

LANDWIRTIN / LANDWIRT EFZ

FACHRICHTUNG ALP- UND BERGLANDWIRTSCHAFT (HKB G)

AUSBILDUNGSPROGRAMM ÜBERBETRIEBLICHER KURS 9

MELKEN AUF ALP- UND BERGBETRIEBEN

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 Melken auf Alp- und Bergbetrieben

Dauer des Kurses	1 Tag à 8 Stunden	
Zeitpunkt des Kurses	3. Lehrjahr (im Winter)	
Ziel	Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen: <ul style="list-style-type: none">• Melkmethoden anwenden	
Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:		
g5: Kühe, Schafe und Ziegen melken		
Übersicht der Leistungsziele:		
g5.2 Sie wenden die verschiedenen Melkmethoden und die entsprechenden Hygienevorschriften an. (K3)		
Vorkenntnisse Betrieb:	Vorkenntnisse Schule:	Vorkenntnisse üK:
	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none">- d3.3: Grundzüge der Anatomie	- üK 6: Tierarzneimittel und Tiertransport
	3. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none">- - HK g5 : alle Leistungsziele	

Inhalt und Dauer des Kurses

LZ-NR.	Inhalte	Empfehlungen zur methodisch-didaktischen Umsetzung	Unterlagen	Richtzeit
g5.2	Grundlagen: Hygiene - Stellenwert der persönlichen Arbeitshygiene auf einem Alp- und Bergbetrieb 4 Elemente der Reinigung kennen lernen - Zeit - Reinigungsmittel - Mechanik - Temperatur	Input im Plenum		45'
g5.2	Betriebs-, Umgebungs- und Produkthygiene	Rundgang über den Betrieb, die Alp zum Thema Hofhygiene, Umgebungshygiene Zusammenhänge mit der Lebensmittelproduktion aufzeigen		60'
g5.2	Melksysteme für verschiedene Tiere (z.B. Kühe, Schafe, Ziegen) - Vor- und Nachteile der versch. Melksysteme aufzeigen -Roboter -Melkstand (versch. Typen, fahrbarer Melkstand). -Standeimer -Rohrmelkanlage -Karussell			60'
g5.2	Milchgerätschaften - Funktionsweise - Unterhalt - Service - Wartung - technische Problembehebung	Praktischer Input an der Anlage <ul style="list-style-type: none"> • Funktion Melkanlage und Kühlanlage kennen lernen • Kontrollen / erweiterte Unterhaltsarbeiten durch Alppersonal 		90'

		<ul style="list-style-type: none"> Vorschriften Serviceintervall / Protokoll, Dokumentation <p>Anschliessend: praktische Übungen, z.B. Problembehebung unter Bedingungen auf der Alp</p>		
g5.2	Reinigung der Milchgerätschaften <ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsablauf Melk- und Kühlanlage - Anwendung und Wirkung versch. Reinigungsmittel - Pers. Schutzausrüstung - Lagerung Reinigungsmittel - Lagerung der mobilen Gerätschaften (z.B. Käseharfen) 	Anschauungsbeispiele zu den verschiedenen alpspezifischen Themen beurteilen, Verbesserungsvorschläge machen		75'
g5.2	Kühe melken <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschritte - Schalmtest - Hilfsmittel vor und nach dem Melken - Tiergesundheit und -signale rund ums Melken (z.B. Zitzen beurteilen) 	Vorwissen abholen Praktische Arbeit		75'
g5.2	Ziegen/Schafe melken <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschritte - Hilfsmittel vor und nach dem Melken - Tiergesundheit und -signale rund ums Melken (z.B. Zitzen beurteilen) 	Vorwissen abholen Praktische Arbeit		75'

Anhang Auszug Bildungsplan

Handlungskompetenz g5: Kühe, Schafe und Ziegen melken

Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Alp- und Berglandwirtschaft melken Kühe, Schafe und Ziegen. 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).

Landwirtinnen und Landwirte der Fachrichtung Alp- und Berglandwirtschaft kontrollieren die Melk- und Kühlanlage bezüglich 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 beurteilen die Milchqualität und leiten daraus Handlungsempfehlungen ab. Ausserdem stellen sie Milchkühe, Schafe oder Ziegen mit verschiedenen Massnahmen trocken.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
g5.2	Sie führen das Vormelken aus (visuelle Qualitätskontrolle) und leiten entsprechende Massnahmen daraus ab. (K3)	Sie skizzieren ein Euter und beschreiben die Funktion eines Euters. (K2) Sie erklären den Prozess der Milchbildung. (K2) Sie beschreiben den Prozess der Milchabgabe. (K2)	Sie wenden die verschiedenen Melkmethoden und die entsprechenden Hygienevorschriften an. (K3)