Übersicht der Leistungsziele:		
<p>i5.4 Sie wenden die verschiedenen Melkmethoden und die entsprechenden Hygienevorschriften an. (K3) i6.2 Sie taxieren die zu schlachtenden Tiere visuell und mit den Metzgergriffen. (K3) i6.5 Sie verladen das Rindvieh (Umgang/Kontrolle der Tiere, Treibvorrichtungen überprüfen, Hygiene). (K3)</p>		
Vorkenntnisse Betrieb:	Vorkenntnisse Schule:	Vorkenntnisse üK:
<ul style="list-style-type: none"> - Sehr unterschiedlich, wer auf welchen Betriebstypen in der Ausbildung war. 	<ul style="list-style-type: none"> - d3.3: Körperteile Rindvieh - i5.1: Melkablauf, Reinigung - i5.2: Anatomie Organe/Euter 	<ul style="list-style-type: none"> - üK 1 (Arbeitssicherheit) - üK 6 (Tierarzneimittel und Tiertransport)

Inhalt und Dauer des Kurses

LZ-NR.	Inhalte	Empfehlungen zur methodisch-didaktischen Umsetzung	Unterlagen	Richtzeit
	Einführung zum Kurs <ul style="list-style-type: none"> • Ziele und Inhalte • Ablauf und Organisation 			
i5.4	Teil 1: Sie wenden die versch. Melkmethoden und die verschiedenen Hygienevorschriften an			180'
i5.4	Grundlagen: Hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Stellenwert der persönlichen Arbeitshygiene auf einem Landwirtschaftsbetrieb • 4 Elemente der Reinigung <ul style="list-style-type: none"> - Zeit - Reinigungsmittel - Mechanik - Temperatur 	Input im Plenum		15'
i5.4	Betriebs- und Produkthygiene <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge mit der Lebensmittelproduktion aufzeigen 	Rundgang über den Betrieb zum Thema Hofhygiene		45'
i5.4	Milchgerätschaften <ul style="list-style-type: none"> • Funktionsweise • Unterhalt • Service • Wartung 	Erklärung an Modellteilen und Übung im Stall <ul style="list-style-type: none"> • Instruktor/in vermittelt mittels diverser Einzelteile einer Melk- und Kühlanlage deren Funktion. Auch verschiedenes Service-Material soll zur Verfügung stehen. 	(evtl. sind Modelle von Melkmaschinen vorhanden?)	45'

		<ul style="list-style-type: none"> • Die Lernenden beschriften in Kleingruppen mittels Zettel oder Etiketten die verschiedenen Teile einer Melk- und Kühlanlage im Stall. Dabei erklären Sie sich gegenseitig die Funktion der zu bestimmenden Teile. • Instruktor/in stellt im Stall an der Melkeinrichtung die verschiedenen Unterhalts- und Kontrollaufgaben im entsprechenden Intervall vor. • Wartung: Den Lernenden wird im Plenum das Service-Dokument für die Melkanlage vorgestellt. Dabei wird vermittelt, wie die gesetzlichen Anforderungen gemäss Milchhygieneverordnung aussehen und was die Pflichten des Landwirts/der Landwirtin sind. 		
i5.4	Reinigung der Milchgerätschaften <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsablauf Melk- und Kühlanlage • Reinigungsablauf Tränkeautomat, Milchtaxi usw. • Anwendung und Wirkung versch. Reinigungsmittel • Pers. Schutzausrüstung • Lagerung Reinigungsmittel • allfällige Qualitätsvorschriften (inkl. Schalmtest) 	Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungszyklen zeigen, auf was ist zu achten? • Verschmutzte Teile in die verschiedenen Reinigungsmittel legen (Milchstein/Kalk in Saures Mittel, Angetrocknete Milchreste (Eiweiss/Fett) in alkalisches Mittel. • Wenn möglich, bei einer Kuh/2-3 Kühen den Schalmtest durchführen. (Kühe müssen anschliessend 		45'

