



1. Kurseinheit
Umgang mit Nutzgeflügel; Arbeitsschutz und –sicherheit (PP)
2. Niveaustufe
DQR 4-7
3. Kurzbeschreibung
<p>Nutztierhalter und –betreuer tragen Verantwortung gegenüber ihren Tieren. Dies gilt insbesondere für das Wohlergehen der Tiere aber auch für die Beurteilung des Leistungsvermögens der Tiere bzw. der Herde. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, sind Tierhalter/-betreuer angehalten regelmäßig und systematisch die Situation der Tiere und der gesamten Herde zu überprüfen (vgl. § 4 Abs. 1 TierSchNutzV). Hierfür eignet sich eine regelmäßige und systematische Erfassung und Bewertung tierbezogener Indikatoren, wodurch gleichzeitig die gemäß § 11 Abs. 8 TierSchG vorgeschriebene betriebliche Eigenkontrolle erfüllt werden kann. Im Kurs werden verschiedene Indikatoren in der Praxis vorgestellt und Möglichkeiten für eine systematische Tier- und Herdenkontrolle bzw. -beurteilung vorgestellt. Da auch der Arbeitsschutz eine Zielgröße in der Nutztierhaltung darstellt, werden im zweiten Teil des Kurses hier allgemeine und Geflügel assoziierte Aspekte adressiert.</p>
4. Lehrinhalte
<p><i>Umgang mit Nutzgeflügel:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Anatomische und physiologische Grundlagen• Kriterien zur Beurteilung der Tiergesundheit• Systematik und Vorgehensweise bei der täglichen Tierkontrolle• Tierhandling (fangen, greifen, fixieren)• Umgang mit Tieren im Kontext der Bestandsbetreuung und beim Verbringen• Aspekte des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit <p><i>Arbeitsschutz und –sicherheit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Grundsätzliche Aspekte der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes (Alleinarbeit, persönliche Schutzbekleidung)• Gefährdungen durch Gefahrenstoffe<ul style="list-style-type: none">- Umgang mit und Freiwerden von Flüssigkeiten, Feststoffen, Gasen, Dämpfen, Schwebstoffe und Partikeln• Biologische, mechanische und elektrische Gefährdungen• Brand und Explosionsgefährdungen
5. Lernergebnisse/Kompetenzziele
<p>Die Teilnehmer kennen die wesentlichen, themenspezifischen anatomischen und physiologischen Grundlagen. Die Teilnehmer kennen wesentliche Kriterien und Indikatoren zur Beurteilung des Gesundheitsstatus, des Verhaltens und des Leistungsvermögens der Tiere.</p> <p>Die Teilnehmer sind in der Lage, tierbezogene Indikatoren zu erheben und diese im Kontext der Leistung, des Gesundheitszustandes und des Alters der Tiere bzw. der Herde zu bewerten und Abweichungen vom Normalzustand zu erkennen. Die Teilnehmer sind in</p>



der Lage eine umfassende und strukturierte Tier- und Herdenkontrolle durchzuführen, Tiere unter Berücksichtigung der guten fachlichen Praxis, zu fangen, greifen, fixieren und verbringen.
6. Lehr-/Lernmethoden
Seminar, Demonstration, Übung
7. Empfohlene Vorkenntnisse
Qualifizierte Vorkenntnisse zu Anatomie und Physiologie, Ethologie und Tiergesundheit sowie Arbeitsschutz und -sicherheit dringend empfohlen
8. Promoter
Prof. Dr. R. Andersson
9. Lehrende
Prof. Dr. R. Andersson, Dr. F. Kaufmann, L. Klambeck (TÄ), N.N.
10. Leistungspunkte
-
11. Lehr-/Lernkonzept
Workload Dozentengebunden 8 h Seminar 1 h Prüfung (Klausur und praktische Prüfung) Workload Dozentengebunden 20 h Vor- und Nachbereitung
12. Prüfungsform Prüfungsleistung
„Poultry Professional“: Schriftliche Prüfung, praktische Prüfung „Poultry Professional“ mit Ziel der Anerkennung im Masterstudium (PP _{QM}): <ul style="list-style-type: none">- Schriftliche Prüfung, praktische 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



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES