

Kräht der Hahn auf dem Mist, das Wetter im Wechsel ist!

Hühnerhaltung – Menü-Zubereitung aus Hühnerprodukten



Wochenablauf

1. Tag: Einführung, Grundlagen der Hühnerhaltung
2. Tag: Zubereitung und Verkostung eines Menüs aus Eiern und Hühnerfleisch, kulturelles Angebot
3. Tag: Besichtigung der Salerner Mobilstall-Haltung von Legehennen und Masthühnern, Durchführung praktischer Arbeiten in der Hühnerhaltung
4. Tag: Ganztägige Exkursion für alle Gruppen – Besichtigung verschiedener Betriebe
5. Tag: Grundlagen der Hühnerhaltung, Evaluation und Abschluss

Lernziele

Die Schüler/-innen kennen die Grundlagen der Hühnerhaltung.

Sie kennen die Arbeitsabläufe in der Haltung von Legehennen und Masthühnern und können praktische Arbeiten korrekt durchführen.

Sie kennen den sachgemäßen Umgang mit Hühnerprodukten und können ein Menü aus Eiern und Hühnerfleisch zubereiten.

Mitzubringen

Wasserflasche, Schreibmaterial, Praxiskleidung inkl. Handschuhe, saubere Schürze und saubere Kopfbedeckung für Küche, Hausschuhe, wetterfeste Kleidung für Exkursion (Regenschutz usw.), Sport- und evtl. Schwimmkleidung.

50 € für Materialspesen, Exkursion und Freizeitaktivität (eventuelles Restgeld wird rückerstattet).