

Nutztiere (Praktische Tierhaltung) Produktion / Vermarktung / Qualität

Kandidatin/Kandidat:.....

Prüfungsort:..... Datum:.....

– Korrekt ausgeführt: abhaken – ❶ Lückenhaft; ❷ keine Kenntnisse / nicht ausgeführt, ❸ Falsch	Bemerkungen	Noten
--	-------------	-------

Produktion, Vermarktung	Lz-Nr.		
– Bedeutung von Milch für Mensch und Jungtier	471	
– Behandlungsverfahren für die Milch	472	
– Hauptbestandteile der Milch	472	
– Bedeutung der Milchbestandteile für die Verarbeitung	473	
– Beschreibung der Milchbildung	474	
– Melkanlagen und ihre Wartung	476	
– Störungen an der Melkanlage	478	
– Verwertung der Milch des Lehrbetriebes	481	
– Milchkontingent und Zusammensetzung des Milchpreises	483	
		

Qualität			
– Hygienemaßnahmen beim Kauf von Frischmilch	484	
– Qualitätsanforderungen an die Hygiene	485	
– Verfahren zur Erhaltung der Milchqualität	488	
– Schalmtest	487	
– Milchprobe und Interpretation	488	
– Sperrfristen für Milch von frisch gekalbten und von behandelten Kühe	489	
– Beurteilung anhand der Metzgergriffe	491	
– Unterschied rotes und weisses Kalbfleisch in bezug auf Haltung u. Fütterung	491	
– Absatzwege der tierischen Erzeugnisse	493	
– Kontrolle - Garantie für Konsumenten	492	
		

	Endnote
--	----------------

Unterschrift Experten:

