

EBERUFSFELD LANDWIRTSCHAFT: LANDWIRTIN/LANDWIRT EFZ

FACHRICHTUNG GEFLÜGELHALTUNG (HKB J)

AUSBILDUNGSPROGRAMM ÜBERBETRIEBLICHER KURS ÜK 9

EIER VERARBEITEN UND GEFLÜGELVERLAD

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 9 Eier verarbeiten und Geflügelverlad

Dauer des Kurses	1 Tag	
Zeitpunkt des Kurses	3. Lehrjahr	
Ziel	Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> • Eier verarbeiten • Geflügel verladen 	
Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:		
j6 Geflügelprodukte gewinnen und Eier verarbeiten		
Übersicht der Leistungsziele:		
j6.4 Sie pasteurisieren, kochen und färben Eier unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften. (K3)		
j6.7 Sie verladen das Geflügel (Mastgeflügel, Junghennen, Althennen) sorgfältig in die entsprechenden Transportgebäude. (K3)		
Vorkenntnisse Betrieb:	Vorkenntnisse Schule:	Vorkenntnisse üK:
<ul style="list-style-type: none"> - Einzelne Geflügelkategorien verladen 	<ul style="list-style-type: none"> - j6.4 gesetzlichen Vorgaben bezüglich der Verarbeitung; Einfluss Lagerdauer und Lagerbedingungen; Anforderungen und Abläufe des Eierkochens und -färben und der Pasteurisation - j6.6 und j 6.7 Einfluss Verlad auf Tierwohl und Produktequalität - gesetzliche Bestimmungen (z.B. Platzbedarf, Dauer) für den Transport 	<ul style="list-style-type: none"> - üK1 Gesundheitsschutz - üK6 Tierverlad

Inhalt und Dauer des Kurses

LZ-NR.	Inhalte	Empfehlungen zur methodisch-didaktischen Umsetzung	Unterlagen	Richtzeit
	Begrüssung/Einführung <ul style="list-style-type: none"> Ziele und Tagesablauf erläutern 			15'
j6.4	Korrektes Lagern der Eier (Aufschlageier, Eier zum Färben) <ul style="list-style-type: none"> Lagerdauer Lagerbedingungen Auswahl der Eier Eier aufschlagen und pasteurisieren <ul style="list-style-type: none"> Qualität kontrollieren Probeentnahme Raum und Einrichtung überprüfen und vorbereiten (Sauberkeit, Hygiene) Eier aufschlagen Trennen Eiweiss/Eigelb Pasteurisierungsvorgang Deklarationsvorschriften/Etikette beschriften (inkl. Hygienevorschriften) Abfüllen und Lagern der Eimasse Raum und Einrichtung reinigen und desinfizieren 	Vorwissen aktivieren in 2 Gruppen (Aufschlageier/Eier zum Färben) <ul style="list-style-type: none"> Zusammentragen Theorie zu Lagerdauer, Lagerbedingungen, Auswahl der Eier Präsentation/Diskussion im Plenum Unterschiede aufzeigen 	<ul style="list-style-type: none"> Selbstkontrollkonzept Rechtliche Grundlagen Lebensmittelproduktion und -deklaration 	45'
		Eier aufschlagen und pasteurisieren <ul style="list-style-type: none"> Demonstration und praktische Durchführung 		120'
	Eier kochen und färben <ul style="list-style-type: none"> Eigenschaften der Eier zum Kochen Kochdauer berechnen Geräte zum Eierkochen einstellen 	Eier kochen und färben <ul style="list-style-type: none"> Demonstration und praktische Durchführung 		90'

	<ul style="list-style-type: none"> • Kochprozess • Qualitätskontrolle • Eier färben/Hygienevorschriften • Deklarationsvorschriften 			
j6.7	<p>Vorbereitung zum Verlad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterschiedliche Transportgebinde • Unterschiedliche Tierkategorien (Mastgeflügel, Junghennen, Althennen) • Berechnungen Anzahl Tiere pro Kiste • Ausnüchtern der Tiere • Gesundheitsmeldung ausfüllen <p>Verladen der Tiere</p> <ul style="list-style-type: none"> • tiergerechter Umgang • Instruktion der Hilfskräfte • Arbeitssicherheit • Transportpapiere/Gesundheitsmeldung ausfüllen • Umgang mit Hitze und Kälte <p>Entladen der Tiere (Junghennen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiergerechter Umgang • Reinigung Transportgebinde und Fahrzeuge 	<p>Gruppenpuzzle (pro Tierkategorie eine Gruppe)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestand begutachten (Anzahl Tiere, Gewicht) • Berechnungen für Tierkategorie erstellen (Anzahl Tiere pro Kiste und Anzahl Kisten) • Beginn Ausnüchterung berechnen • Ladegewicht festlegen • Gesundheitsmeldung ausfüllen • Verladezeiten Sommer/Winter beachten <p>Präsentation und Diskussion im Plenum</p> <p>Verladen der Tiere: praktische Umsetzung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jede Gruppe instruiert die anderen für ihre Tierkategorie <p>Entladen von Junghennen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktische Umsetzung Entladen und Reinigung 	<ul style="list-style-type: none"> • Tierschutzverordnung • Management Guide • Transportpapiere / Gesundheitsmeldung 	180'
	Abschluss/Komptenznachweis			30'

Anhang Auszug Bildungsplan

HKB j: Halten von Geflügel			
Handlungskompetenz j6: Geflügelprodukte gewinnen und Eier verarbeiten			
<i>Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Geflügelhaltung gewinnen und verarbeiten Geflügelprodukte. Dabei berücksichtigen sie die Hygiene- und Lebensmittelvorschriften.</i>			
Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Geflügelhaltung sorgen dafür, dass die Nester korrekt ausgenommen werden. Sie sortieren die Eier zum Beispiel nach Gewicht, Verschmutzung, Schalendefekte und stellen sie zur Ablieferung bereit. Sie arbeiten nach der "Guten Herstellungspraxis" zur Verhinderung einer Gesundheitsgefährdung oder Täuschung der Konsumierenden und dokumentieren diese in einem einfachen Selbstkontrollkonzept. <i>Sie pasteurisieren, kochen und färben Eier unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften. Bevor das zu schlachtende Geflügel verladen und zum Schlachthof transportiert wird, wird es ausgenüchert und der Stall abgedunkelt. Sie instruieren und kontrollieren das Ladepersonal, ergänzen die Verladepapiere und übergeben diese dem Transportunternehmen.</i>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
j6.4	Sie pasteurisieren, kochen und färben Eier unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften. (K3)	Sie schlagen die gesetzlichen Vorgaben bezüglich der Verarbeitung von Geflügelprodukten nach. (K1) Sie erklären, inwiefern sich die Qualität der Eier in Bezug auf Lagerdauer und Lagerbedingungen verändert. (K2) Sie erläutern die Anforderungen und Abläufe des Eierkochens und -färben. (K2) Sie erläutern die Anforderungen und Abläufe der Pasteurisation. (K2)	<i>Sie pasteurisieren, kochen und färben Eier unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften. (K3)</i>
j6.7	Sie verladen das Geflügel sorgfältig und unter Einhaltung des Gesundheitsschutzes (Staub, Ergonomie) in das Transportgebilde und bringen es zum Transportfahrzeug. (K3)	Sie erläutern die gesetzlichen Bestimmungen (z.B. Platzbedarf, Dauer) für den Transport von Geflügel. (K2) Sie zeigen auf, wie Schlachtgewicht, Schlacht-körper- und Fleischqualität beeinflusst werden. (K2)	<i>Sie verladen das Geflügel (Mastgeflügel, Junghennen, Althennen) sorgfältig in die entsprechenden Transportgebilde. (K3)</i>