

# **RAHMENLEHRPLAN**

für den Ausbildungsberuf

**Tierwirt/Tierwirtin**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005)

## **Teil I Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt.

Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist für die einem Berufsfeld zugeordneten Ausbildungsberufe in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Bei der Unterrichtsgestaltung sollen jedoch Unterrichtsmethoden, mit denen Handlungskompetenz unmittelbar gefördert wird, besonders berücksichtigt werden. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung muss Teil des didaktisch-methodischen Gesamtkonzepts sein.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan erzielte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

## Teil II Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülern und Schülerinnen berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für die Berufsschule geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Ordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der Ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Verordnung über die Berufsausbildung (Ausbildungsordnung) des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- "eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln."

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden
- Einblicke in unterschiedliche Formen von Beschäftigung einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit vermitteln, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu unterstützen
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern

- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen des berufsbezogenen Unterrichts möglich ist auf Kernprobleme unserer Zeit wie zum Beispiel:

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von **Handlungskompetenz** gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Humankompetenz und Sozialkompetenz.

**Fachkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

**Humankompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

**Sozialkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit Anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Bestandteil sowohl von Fachkompetenz als auch von Humankompetenz als auch von Sozialkompetenz sind Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz.

**Methodenkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Befähigung zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).

**Kommunikative Kompetenz** meint die Bereitschaft und Befähigung, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.

**Lernkompetenz** ist die Bereitschaft und Befähigung, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit Anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.

### **Teil III Didaktische Grundsätze**

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes, berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen Anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen für das Lernen in und aus der Arbeit geschaffen. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass das Ziel und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, gegebenenfalls korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, zum Beispiel technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden.
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, zum Beispiel der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, sowie unterschiedliche Perspektiven der Berufs- und Lebensplanung einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schüler und Schülerinnen - auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

## **Teil IV Berufsbezogene Vorbemerkungen**

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Tierwirt./zur Tierwirtin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin vom 17.05.2005 (BGBl. I S.1426) abgestimmt.

Der bisher geltende Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Tierwirt/Tierwirtin (Beschluss der KMK vom 24.06.1977) wird aufgehoben.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung dem Berufsfeld Agrarwirtschaft, Schwerpunkt Tier zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Der Ausbildungsberuf Tierwirt/Tierwirtin gliedert sich in die fünf Fachrichtungen „Rinderhaltung“, „Schweinehaltung“, „Geflügelhaltung“, „Schäfferei“ und „Imkerei“. Dieser Differenzierung trägt der vorliegende Rahmenlehrplan Rechnung, indem er für das dritte Ausbildungsjahr fachrichtungsspezifische Lernfelder ausweist.

Im ersten und zweiten Ausbildungsjahr sind die Lernfelder für alle fünf Fachrichtungen identisch. Hier werden in grundlegender Form die folgenden Bereiche bearbeitet und ihre Beziehungen zueinander aufgezeigt:

- Landwirtschaftliche Nutztiere
- Betriebsstätten
- Handelnde Personen.

Es wird empfohlen, so früh wie möglich nach Fachrichtungen zu unterrichten.

Auf Verantwortung gegenüber dem Tier, dem Verbraucher, der Umwelt und sich selbst ist besonderer Wert zu legen. Die Bereitschaft, sich auf ändernde Produktionsbedingungen einzustellen, ist zu fördern.

Mathematische Inhalte sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ zu vermitteln und zu vertiefen. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der “Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe” (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. 05 1984) vermittelt.

**Teil V Lernfelder**

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Tierwirtin/Tierwirt</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden</b>		
		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr.</b>
<b>Nr.</b>				
1	Einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin in den Betrieb einführen	40		
2	Geräte, Maschinen und Anlagen handhaben	60		
3	Tierunterkünfte herrichten und instand halten	80		
4	Mit Tieren umgehen	60		
5	Tiere füttern	80		
6	Den Tierbestand reproduzieren		80	
7	Den Tierbestand gesund erhalten		80	
8	Waren beschaffen und lagern		60	
9	Abfälle entsorgen und Nebenprodukte verwerten		60	
<b>Fachrichtung Rinderhaltung</b>				
10A	Zuchtrinder erzeugen und vermarkten			40
11A	Kälber und Jungrinder aufziehen			60
12A	Schlachtrinder produzieren und vermarkten			40
13A	Qualitätsmilch produzieren und vermarkten			80
14A	Einen Rinderbestand führen			60
<b>Fachrichtung Schweinehaltung</b>				
10B	Zuchtschweine erzeugen und vermarkten			80
11B	Qualitätsferkel erzeugen und vermarkten			80
12B	Mastschweine erzeugen und vermarkten			60
13B	Einen Schweinebestand führen			60

