

Schweinehaltung & Einblick in die Fleischverarbeitung



Programm und Lehrinhalte am Schuleigenen Schweinestall:

- Situation der Schweinehaltung in Tirol und Österreich
- notwendige Voraussetzungen und Vorwissen für die erfolgreiche Schweinehaltung
 - Beurteilung von lebenden Zucht- und Masttieren;
 - Wiegen von Schweinen
- wichtige Grundlagen zur Fütterung und Haltung der Muttersauen, Ferkel und Mastschweine
- Beurteilen verschiedener Futtermittel und Erstellung von Futtermischungen
 - Schweinegesundheit und Hygienemaßnahmen im Schweinestall
 - Fütterungspraxis im Stall

Programm Exkursion:

geplant sind 3 Exkursionen:

- > Besichtigung einer Metzgerei
- > Besichtigung Betrieb mit Ferkelerzeugung und Mast, Qualitäts-Speck- und Wursterzeugung, Direktvermarktung)
- > Besichtigung Betrieb mit Speckerzeugung, Direktvermarktung

Programm Schuleigenen Metzgerei:

- Erzeugung von Rohwurst
- Zerlegung und Verarbeitung Schwein

**Mitzubringen sind: Unterlagen aus dem Wahlfach; Schreibmaterial, Stallkleidung und Gummistiefel für die Stallpraxis, weiße Hose und weißen Mantel für Schlachtpraxis; Sport- und Schwimmbekleidung;
€ 60,-- für die Exkursionen und € 15,-- für einen Kinobesuch.**