Produktionszweig Geflügel:

**6.4 Tierische Lebensmittel gewinnen, Qualität sichern**

|  |
| --- |
| Was sind die Ziele der Arbeiten? |

|  |
| --- |
| **Arbeitsablauf:**  Beschreiben und fotografieren/zeichnen Sie die einzelnen Arbeitsschritte (**Wie** bin ich vorgegangen, **womit**, **warum**?)  Berücksichtigen Sie je nach gewählter Tierart folgende Stichworte:  **Geflügelfleischproduktion:**  Tiere für Verlad vorbereiten, verladen, Mastauswertung und Qualitätskontrollen, Einflussfaktoren Fleischqualität, Vermarktungswege  **Eierproduktion:**  Planung und Überwachung der Eierproduktion, Qualität der Eier und Eiprodukte, Eier sortieren und für den Verlad bereit machen, Lagerung der Eier, Vermarktungswege, Sortierauswertung  **Junghennenaufzucht:**  Qualität der Tiere kontrollieren und beeinflussen, Tiere für den Verkauf bereitmachen  **Brut:**  Qualität der Tiere kontrollieren und beeinflussen, Tiere für den Verkauf bereitmachen  **Tierische Lebensmittel selber verarbeiten und verkaufen:**  z.B. Eier kochen und färben, Herstellung von Pastei, Teigwaren, Tiere selber schlachten, Produkte verkaufen |

|  |
| --- |
| **Merksätze:** Notieren Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse. |

|  |
| --- |
| Datum der Besprechung: Unterschrift Berufsbildner & Lernende/r |