

Qualifikationsverfahren

## **Beruf Landwirt**

Berufskennntnisse anticipé - vorgezogen

Bereich: Tierhaltung Grundlagen

### **Thema 1 - Kälber beobachten**

#### **Frage**

Sie sind für die Fütterung und die Haltung der Kälber verantwortlich. Sie beobachten die Kälber und ihre

Haltungsbedingungen in einer Kälberbucht.

1. Erklären und zeigen Sie die Beobachtungen die Sie anstellen, um das Wohl- oder das eventuelle Unwohlbefinden der Kälber abzuschätzen.
2. Kontrollieren und beurteilen Sie das Stallklima.
3. Falls nötig, schlagen Sie Massnahmen zur Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere und des Stall-klimas vor.
4. Kontrollieren und beurteilen Sie die Körpertemperatur eines Kalbes.

## **Thema 2 - Kühe beobachten**

### **Frage**

Sie befinden sich im Stall oder im Laufhof, wo Sie auch arbeiten. Sie beobachten die Tiere sowie ihre Haltungsbedingungen.

1. Erklären und zeigen Sie die Beobachtungen die Sie anstellen, um das Wohl oder das eventuelle Unwohlbefinden der Tiere abzuschätzen.
2. Beurteilen Sie das Stallklima sowie die Grösse und die Gestaltung des Raumes, in dem sich die Tiere befinden.
3. Falls nötig, schlagen Sie Massnahmen zur Verbesserung des Wohlbefindens der Tiere und des Stallklimas vor.

## **Thema 3 - Kälbergesundheit**

### **Frage**

Sie sind für die Fütterung und die Haltung der Kälber verantwortlich. Sie beobachten die Kälber und ihre

Haltungsbedingungen in einer Kälberbucht.

1. Erklären Sie die Beobachtungen die Sie anstellen um sicher zu sein, ob die Kälber gesund oder krank sind.
2. Kontrollieren Sie die Lufttemperatur, die Luftfeuchtigkeit und die Lüftung damit die Kälber gesund bleiben.
3. Falls nötig, erklären Sie eine, von den normalen Werten abweichende Situation.
4. Messen Sie die Körpertemperatur eines Kalbes. Ist sie normal? Bei welcher Körpertemperatur ist ein Kalb krank?

## **Thema 4 - Routinearbeiten im Stall**

### **Frage**

Die tägliche Überwachung und Reinigung der Ställe und Einrichtungen ist wichtig für das Wohlbefinden und die Leistungsbereitschaft der Nutztiere. Zudem fördert sie die effiziente Arbeitserledigung.

- Führen Sie die alltäglichen Reinigungs- und Überwachungsarbeiten im Stall effizient und in einer sinnvollen Reihenfolge durch.

## **Thema 5 - Aufzuchtrinder einladen und transportieren**

### **Frage**

Mehrere Aufzuchtrinder sind auf dem Betrieb für den Transport auf die Alp zusammengeführt worden. Sie sollen die Tiere in den Viehanhänger laden und das erste Stück des Transports ausführen.

1. Erklären Sie wie Sie beim Laden der Rinder vorgehen und dabei ein Minimum an Risiko eingehen.
2. Laden Sie die bezeichneten Tiere in den zur Verfügung stehenden Viehanhänger.
3. Treffen Sie die üblichen Sicherheitsmassnahmen.
4. Kontrollieren Sie vor der Abfahrt, ob die Ladung regelkonform ist und erklären Sie dabei jeden einzelnen Punkt den Sie kontrollieren.
5. Fahren Sie los und fahren Sie die vom Experten festgelegte Strecke ab.

## **Thema 6 - Eine Kuh putzen**

### **Frage**

Morgen werden Kühe dem Einstufer der Viehzuchtgenossenschaft des Betriebes vorgestellt. Sie sollen eine der betroffenen Kühe holen, putzen und waschen.

1. Bevor Sie sich der Kuh nähern, benennen und erklären Sie die wichtigen Anzeichen des Verhaltens, die Sie interpretieren können sollten.
2. Nähern Sie sich der Kuh und ziehen sie ihr ein Halfter an.
3. Führen Sie die Kuh an den Reinigungsplatz und binden Sie sie dort an.
4. Erklären Sie das Ziel der Reinigung und wie Sie mit möglichst geringer Unfallgefahr vorgehen werden.
5. Putzen Sie die Kuh mit den zur Verfügung stehenden Striegel und Bürste.
6. Waschen Sie die Kuh mit dem zur Verfügung stehenden Hochdruckreiniger.

## **Thema 7 - Futtermittel anhand von Analysen oder mit den Sinnen einschätzen**

### **Frage**

Auf dem Betrieb hat es verschiedene Futtermittel mit unterschiedlicher Qualität.

1. Bestimmen Sie mit Hilfe einer vorhandenen Gehaltsanalyse, einer Futtermittletikette oder mit den Sinnen die Qualität des Futters.
  
2. Machen Sie eine Aufstellung der Futtermittel die gegenwärtig auf dem Betrieb an das Rindvieh / an die Schweine verfüttert wird.
  
3. Bestimmen Sie anhand der Futtermittletikette oder mit den Sinnen (Raufutter) die Qualität.
  - Welches Futter ist für welche Tiergruppe geeignet?
  - Welche Tiergruppe erhält das qualitativ beste Futter?
  - Warum wird ein Ergänzungsfutter eingesetzt?
  - Wo genügt Futter minderer Qualität?
  - Wie erkennen Sie Futter mit Mängeln oder verdorbenes Futter?
  - Welche Auswirkungen kann verdorbenes Futter für die Tiere haben?

## **Thema 8 - Aufzuchtkälber tränken und füttern**

### **Frage**

Sie sollen die Ration für vier unterschiedlich alte Kälber (zum Beispiel: 2 Tage, 40 Tage, 120 Tage, 240 Tage) vorbereiten und verfüttern. Sie wählen für jedes einzelne Kalb die entsprechenden Futtermittel aus und bereiten auch die Tränke vor.

### **Aufgabenstellung**

1. Beobachten und kontrollieren Sie den Gesundheitszustand jedes einzelnen Kalbes.
2. Bereiten Sie die Tränke vor.
3. Wählen Sie die Futtermittel aus, bestimmen Sie die entsprechenden Mengen und verfüttern Sie die Ration und das Wasser an jedes einzelne Kalb.

Erklären Sie Ihre Wahl.



## **Thema 9 - Fütterung**

### **Frage**

1. Richten Sie das Futter für die Tiere, wie Sie es jeden Tag machen müssen.
  
2. Schätzen Sie die übliche Menge Futter, die eine Kuh pro Tag frisst.
  
3. Kontrollieren Sie die Tränkevorrichtungen. Beurteilen Sie die Tränke bezüglich dem Trinkverhalten der Kuh:
  - a. Wie viel Wasser muss die Kuh täglich aufnehmen?
  - b. Wie muss eine gute Tränkevorrichtung gestaltet sein?

## **Thema 10 - Fütterung Milchvieh**

### **Frage**

Sie gehen am Abend in den Stall und beginnen mit der Fütterung der Milchkühe.

1. Führen Sie bei verschiedenen Tierkategorien (z. B. auch Galkühe) alle für die Fütterung notwendigen Vorbereitungen und Arbeiten durch und erklären Sie die realisierte Arbeit.
2. Kontrollieren Sie ausserdem die Tränkebecken/-tröge!
3. Beschreiben und erklären Sie eine optimale Tränkeeinrichtung für Milchkühe!

## **Thema 11 - Bereitstellen einer Ration für die Sommerfütterung**

### **Frage**

Die Milchvieh-/Mutterkuhherde geniesst eine Teilration auf der Weide. Als Ergänzung erhält die Herde eine Ration im Stall.

1. Erstelle eine 1 tägige Ergänzungsration für die entsprechende Herde. Entnimm das Futter aus dem Lagerort, bereite es auf und lege es den Tieren vor.
2. Erläutere die Vorgehensweise und Besonderheiten auf dem Lehrbetrieb.

## Thema 12 - Phasen der Mast

### Frage

Sie liefern heute Morgen Tiere zum Schlachthof. Sie bereiten die Tiere vor und beurteilen sie vor der Ab-fahrt. Um die Wirksamkeit Ihrer Masttechnik und das Resultat der Taxierung einschätzen zu können, be-geben Sie sich mit dem offiziellen Schätzer in den Kühlraum, wo Sie die Schlacht-körper beurteilen.

1. Stellen Sie die wichtigsten Phasen der Mast in einigen Sätzen vor. Geben Sie die Dauer der einzel-nen Phasen an, sowie die Intensität der Fütterung und des angestrebten täglichen Zuwach-ses jeder Phase.
2. Erklären Sie am Tier wie Sie das Gewicht, die Qualität der Muskulatur und die Fettabdeckung ein-schätzen. Zeigen Sie die Metzgergriffe.
3. Erklären Sie wie Sie das Äusserliche des Tieres kontrollieren: Sauberkeit, Schäden am Leder, Schlä-ge, Verletzungen, Schwellungen, Parasiten, usw.
4. Geben Sie die Identität des Tieres (Ohrmarken) oder der Gruppe an, sowie die nötigen Begleit-doku-mente.
5. Erklären Sie die Mittel mit welchen Sie die medikamentösen Behandlungen und die zu beach-tenden Wartefristen selbst kontrollieren können.
6. Beschreiben Sie die Wegetappen des Tieres zwischen der Verladung und der Vermarktung des Flei-sches. Geben Sie die verschiedenen tierärztlichen und sanitären Kontrollen an.
7. Erklären Sie die Taxierungsart (z. Bsp. CH-TAX).

## **Thema 13 - Vermarktung von Lebensmitteln**

### **Frage**

Eine Qualitätskontrolle ist Morgen auf Ihrem Lehrbetrieb angesagt. Sie bereiten die nötigen Dokumente für diesen Besuch vor und Sie aktualisieren die eigenen Kontrolldokumente, je nachdem ob der Betrieb Milch, Fleisch oder Eier produziert.

1. Sie nennen dem Experten die offiziellen Dokumente, die für die Qualitätskontrolle der Lebensmittel zur Verfügung stehen.
2. Sie erklären die Nützlichkeit und die Anwendung jedes dieser Dokumente.
3. Sie unternehmen einen vollständigen Rundgang mit dem Experten durch die Produktionsstätten, die Lager und falls vorhanden das Verkaufslokal und Sie beziehen sich dabei auf die eigenen Kontrolldokumente. Sie schreiben die nötigen Aktualisierungen auf und Sie weisen auf die fehlenden oder un-vollständigen Angaben hin.
4. Sie stellen die gesetzlichen und wirtschaftlichen Konsequenzen von Mängeln dar.

## **Thema 14 - Brunsterkennung**

### **Frage**

Sie sind im Stall und führen die tägliche Brunsterkennung im Bestand durch.

1. Erklären und begründen Sie Ihr Vorgehen.
2. Erklären Sie den Fortpflanzungszyklus.
3. Wie erkennt man eine (undeutliche) Brunst?
4. Woran erkennt man den optimalen Besamungszeitpunkt?
5. Zeigen Sie Massnahmen auf, wie man eine schlechte Fruchtbarkeit im Bestand verbessern kann.

## **Thema 15 - Interpretation Leistungsausweis**

### **Frage**

Das Zuchtziel des Lehrbetriebs nennen und anhand von Tieren und deren Abstammungs- und Leistungs-ausweises erläutern.

1. Wähle aus dem Bestand 3 Tiere aus, die dem Zuchtziel des Betriebs am meisten entsprechen.
2. Separieren Sie die Tiere.
3. Begründen Sie die Wahl mit Hilfe des Abstammungs- und Leistungsausweises.
4. Zeigen Sie die Exterieurmerkmale, welche für diese Zuchtziele besonders wichtig sind.

## **Thema 16 - Anatomie und Krankheitszeichen bei der Milchkuh**

### **Frage**

Zur Vergrößerung Ihrer Herde wollen Sie eine neue Kuh kaufen. Aber diesmal wollen Sie sicher sein, dass Sie eine Kuh in sehr gutem gesundheitlichem Zustand kaufen, die bei Ihnen dann auch lange lebt. Welche der bereitgestellten Kühe wählen Sie aus (ohne den Gesichtspunkt der Tierzucht zu berücksichtigen)?

1. Bevor Sie sich der ausgewählten Kuh annähern, nennen und erläutern Sie die wichtigen Merkmale eines gesunden Tieres.
2. Nähern Sie sich der ausgewählten Kuh, ziehen Sie ihr ein Halfter an und binden Sie sie an einem geeigneten Ort fest. Zeigen Sie anschliessend die wichtigen anatomischen Merkmale am Tier und erläutern Sie die Bedeutung dieser Merkmale für die Langlebigkeit.



## **Thema 17 - Symptome von Krankheiten der Gliedmassen bei der Milchkuh**

### **Frage**

Jedes Mal wenn Sie eine Kuh trockenstellen, führen Sie sie in den Klauenpflegestand um ihre Gliedmas-sen zu kontrollieren und den Gesundheitszustand zu beurteilen.

1. Bevor Sie sich der bezeichneten Kuh annähern, nennen und erläutern Sie die wichtigen Merkmale eines gesunden Tieres.
2. Nähern Sie sich der bezeichneten Kuh, ziehen Sie ihr ein Halfter an und führen Sie sie in den Klau-enpflegestand. Kommentieren Sie bereits jetzt ihre Fortbewegungsart. Heben Sie anschlies-send eine Gliedmasse an, zeigen Sie die wichtigen anatomischen Merkmale und erklären Sie alle Probleme die bei den Klauen und den Gliedmassen auftreten können.
3. Zählen Sie 6 Vorbeugungsmassnahmen gegen Krankheiten an den Gliedmassen auf und erläu-tern Sie diese.

## Thema 18 - Stallapotheke

### Frage

Wegen Flechten bei zwei Kälbern, rufen Sie den Bestandestierarzt des Betriebes auf dem Sie arbeiten an. Gleichzeitig bitten Sie ihn, Ihnen 4 Schachteln Trockensteller mit Antibiotika mitzubringen. Anlässlich die-ses Besuchs bittet Sie der Tierarzt, etwas mehr Zeit vorzusehen. Er möchte nämlich die Gelegenheit nut-zen, um mit Ihnen den Medikamentenvorrat Ihrer Stallapotheke, sowie das Behandlungsjournal zu kontrol-lieren.

1. Kontrollieren Sie den Medikamentenvorrat Ihrer Stallapotheke. Was soll man darin finden, und was nicht?
2. Füllen Sie das Behandlungsjournal für eine mit antibiotikahaltigem Trockensteller trockengestellte Kuh aus.
3. Beschreiben Sie die hauptsächlichsten Einflüsse der Medikamente der Tiermedizin auf die Qualität der Lebensmittel.

## **Thema 19 - Besichtigung einer Primarschulklasse – Melken**

### **Frage**

Primarschüler kommen zu Besuch auf Ihren Lehrbetrieb. Ihr Lehrmeister bittet Sie das Melken einer Gruppe vorzuführen. Sie haben 30 Minuten Zeit um den Schülern die Arbeitsweise mit den Tieren, und dann das Melken vorzuzeigen, von der Milchbildung im Euter bis zur Verkostung der Milch.

1. Holen Sie zuerst eine Kuh im Stall damit Sie die praktische Vorführung des Melkens machen können. Welche Massnahmen treffen Sie, im Wissen, dass die Kinder um Sie herum stehen?
2. Erklären Sie die Konsequenzen dieser aussergewöhnlich Situation auf den Stress der Milchkuh.
3. Bevor Sie mit dem Melken beginnen, erklären Sie die Milchbildung im Euter in Zusammenhang mit dem Anrücken.
4. Bereiten Sie die Kuh für das Melken vor und erklären Sie dabei Ihre Handlungen.
5. Lassen Sie einen oder mehrere Schüler selber Milch aus einem Strich ziehen. Erklären Sie die Vor-gehensweise.
6. Melken Sie die Kuh richtig.

## **Thema 20 - Melkanlage und Milchgeschirr reinigen**

### **Frage**

Nach dem Melken am Morgen, müssen Sie das gesamte gebrauchte Milchgeschirr reinigen. Bei dieser Gelegenheit führen Sie die wöchentliche Reinigung der gesamten Melkanlage durch und Sie reinigen auch die Vakuumleitung weil die Milch einer behandelten Kuh, die heute Morgen in den Kessel gemolken wurde, dort hinein gelangt ist.

