

Voraussetzungen	Das Modul steht Landwirt(Inn)en mit abgeschlossener Lehrabschlussprüfung offen, welche zusätzlich über Praxiserfahrungen in der Eier- oder Geflügelproduktion verfügen.
Lernziele	<p>Mit Abschluss des Modules sind die Teilnehmenden fähig, eine optimierte Geflügelproduktion (Eier und/oder Fleisch) zu planen, zu führen und technisch, wirtschaftlich und ökologisch auszuwerten.</p> <p>Sie oder er</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beherrschen die Grundlagen und die Technik der heutigen Geflügelproduktion 2. Planen und sichern die einwandfreie Qualität der Produkte (Eier und Fleisch) 3. Planen und Führen die Produktion nach Vorgaben der Marktpartner. 4. Berücksichtigen die Anforderungen der Hühner und Poulets an die Haltung (BTS und RAUS) 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 Eier- und Geflügelproduktion - Integration des Betriebszweiges Geflügel in den landwirtschaftlichen Betrieb - Analyse, Beurteilung und Planung des Betriebes
Niveau	Berufsprüfung Landwirtschaft
Lernzeit	50 Stunden Kurse (Theorie, Besuche, Exkursionen) davon 15 Stunden persönliche Lernzeit
Lernzielkontrolle	<p>mündliche Prüfung von ½ Stunde</p> <p>1 Stunde Vorbereitung und ½ Stunde Präsentation</p>
Anerkennung	Die erfolgreiche Lernzielkontrolle wird als Teilabschluss für die Landwirtschaftliche Berufsprüfung anerkannt
Anbieter	Aviforum, Zollikofen und Landw. Bildungszentren
Gültigkeitsdauer	5 Jahre von bestandener Lernzielkontrolle an
Laufzeit	Anpassung nach Bedarf

Lernziele/Kompetenzen

Der Kursabsolvent / die Kursabsolventin soll	FaK	Mek	Sek	Sok
.... die relevanten Gesetze und Verordnungen in der Geflügelproduktion kennen. (K2)	X	X		
.... die Einrichtungen im Geflügelstall (Haltungssysteme, Klima, Beleuchtung, Futter, Wasser) planen und beurteilen können. (K2 und K4)	X	X	X	
.... den Nähr- und Wirkstoffbedarf, die Futterkomponenten und –struktur, resp. die Zusammensetzung der verschiedenen Futter aufzählen und interpretieren können. (K2 und K5)	X	X		
.... die Anatomie, die Physiologie und die Ethologie des Huhnes und des Poulets kennen sowie das Auswählen der Hybriden und das Beurteilen und Selektionieren beherrschen. (K1, K2 und K6)	X	X	X	
.... ein Reinigungs- und Hygieneprogramm planen und kommentieren können und das Vorbeugen und Bekämpfen von Parasiten kennen (K2 und K4)	X	X	X	
.... die wichtigen Krankheiten aufzählen, die Prävention und die Impfprogramme erstellen und durchführen sowie den Gesundheitszustand überwachen können (K2 und K4)	X	X	X	
.... die Umtriebsdauer und –rotation planen sowie die Produktivität berechnen, auswerten und beurteilen können (K2, K4 und K5)	X	X	X	X
.... die Eibildung, die Qualitätskriterien, die Planung der Lagerung, die Kalibrierung der Eier, die Deklaration und den Verkauf der Produkte erklären können (K2 und K4)	X	X		
.... die Geflügelverarbeitung und die Qualität des Geflügelfleisches beschreiben können (K2 und K4)	X	X		