

Berufsprüfung		Modul der Geflügelhaltung
GF 06	Sicherstellen und Kommunikation der Produktequalität	
Vorbedingungen	Das Modul steht allen Personen offen, die über das Kompetenzniveau des EFZ als Geflügelfachmann/-frau und über ausreichende Praxiserfahrung im angestrebten Betriebszweig bzw. Bereich verfügen.	
Kompetenzen	<p>Handlungskompetenz: Die Teilnehmenden sind fähig, die Qualität und Sicherheit der Geflügelprodukte (Eier und Geflügelfleisch) zu gewährleisten und zu erhalten und dies gegenüber dem Konsumenten zu kommunizieren. Sie...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kennen die gesetzlichen Grundlagen der Lebensmittelgesetzgebung und setzen sie für die Geflügelprodukte um 2. kennen die Qualitäts-Eigenschaften der Geflügelprodukte hinsichtlich der Lagerung, Aufbereitung, Verarbeitung und des Konsums 3. kennen die kritischen Gefahrenpunkte hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit von Eiern und Geflügel und sind in der Lage, ein Konzept der "Guten Herstellungspraxis" nach den Prinzipien des HACCP zu erstellen und umzusetzen 4. kommunizieren die Qualitätseigenschaften und die Produktdifferenzierung der Schweizer Geflügelprodukte gegenüber der Öffentlichkeit und dem Verbraucher und pflegen das Image der Schweizer Geflügelwirtschaft 	
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung Produktequalität - Strategien in der Kommunikation und der Imagepflege 	
Ausbildungsdauer	15 Stunden Unterrichtszeit, 10 Stunden übrige Lernzeit	
Lernzielkontrolle	Die Modullernzielkontrolle erfolgt mündlich (30 Minuten)	
Anerkennung	Das Modul ist anrechenbar an die Berufs- und Meisterprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft gemäss Modulliste.	
Anbieter	Aviforum, Zollikofen	
Gültigkeit	6 Jahre ab Bestehen der Lernzielkontrolle	
Punktezahl	2	
Bemerkungen		

Detaillierte Lernziele		
Die Kandidatin, der Kandidat ist in der Lage...		K-Stufe*
1.1	... die für Eier und Geflügel relevanten Punkte der Lebensmittelgesetzgebung (V über Primärproduktion, Lebensmittel-V, Hygiene-V, V über Lebensmittel tierischer Herkunft, Lebensmittelkennzeichnungs-V, V über das Schlachten usw.) zu nennen und deren Konsequenzen abzuleiten	K4
2.1	... die Produktequalität von Eiern und Geflügel unter dem Aspekt von Konsum-/Ernährungseigenschaften, ethischem Mehrwert und Lebensmittelsicherheit zu differenzieren, zu beschreiben und zu beurteilen	K6
3.1	... die Prinzipien eines HACCP-Konzeptes auf die Eier- und Geflügelproduktion zu übertragen und die wichtigsten Gefahren und Kontrollpunkte zu erkennen und zu bewerten	K4
3.2	... die Grundzüge der "Guten Herstellungspraxis" für die Eier- und Geflügelproduktion zu erarbeiten und umzusetzen	K4
4.1	... die Vorzüge der Schweizer Geflügel- und Eierproduktion und der Produkte gegenüber der Öffentlichkeit oder von Konsumenten darzulegen	K5
4.2	... die Imageprobleme der Eier- und Geflügelproduktion im Bewusstsein der Öffentlichkeit proaktiv aufzugreifen und gegenüber Konsumenten und Öffentlichkeit fachlich zu argumentieren	K6

* Kognitionsstufe nach Bloom