



VPH-Modul 2: Geflügel, Ei als Lebensmittel

Zeitkredit:

1 Woche

Lehrformen:

Selbststudium, praktische Labortätigkeit (Sektion), Betriebsbesuch,
Vorlesungsunterlagen aus dem Kern

Schwerpunkte:

- Geflügelproduktion, pathologische Veränderungen/Sektion
- Geflügelschlachtung, integrierte Geflügelfleischkette
- Ei als Lebensmittel
- Campylobacter und Salmonellen als latente Zoonoseerreger in der Geflügelkette

Lernziele:

- Haltungsformen der Geflügelmast in der Schweiz kennen
- Die Schlachttechnologie bei Geflügel und insbesondere deren Einfluss auf Schlachthygieneaspekte beschreiben
- Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei der Geflügelschlachtung erläutern
- Qualitätsparameter und Haltbarkeit von Eiern beschreiben