Fragen aus der Klausur des MSc. - Moduls

„Qualität tierischer Erzeugnisse“

(Wicke/Czerny) vom 17. Juli 2009

Fragen:

1. Die 7 Punkte des HACCP-Konzeptes nennen.
2. Vorstellen, dass man Leiter einer Erzeugergemeinschaft ist und nun für Fleisch, das keine Tropfsaftverluste hat ein CCP-Konzept entwickeln für die Stufen: Zucht, Mast und Schlachtung/Verarbeitung.
3. Das integrierte Qualitätsmanagementsystem Milch erklären.
4. Hedonische und Analytische sensorische Prüfverfahren mit einem Beispiel.
5. HACCP-Konzept für die Produktion von Margerilmilchpulver in der Molkerei.
6. Betriebshygiene, wie wird sie durch das Infektionsschutzgesetz beeinflusst?
7. Eingangskontrolle und CCP's bei den Futtermittelwerken und Nennung der Gefährdungen, die auftreten können.