



1. Kurseinheit
<b>Produktkunde und Produktqualität (PP)</b>
2. Niveaustufe
DQR 4-7
3. Kurzbeschreibung
Die verbraucherorientierte Produkterzeugung nimmt eine zentrale Rolle in der Primärproduktion ein. Die Erzeugung marktkonformer und sicherer Produkte (Verbraucherschutz) erfordert Kenntnisse im Bereich der Primärproduktion, Produktkunde sowie Qualitätserfassung und –sicherung. Die Kurseinheit vermittelt Kenntnisse in diesen Bereichen, wobei qualitätsbeeinflussende Faktoren fokussiert besprochen werden.
4. Lehrinhalte
<ul style="list-style-type: none"><li>• Begrifflichkeiten und Marktanforderungen an Geflügelfleisch und Ei</li><li>• Produkteigenschaften und Qualitätsmerkmale sowie deren Erfassung</li><li>• Qualitätsbeeinflussende Faktoren und Qualitätssicherung</li></ul>
5. Lernergebnisse/Kompetenzziele
Die Teilnehmer kennen die geforderten Qualitätsmerkmale, Verfahren zur Erfassung sowie qualitätsbeeinflussende Faktoren. Die Teilnehmer können Qualitätsabweichungen in der verbraucherorientierten Produkterzeugung erkennen, Ursachen erörtern und regulatorische Maßnahmen ergreifen.
6. Lehr-/Lernmethoden
Seminar, Demonstration
7. Empfohlene Vorkenntnisse
Qualifizierte Vorkenntnisse zu Produktkunde und Produktqualität 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) Workload Dozentengebunden 20 h Vor- und Nachbereitung



<b>12. Prüfungsform Prüfungsleistung</b>
„Poultry Professional“: Schriftliche Prüfung „Poultry Professional“ mit Ziel der Anerkennung im Masterstudium (PP <sub>QM</sub> ): <ul style="list-style-type: none"><li>- Schriftliche Prüfung</li><li>- Abgabe 3 schriftlicher themenübergreifender Ausarbeitungen (jeweils ca. 20 Seiten)<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grundlagen und Rahmenbedingungen der Nutzgeflügelhaltung</li><li>▪ Bestandsmanagement</li><li>▪ Controlling und Mitarbeiterführung</li></ul></li><li>○ Präsentation der schriftlichen Ausarbeitungen</li><li>○ mündliche Prüfung</li></ul>
<b>13. Dauer</b>
1 Tag à 9 h
<b>14. Angebotsfrequenz</b>
jährlich, nach Bedarf
<b>15. Lehrsprache(n)</b>
deutsch