		<p>gemolken werden = Abklärung mit Betriebsleiter/in)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Schalmtest wird vorgestellt und erklärt. Anschliessend üben die Lernenden die Durchführung eines Schalmtestes in Kleingruppen (Milch in Flaschen vorbereitet). • Den Lernenden wird im Milchzimmer aufgezeigt, wie welche Reinigungsmittel für welche Reinigungszwecke eingesetzt werden. • Den Lernenden wird im Stall vorgezeigt, wie ein Tränkeautomat zu reinigen und unterhalten ist. 		
<p>i5.4</p>	<p>Verschiedene Melksysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile der versch. Melksysteme aufzeigen -Roboter -Melkstand (versch. Typen) -usw. 	<p>Gruppenarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppieren sich nach Kenntnis und erstellen eine Präsentation und erläutern dies an den anderen Lernenden. Die Lernenden ohne Erfahrung werden zugeteilt. • Die Lernenden schauen in Gruppen eine kurze Videosequenz (Bsp. aus Youtube) zu einem zugewiesenen Melksystem. Anschliessend notieren Sie sich je 3-4 Vor- und Nachteile dieses Melksystems. Im 	<p>kurze Videosequenzen</p>	<p>30'</p>

		präsentieren alle Gruppen ihre Überlegungen im Plenum. Der Instruktor ergänzt die Antworten mit fehlenden Aussagen.		
i6.2	Teil 2: Taxieren			240'
i6.2	Grundlagen: <ul style="list-style-type: none"> • Repetition der Körperteile eines Rindes (Relevanz für Taxierung) 	Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Am Beispiel eines Tieres (entweder als Gruppenarbeit oder alle zusammen, indem der Instruktor einen Input macht) 		30'
i6.2	Vorstellung System CHTAX <ul style="list-style-type: none"> • Nutzen des Systems erläutern • Proviande-Tabelle vorstellen 	Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Beim taxierten Tier; Lernende in Gruppen aufteilen und jede Gruppe soll für ein Label den zu erwartenden Preis festlegen. Anschliessend werden die Preise zusammengetragen auf einen Flipchart für die Übersicht Vorstellung im Stall am Objekt <ul style="list-style-type: none"> • Den Lernenden wird das CHTAX System und dessen Nutzen im Stall vorgestellt. Dabei erhalten alle Lernenden eine Proviande-Preistabelle und erhalten die nötigen Grunderklärungen dazu. 	CH-TAX Broschüren, Proviande-Preistabelle	20'
i6.2	Vorstellung Metzgergriffe <ul style="list-style-type: none"> • Fleischigkeit • Fettabdeckung 	Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Direkt an einem Tier vorzeigen 		30'

i6.2	Praktische CHTAX-Übungen an Tieren	Übungen in Kleingruppen <ul style="list-style-type: none"> • Gruppenübungen an verschiedenen Tiergruppen 		90'
i6.2	Gewicht von Tieren schätzen <ul style="list-style-type: none"> • Messen mit Massband • Wägen mit Waage • Kühe (Milch/Fleisch) • Kälber • Masttiere 	Methodisch integrieren in CHTAX-Übung <ul style="list-style-type: none"> • Lebend- und Schlachtgewicht anwenden 		30'
i6.2	Kategorie und Marktwert festlegen <ul style="list-style-type: none"> • Preistabellen Proviande und/oder Label 	Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Anhand der Resultate aus der Übung CHTAX und Gewichtsschätzung wird den Lernenden mit Hilfe der Preistabelle vorgestellt, in welche Schlachtviehkategorie das Tier eingeteilt wird und wie daraus der Marktwert festgelegt werden kann. 	Verschiedene Label-Preistabellen Den Lernenden kann eine Auswahl an Preistabellen von regional bedeutenden Labeln abgegeben werden.	40'
i6.5	Teil 3: Sie verladen das Rindvieh			60'
i6.5	Repetition Tiere fixieren			15'
i6.5	Beurteilung der Tiere auf Transportfähigkeit <ul style="list-style-type: none"> • Ohrmarken • Gesundheit • Sauberkeit • Begleitdokument • Transportfahrzeug 	Wichtig: der Inhalt wird grundsätzlich im üK 6 abgedeckt (2. Lehrjahr), Thema jedoch explizit auf Rindvieh repetieren/festigen Gruppenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Begleitdokument zu einem definierten Fallbeispiel in Gruppen ausfüllen lassen. • Ein Transportfahrzeug steht zur Verfügung, um die relevanten 	BUL-Broschüren Diverse Merkblätter (Beachtung der kantonalen Unterschiede)	45'

Transportvorschriften zu besprechen

Repetition

- Kurze Repetition mit Blitzlicht im Stall. Anschliessend die Lernenden zu einer Gruppe Tiere oder jeder Lernende zu einem Tier zuteilen und die Checkpunkte für die Transportfähigkeit beurteilen.
- Repetition 2-3 Kühe/Rinder verladen. 2 Lernende könnten z.B. den Transport vorbereiten, 2 Lernende den Verlad machen, 2 Lernende das ganze Dokumentieren und der Rest der Gruppe beurteilt jeweils die Vorgehensweise und gibt Verbesserungsvorschläge

Anhang Auszug Bildungsplan

<p>Handlungskompetenz i5: Kühe melken und Milch vermarkten</p> <p><i>Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Rindviehhaltung melken Kühe und vermarkten Milch. Beim Melken achten sie auf einen ruhigen Umgang mit den Tieren. Um die bestmögliche Milchqualität zu erreichen, halten sie sich während des gesamten Melkvorgangs an die Hygienevorschriften. Dies erfordert Qualitätsbewusstsein und Zuverlässigkeit. Sie passen sich den neuen Technologien an (z.B. Melkroboter).</i></p> <p>Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Rindviehhaltung kontrollieren die Melk- und Kühlanlage bzgl. Sauberkeit und Funktionsfähigkeit, bevor sie den Melkvorgang mit dem Vormelken beginnen. Dabei führen sie eine visuelle Qualitätskontrolle durch und leiten entsprechende Massnahmen daraus ab. Danach reinigen sie das Euter und setzen das Melkzeug an. Nach dem Melken kontrollieren sie das Euter und pflegen es. Sie interpretieren Testresultate der Milchproben und leiten daraus Handlungsempfehlungen ab. Ausserdem stellen sie Milchkühe mit verschiedenen Massnahmen trocken und führen den Schalmtest durch. Sie zeigen die Möglichkeiten der verschiedenen Absatzwege für Milch auf dem Betrieb auf und interpretieren in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung die Milchgeldabrechnung.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
i5.4	Sie setzen das Melkzeug an und melken die Kühe fachgerecht. (K3)		Sie wenden die verschiedenen Melkmethoden und die entsprechenden Hygienevorschriften an. (K3)
<p>Handlungskompetenz i6: Rindfleisch vermarkten</p> <p><i>Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Rindviehhaltung vermarkten Rindfleisch. Sie prüfen die Möglichkeit der Direktvermarktung, informieren sich laufend über die Marktgeschehnisse und prüfen neue innovative Absatzwege. Dies erfordert von den Landwirtinnen und Landwirten ein gewisses Flair für die Vermarktung und das Herauslesen von Trends (z.B. für regionale Produkte und Labelprodukte).</i></p> <p>Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Rindviehhaltung zeigen Möglichkeiten verschiedener Absatzwege für Rindfleisch auf dem Betrieb auf. Sie interpretieren in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung die Schlachtabrechnung oder das Annahmeprotokoll des Schlachtviehmarkts. Sie taxieren die zu schlachtenden Tiere visuell und mit den Metzgergriffen. Den Schlachtzeitpunkt legen sie aufgrund der Taxierung, der Schlachtkategorie, des Alters, des Gewichts und der Tageszunahmen fest. Sie bereiten die zu schlachtenden Tiere auf die Schlachtung vor und verladen sie.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
i6.2	Sie taxieren die zu schlachtenden Tiere visuell und mit den Metzgergriffen. (K3)	Sie zeigen die Unterschiede zwischen der CH-TAX am lebenden Tier und dem Schlachtkörper auf. (K2)	Sie taxieren die zu schlachtenden Tiere visuell und mit den Metzgergriffen. (K3)

		Sie zeigen die Verwertung des gesamten Schlachtkörpers auf. (K2)	
i6.5	Sie verladen das Rindvieh (Umgang/Kontrolle der Tiere, Treibvorrichtungen überprüfen, Hygiene). (K3)		Sie verladen das Rindvieh (Umgang/Kontrolle der Tiere, Treibvorrichtungen überprüfen, Hygiene). (K3)