

1. Kurseinheit
Töten und Schlachten von Nutzgeflügel (PP)
2. Niveaustufe
DQR 4-7
3. Kurzbeschreibung
<p>Das Tierschutzgesetz bildet in Deutschland die rechtliche Grundlage für den Umgang mit Tieren. „Schmerzen, Leiden und Schäden“ dürfen einem Tier nicht „ohne vernünftigen Grund“ zugefügt werden (§ 1 TierSchG). Die Verordnung (EG) 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung und die Tierschutzschlachtverordnung bilden den für Deutschland geltenden rechtlichen Rahmen über die Kenntnisse und Fähigkeiten von Personen, die die Betreuung, Ruhigstellung, Betäubung, Schlachtung oder Tötung von Tieren durchführen. Der Kurs nimmt Bezug auf § 4 der Tierschutz-Schlachtverordnung mit dem Ziel, den Teilnehmern die Umsetzung theoretischer Kenntnisse im Themenkomplex ‚Töten und Schlachten von Geflügel‘ in die Praxis zu vermitteln und sie in Bezug auf Überwachung der Wirksamkeit der Betäubung, des Fehlens von Lebenszeichen und das Wahrnehmungs- und Empfindungsvermögen von Nutzgeflügel zu sensibilisieren.</p>
4. Lehrinhalte
<ul style="list-style-type: none"> • Fixierung und Ruhigstellung von Geflügel • Methoden der Betäubung, Tötung und Entblutung von Geflügel (mechanische Methoden, elektrische Verfahren, Anwendung von Gasen) • Ggfs. praktische Anwendung und Durchführung ausgewählter Methoden zur Betäubung, Tötung und Entblutung (elektrische und mechanische Verfahren) • Kenntnisse über die Eignung und Kapazitäten der jeweiligen Betäubungsverfahren • Ersatzverfahren zur Betäubung • Überwachung der Wirksamkeit der Betäubung
5. Lernergebnisse/Kompetenzziele
<p>Die Teilnehmer besitzen nach der Schulung die Fähigkeit, Geflügel ordnungsgemäß zu betäuben, zu töten und zu schlachten (§ 1 TierSchG und § 4 TSchIV). Durch die vermittelten Kenntnisse und die praktische Demonstration sind Teilnehmer in der Lage, den Betäubungsprozess auf Wirksamkeit zu überwachen und Risikofaktoren im Prozess zu erkennen um ggfs. Gegenmaßnahmen und Optimierungsprozesse rechtzeitig einzuleiten. Teilnehmer verfügen über die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten erkrankte Tiere zu erkennen und diese unter Anwendung geeigneter Maßnahmen einer Nottötung zu unterziehen.</p>
6. Lehr-/Lernmethoden
Vorlesung, Seminar, Demonstration
7. Empfohlene Vorkenntnisse

Qualifizierte Vorkenntnisse zur Anatomie und Physiologie, zur Ethologie und zur Tiergesundheit von Geflügel dringend empfohlen
8. Promoter
Prof. Dr. R. Andersson
9. Lehrende
Prof. Dr. R. Andersson, L. Klambeck (TÄ), J. D. Kämmerling (Dipl. Ing. FH)
10. Leistungspunkte
-
11. Lehr-/Lernkonzept
Workload Dozentengebunden 8 h Vorlesung, Seminar 1 h Prüfung (Klausur) Workload Dozentengebunden 20 h Vor- und Nachbereitung
12. Prüfungsform Prüfungsleistung
„Poultry Professional“: Schriftliche Prüfung „Poultry Professional“ mit Ziel der Anerkennung im Masterstudium (PP _{QM}): <ul style="list-style-type: none"> - Schriftliche Prüfung - Abgabe 3 schriftlicher themenübergreifender Ausarbeitungen (jeweils ca. 20 Seiten) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen und Rahmenbedingungen der Nutzgeflügelhaltung ▪ Bestandsmanagement ▪ Controlling und Mitarbeiterführung ○ Präsentation der schriftlichen Ausarbeitungen ○ mündliche Prüfung
13. Dauer
1 Tag à 9 h
14. Angebotsfrequenz
jährlich, nach Bedarf
15. Lehrsprache(n)
deutsch