<b>Fachrichtung Geflügelhaltung</b>				
10C	Eier produzieren und vermarkten			80
11C	Küken erzeugen			60
12C	Geflügelfleisch erzeugen und vermarkten			80
13C	Einen Geflügelbestand führen			60
<b>Fachrichtung Schäferei</b>				
10D	Einen Mutterschafbestand führen			80
11D	Lammfleisch erzeugen und vermarkten			80
12D	Landschaft pflegen			60
13D	Bei der Führung einer Schäferei mitwirken			60
<b>Fachrichtung Imkerei</b>				
10E	Bienen versorgen			60
11E	Bienenvölker reproduzieren			60
12E	Bienenprodukte gewinnen			60
13E	Bienenprodukte vermarkten			40
14E	Bei der Führung einer Berufsimkerei mitwirken			60
	<b>Summe: insgesamt 880 Stunden</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>



**Lernfeld 1: Einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin in den Betrieb einführen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler repräsentieren ihren Ausbildungsbetrieb. Sie verschaffen sich einen Überblick über die Betriebsabläufe, arbeiten mit Mitarbeitern und Kunden zusammen, erfüllen ihre Aufgaben verantwortungsbewusst und stellen ihren Ausbildungsbetrieb vor.

Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit den Zuständigkeiten in ihrem Betrieb vertraut. Durch ihr Verhalten und Auftreten fügen sie sich in ein bestehendes Team ein und wirken damit langfristig positiv auf das Betriebsklima ein. Sie reflektieren ihre Stellung im Betrieb und reagieren flexibel auf sich ändernde Arbeitsbedingungen. Ihre Interessen artikulieren sie angemessen und entwickeln Lösungsstrategien für mögliche Konflikte.

Die Schülerinnen und Schüler erkunden die Stellung ihres Betriebes innerhalb des landwirtschaftlichen Produktionsprozesses und des gesamten Wirtschaftskreislaufes. Ihrer Verantwortung gegenüber dem Tier, der Umwelt und dem Verbraucher sind sie sich bewusst und beachten Qualitätsstandards.

Über gesetzliche und vertragliche Regelungen des Arbeitsrechts sowie über soziale und tarifliche Absicherungen sind sie informiert und nehmen ihre Rechte und Pflichten in diesem Zusammenhang wahr. Sie erkennen die Notwendigkeit der beruflichen Fortbildung und nutzen entsprechende Angebote. Sie pflegen Kontakte zu berufsständischen Organisationen und Verbänden.

**Inhalte:**

Betriebsspiegel  
Betriebsabläufe  
Berufsethik und Verbraucherschutz  
Arbeitsrecht  
Kommunikation  
Präsentation

<b>Lernfeld 2: Geräte, Maschinen und Anlagen handhaben</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Ziel:</b>  Die Schülerinnen und Schüler setzen Geräte, Maschinen und Anlagen zur Führung eines Tierbestandes ein. Dabei nutzen sie Kenntnisse über deren Aufbau, Funktion und Einsatz. Nach Vorgaben der Hersteller warten und pflegen sie Geräte, Maschinen und Anlagen. Bei Bedarf arbeiten sie mit Servicekräften zusammen. Sie beachten Vorschriften zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz und wenden ergonomische Grundsätze an. Die Schülerinnen und Schüler erkennen Gefahrenquellen und Funktionsstörungen rechtzeitig und reagieren angemessen. Sie zeigen die Auswirkungen von Funktionsstörungen auf und sind sich ihrer Verantwortung für Mensch, Tier und Technik innerhalb des Arbeitsprozesses bewusst. Bei Notfällen kommunizieren sie mit Rettungskräften und wirken bei der Umsetzung von Notfallplänen mit.	
<b>Inhalte:</b>  Unfallverhütung Bedienungsanleitungen Berufsgenossenschaften	