1. Füllen Sie den Trog mit Wasser und Waschmittel und führen Sie die Reinigung mit den Bürsten durch.
2. Führen Sie die wöchentliche Reinigung durch (= was Sie zusätzlich zur täglichen Reinigung machen).
3. Reinigen und spülen Sie die Vakuumleitung.
4. Schalten Sie die automatische Reinigung ein und erklären Sie wie sie funktioniert.
5. Während der Reinigung der verschiedenen Teile, erklären Sie zu was diese dienen.
6. Erklären Sie die Konsequenzen einer mangelhaften Reinigung dieser Gegenstände auf die Milchqua-lität.
7. Beurteilen Sie die Qualität des Raumes in dem Sie sich befinden, in Bezug auf die Milchqualitätsanforderungen.

## **Thema 21 - Schalmtest**

### **Frage**

Der Käser kommt vorbei, denn er ist nicht zufrieden. Die routinemässig analysierten Proben Ihrer Milch überschreiten die erlaubten Grenzwerte deutlich, und dies zum dritten Mal in Folge. Er möchte von Ihnen schnelle und genaue Erklärungen erhalten. Er will, dass Sie in seiner Gegenwart einen Schalmtest durch-führen.

Führen Sie den Schalmtest durch, kommentieren Sie Ihre Handlungen und erklären Sie, wie Sie die Re-sultate interpretieren. Schlagen Sie drei mögliche Behandlungsmassnahmen für die kontrol-lierte Kuh vor.

Führen Sie anschliessend den Käser durch die verschiedenen Schritte der Milchproduktion und zeigen Sie ihm Massnahmen auf, die weitere Problemresultate verhindern lassen.

Beantworten Sie danach folgende Fragen:

1. Erklären Sie die regelmässigen Analysen, mit denen Sie den Gesundheitszustand der Herde beurtei-len können.
2. Erklären Sie welche Analysen der Milchqualität in Zusammenhang mit dem Schalmtest stehen und zählen Sie die Ursachen eines Schalmtests auf, welcher eine mangelhafte Milch nachweist.

## **Thema 22 - Melken vorbereiten**

### **Frage**

Sie sind im Stall. Es ist Zeit zum Melken und Sie bereiten die Melkanlage und den Milchabscheider vor.

1. Sie kontrollieren die Reinigung der Melkmaschine und des Milchabscheiders und erklären dabei die wichtigen Punkte.
2. Sie bereiten die Melkmaschine vor und beschreiben dabei jede Ihrer Handlungen.
3. Sie bereiten den Milchempfang in der Milchammer oder im Milchtank vor.
4. Sie setzen die Melkmaschine in Betrieb und erklären die verschiedenen Möglichkeiten, das richtige Funktionieren zu überprüfen.
5. Sie setzen das Kühlsystem in Betrieb und Sie erklären dessen Nutzen. Sie erklären auch, wie Sie sein richtiges Funktionieren überprüfen.

## **Thema 23 - Melkanlage**

### **Frage**

Sie müssen einen verunfallten Kollegen ersetzen. Sie sehen seine Melkanlage zum ersten Mal. Niemand kann Ihnen bei der Inbetriebnahme der Melkanlage helfen und Sie müssen die Milch des Betriebes in 90 Minuten abliefern.

1. Erklären Sie dem Experten, aufgrund Ihrer praktischen und theoretischen Kompetenzen, die verschiedenen Bauteile der Melkanlage.
2. Bereiten Sie die Melkanlage in chronologisch logischer Reihenfolge für das Melken vor, und erklären Sie jede Ihrer Handlungen.
3. Kontrollieren Sie durch Beobachten und Hören mit den zur Verfügung stehenden Instrumenten der Melkmaschine, das richtige Funktionieren. Erklären Sie die Referenzwerte für das Vakuum und die Pulszahl. Wenn nötig, setzen Sie auch die Kühlung des Milchtanks in Gang.
4. Beginnen Sie mit Melken und beschreiben Sie jede Ihrer Handlungen.

## **Thema 24 - Melkanlage reinigen**

### **Frage**

Das Melken ist fertig, die Milch ist abgeliefert. Sie müssen nun die Melkanlage, das Milchgeschirr und die Kühleinrichtung richtig reinigen.

1. Erklären Sie jeden Schritt einer automatischen Reinigung.
2. Führen Sie die äusserliche Reinigung der Melkanlage und der Melkgegenstände durch.
3. Kontrollieren Sie die gesamte Melkanlage nach der Reinigung, und erklären Sie die sensiblen Punkte.
4. Füllen Sie das Dokument „Kontrolle Waschmitteleinsatz Melkanlage“ aus.