<b>Lernfeld 3: Tierunterkünfte herrichten und instand halten</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Ziel:</b>  Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, aus der Nutzungsrichtung Ansprüche an eine artgerechte Haltung abzuleiten und die Tiere entsprechend den betrieblichen Bedingungen unterzubringen. Über Haltungssysteme beschaffen sie sich Informationen, bewerten diese auch nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten und stellen ihre Ergebnisse dar. Selbständig oder im Team planen sie Tierunterkünfte und richten sie ein, sorgen für die Instandhaltung und sichern damit die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Tiere. Sie wählen Reinigungs- und Desinfektionsmittel aus, führen Berechnungen durch und wenden die Mittel an. Die Schülerinnen und Schüler beachten hygienische Grundsätze sowie gesetzliche Vorgaben.	
<b>Inhalte:</b>  Ansprüche der Tiere Werkstoffe Hygienemaßnahmen	

**Lernfeld 4: Mit Tieren umgehen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler betreuen die ihnen anvertrauten Tiere verantwortungsbewusst. Sie beobachten die Tiere und beschreiben ihre arttypischen Verhaltensweisen. Daraus sowie aus ihren anatomischen und physiologischen Kenntnissen schließen sie auf den Gesundheitszustand der Tiere und richten ihr eigenes Handeln unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen danach aus. Sie erfassen, berechnen, bewerten, dokumentieren tierspezifische Daten und geben diese weiter.

Im Bewusstsein ihrer ethischen Verantwortung planen die Schülerinnen und Schüler die Arbeiten am und mit dem Tier selbstständig oder im Team und führen sie durch. Dabei berücksichtigen sie Qualitätsstandards.

Beim Transport der Tiere halten sie die gesetzlichen Vorschriften ein.

**Inhalte:**

Tierbeobachtung

Sinnesorgane und Nervensystem

Bewegungsapparat

Unfallschutz

Kennzeichnung

Dokumentation

**Lernfeld 5: Tiere füttern**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler füttern die Tiere art- und bedarfsgerecht.  
Sie kennen den Aufbau und die Funktion der Verdauungsorgane. Pflanzen und Futtermittel bestimmen sie und beurteilen deren Futterwert.  
Sie beherrschen Grundprinzipien der Rationsgestaltung, planen die Fütterung selbstständig oder im Team über einen längeren Zeitraum und berechnen die Kosten. Dazu nutzen sie verschiedene Informationsquellen und berücksichtigen rechtliche Vorgaben und betriebliche Gegebenheiten.  
Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit Fütterungssystemen vertraut und bedienen die Fütterungstechnik. Beim Füttern beachten sie die Arbeitssicherheit. Sie gewährleisten eine hygienisch einwandfreie sowie tierartgerechte Darbietung der Futtermittel. Regelmäßig kontrollieren sie die Futteraufnahme und die Wasserversorgung.  
Durch ihr verantwortungsbewusstes Handeln vermeiden sie Fütterungsfehler und sich daraus ergebende Leistungseinbußen und Krankheiten.

**Inhalte:**

Verdauung  
Futterbewertung  
Futteransprüche  
Futterplanung

**Lernfeld 6: Den Tierbestand reproduzieren**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten bei der Reproduktion des Tierbestandes mit betrieblichen und außerbetrieblichen Partnern zusammen.

Sie beschreiben Aufbau und Funktion der Geschlechtsorgane sowie das Paarungsverhalten der Tiere. Sie erläutern die Verfahren zur Spermagewinnung, -untersuchung, -aufbereitung und -lagerung.

Nach Überprüfung der Zuchtkondition paaren sie die Tiere auch unter Verwendung biotechnischer Verfahren an. Dazu wählen sie unter Berücksichtigung genetischer und züchterischer Grundlagen geeignete Tiere zur Erlangung des jeweiligen Produktionsziels aus. Dabei beachten sie gesetzliche Vorgaben. Sie beobachten das weitere Reproduktionsgeschehen und greifen unterstützend ein.

Sie kennzeichnen Tiere und dokumentieren ihre Tätigkeiten unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften auch mit Hilfe moderner Medien. Sie analysieren und interpretieren Reproduktionskennzahlen.

Bei allen Tätigkeiten beachten sie Vorschriften der Unfallverhütung, des Tierschutzes und der Hygiene.

**Inhalte:**

Vererbung

Tierauswahl

Körung

Anpaarung

Rechtliche Regelungen

Kennzeichnung und Dokumentation

Kommunikation

<b>Lernfeld 7:</b>	<b>Den Tierbestand gesund erhalten</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrichtwert: 80 Stunden</b>
<b>Ziel:</b>  Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aussehen und Verhalten gesunder Tiere, erkennen und bewerten gesundheitliche Veränderungen am Tier und reagieren situationsgerecht. Sie übernehmen Verantwortung für die Gesundheitskontrolle. Prophylaktische Maßnahmen führen sie nach betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben durch. In Zusammenarbeit mit Verantwortlichen erkennen sie Krankheiten und wirken bei der Behandlung mit. Bei der Lagerung und Anwendung von Medikamenten beachten sie die gesetzlichen Bestimmungen. Im Umgang mit kranken Tieren handeln sie umsichtig und berücksichtigen den eigenen Gesundheitsschutz. Zur Vermeidung der Einschleppung und Ausbreitung von Krankheiten und Seuchen führen sie Hygienemaßnahmen unter Beachtung gesetzlicher Vorgaben durch. Dazu wählen sie auch Reinigungs- und Desinfektionsmittel aus, führen Berechnungen durch und wenden die Mittel an. Ihrer Melde- oder Anzeigepflicht kommen sie nach.		
<b>Inhalte:</b>  Gesundheitsüberwachung Immunität Krankheitsursachen Anzeige- und meldepflichtige Tierkrankheiten Stallapotheke Prophylaxe Nottötung		

**Lernfeld 8: Waren beschaffen und lagern**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler beschaffen und lagern Waren und berücksichtigen dabei qualitative, ökonomische, rechtliche und ökologische Aspekte.

Sie wirken verantwortungsvoll bei der Vorratsplanung, -haltung und -kontrolle mit. Dabei berücksichtigen sie die begrenzte Verwendbarkeit bestimmter Waren.

Sie ermitteln Beschaffungsmöglichkeiten, vergleichen die Angebote und wirken in Kenntnis rechtlicher Bestimmungen bei der Bestellung und Abrechnung mit. Dabei nutzen sie Informations- und Kommunikationssysteme, dokumentieren und beurteilen die Ergebnisse.

Sie bereiten selbstständig oder im Team die Lagerstätten vor und bekämpfen gegebenenfalls Vorratsschädlinge. Betriebseigene und zugekaufte Waren nehmen sie entgegen, kontrollieren diese und sorgen für eine produktspezifische Lagerung. Bei dabei auftretenden Mängeln ergreifen sie Maßnahmen.

**Inhalte:**

Vorratslager

Verträge

Dokumentation

Gefahrenstoffe

Kommunikation



**Lernfeld 9: Abfälle entsorgen und Nebenprodukte  
verwerten**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrictwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler entsorgen oder verwerten die betrieblichen Abfälle und Nebenprodukte verantwortungsbewusst und leisten somit einen wesentlichen Beitrag zum Umwelt- und Verbraucherschutz.

Sie beseitigen und lagern tierische Exkreme und setzen dazu Geräte und Maschinen ein. Dabei achten sie auf die Einhaltung der Unfallschutzvorschriften.

Technische Lösungen zur Nutzung von Nebenprodukten beschreiben sie.

Bei der Beseitigung von Sondermüll und nicht marktfähigen Tierprodukten arbeiten sie mit internen und außerbetrieblichen Partnern zusammen und beachten die gesetzlichen Grundlagen. Der Bedeutung einer hygienischen Entsorgung von Kadavern und Schlachtabfällen für den Infektions- und Seuchenschutz sind sie sich bewusst und handeln dem entsprechend.

Bei allen Arbeiten beachten die Schülerinnen und Schüler die Vorgaben des Umweltschutzes.

**Inhalte:**

Exkreme und tierische Abfälle

Konfiskate

Verpackungen

Sondermüll

Gesetzliche Vorschriften

## Fachrichtung Rinderhaltung

### Lernfeld 10A: Zuchtrinder erzeugen und vermarkten

3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden

#### Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler sind mit den Produktionsabläufen zur Erzeugung von Zuchtrindern vertraut und wählen die Tiere entsprechend der aktuellen Zuchtziele und unter Beachtung der züchterischen Grundlagen aus und bieten sie auf dem Zuchtrindermarkt an.

Regional bedeutsame Rinderrassen unterscheiden sie und vergleichen die jeweiligen Zuchtziele. Sie beschreiben Zuchtprogramme und dafür relevante Zuchtmethoden. Bei der Datenerfassung für die Leistungsprüfungen und Selektion von zuchttauglichen Rindern wirken sie mit. Sie berechnen wichtige Leistungsparameter, dokumentieren diese und ziehen daraus Schlussfolgerungen für das Herdenmanagement.

Die Schülerinnen und Schüler interpretieren Ergebnisse von Leistungsprüfungen für Bullen und Kühe und treffen Schlussfolgerungen für die betriebliche Zuchtauswahl. Sie kennen die Besonderheiten im Brunstverlauf der Rinder und wählen den richtigen Zeitpunkt für die Belegung aus. Bei der Durchführung von biotechnischen Maßnahmen wirken sie mit. Erkrankungen und Fruchtbarkeitsstörungen erfassen sie frühzeitig und leiten Maßnahmen ein. Gemeinsam mit dem zuständigen Fachpersonal kontrollieren sie die Trächtigkeit und überwachen deren Verlauf.

Unter Einbeziehung moderner Medien informieren sie sich über aktuelle Entwicklungen und Trends auf dem Zuchtrindermarkt. Die Schülerinnen und Schüler kennen die Vermarktungswege für Zuchtrinder, bereiten die Tiere für den Verkauf vor und helfen bei der Präsentation.

#### Inhalte:

Exterieur  
Zuchtwertschätzung  
Abstammungsnachweise und Zuchttierkataloge  
Herdenmanagement  
Dokumentation  
Auktion  
Reproduktionsprozess  
Organisationen und Verbände

**Lernfeld 11A: Kälber und Jungrinder aufziehen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler schaffen entsprechend den betrieblichen Gegebenheiten optimale Voraussetzungen für eine verlustarme Kälber- und Jungrinderaufzucht.

Die tragenden Tiere bereiten sie insbesondere durch eine angepasste Fütterung und Haltung auf die Geburt vor. Sie kontrollieren den Geburtsverlauf, reagieren bei Störungen angemessen und versorgen die Kühe und die neugeborenen Kälber. Ihnen ist die Bedeutung der Kolostralmilch für eine erfolgreiche Kälberaufzucht bewusst.

Sie vergleichen und bewerten verschiedene Tränkemethoden. Bei der Haltung und Fütterung beachten sie neben den anatomisch-physiologischen Veränderungen auch die gesetzlichen Grundlagen. Sie erkennen Krankheitssymptome, treffen in Zusammenarbeit mit Fachpersonal Maßnahmen zur Vorbeugung und Behandlung und kontrollieren den Erfolg.

Unter Berücksichtigung der betrieblichen Situation ziehen sie die Jungrinder tiergerecht und kostenbewusst auf und beeinflussen somit Nutzungsdauer und Wirtschaftlichkeit. Dazu führen sie Berechnungen durch.

Bei der Aufzucht halten sie Hygienegrundsätze und Unfallverhütungsvorschriften ein.

**Inhalte:**

Trockenstellen

Vorbereitungsfütterung

Erstversorgung

Aufzuchtverfahren

Krankheiten

Gesetzliche Grundlagen

**Lernfeld 12A: Schlachtrinder produzieren und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler versorgen und vermarkten Rinder mit dem Ziel, dem Verbraucher hochwertiges Rindfleisch anzubieten.

Sie unterscheiden intensive und extensive Mastformen, wirken bei der Planung betrieblicher Abläufe mit und setzen sie eigenverantwortlich oder im Team um. Bei ihrer Arbeit wenden sie die Kenntnisse über arttypische Verhaltensweisen der Tiere an und treffen Sicherheitsvorkehrungen, um Gefahren abzuwenden.

Durch Auswahl geeigneter Futtermittel und nach rechnerischer Überprüfung stellen sie bedarfsgerechte Rationen zusammen.

Sie kennen die Schlachtkörperzusammensetzung, die Kriterien zur Beurteilung der Fleischbeschaffenheit, die Handelsklassen und Preismarken. Die Schlachtabrechnungen überprüfen sie und ziehen daraus Schlussfolgerungen für betriebliche Entscheidungen.

Mit Hilfe unterschiedlicher Medien informieren sie sich über verschiedene Vermarktungswege und -strategien und wirken bei der Vermarktung mit. Sie führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch und analysieren die Ergebnisse.

Gesetzliche Bestimmungen und Qualitätsstandards bei der Erzeugung und Vermarktung halten sie ein und handeln dem Verbraucher gegenüber verantwortungsbewusst.

**Inhalte:**

Rationsberechnung

Qualitätssichernde Maßnahmen

Haltungsformen

Tiertransport

Verbraucherschutz

**Lernfeld 13A: Qualitätsmilch produzieren und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler gewinnen hygienisch einwandfreie Milch, lagern sie vorschriftsmäßig und bieten das Qualitätsprodukt zur Weiterverarbeitung an.

Sie kennen die Anatomie des Euters und die Physiologie der Milchbildung und -abgabe. Über verschiedene Melksysteme und technische Anlagen zur Milchgewinnung und -lagerung besitzen sie einen Überblick und beherrschen unter Einhaltung der Unfallverhütungsvorschriften den betrieblichen Melkablauf. Veränderungen am Euter und in der Milch erkennen sie und ergreifen geeignete Maßnahmen. Sie reinigen und desinfizieren die Melkanlage und halten dabei die gesetzlichen Vorschriften ein. Die ordnungsgemäße Lagerung der Milch gewährleisten sie.

Ihr Wissen über die Verdauungsvorgänge sowie Grundlagen der Fütterung nutzen sie, um geeignete Futtermittel auszuwählen. Dabei berücksichtigen sie betriebliche und saisonale Besonderheiten. Nach rechnerischer Überprüfung stellen sie bedarfsgerechte Rationen zusammen und sichern damit eine hohe und stabile Milchleistung über die gesamte Laktation. Die Schülerinnen und Schüler überprüfen die Abrechnung der Molkerei. Mit Hilfe unterschiedlicher Medien informieren sie sich über Milchgüteklassen und vergleichen die betrieblichen Ergebnisse mit den Grenzwerten. Sie ziehen Schlussfolgerungen für den Umgang mit den Kühen sowie für die Gewinnung und Lagerung der Milch, stellen diese dar und setzen sie nach Rücksprache in der täglichen Arbeit um.

**Inhalte:**

Melkprozess  
Eutererkrankung  
Milchqualität  
Leistungsfütterung

**Lernfeld 14A: Einen Rinderbestand führen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung eines Rinder haltenden Betriebes mit. Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler Gegebenheiten.

Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig oder im Team einen Rinderbestand und erarbeiten Konzepte für dessen Ausbau. Sie analysieren die betrieblichen Abläufe, dokumentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen für zukünftiges Handeln. Für Investitionen wählen sie geeignete Möglichkeiten der Finanzierung aus und entwickeln Vermarktungsstrategien. Sie stellen ihr Konzept vor.

Zielgruppenorientiert klären sie über ihre Arbeit und die im Betrieb erzeugten Produkte auf. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und beziehen sie in ihr unternehmerisches Handeln ein. Dazu nutzen sie Kommunikations- und Informationsangebote.

**Inhalte:**

Bestandsentwicklung

Finanzierung

Öffentlichkeitsarbeit

## Fachrichtung Schweinehaltung

**Lernfeld 10B: Zuchtschweine erzeugen und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler sind mit den Produktionsabläufen zur Erzeugung von Zuchtschweinen vertraut, wählen die Tiere entsprechend den aktuellen Zuchtzielen und unter Beachtung züchterischer Grundlagen aus, reproduzieren sie und bieten sie auf dem Zuchtschweinemarkt an.

Wichtige Schweinerassen unterscheiden sie voneinander und vergleichen die jeweiligen Zuchtziele. Sie beschreiben regionale Zuchtprogramme und dafür relevante Zuchtmethoden. Bei der Datenerfassung für die Leistungsprüfungen und Auswahl von zuchttauglichen Schweinen wirken sie unter Beachtung der Selektionskriterien mit. Sie berechnen Leistungsparameter, dokumentieren diese, ziehen daraus Schlussfolgerungen für das Herdenmanagement und stellen ihre Ergebnisse vor.

Die Verfahren zur Spermagewinnung, -untersuchung, -aufbereitung und -lagerung kennen sie. Sie sind vertraut mit den Besonderheiten im Brunstverlauf der Sauen und wählen den richtigen Zeitpunkt für die Belegung aus. Diese führen sie unter Beachtung der Anatomie und Physiologie durch. Sie kennen biotechnische Verfahren zur Brunststeuerung und wirken bei der Anwendung verantwortungsbewusst mit. Erkrankungen und Fruchtbarkeitsstörungen erkennen sie frühzeitig und leiten Maßnahmen ein. Unter Zuhilfenahme moderner Diagnosetechnik stellen die Schülerinnen und Schüler die Trächtigkeit fest und überwachen den Verlauf.

Bei der Aufstallung von Zuchtschweinen beachten sie die gesetzlichen Grundlagen. Unter Einbeziehung moderner Medien und in Zusammenarbeit mit den Zuchtorganisationen informieren sie sich über aktuelle Entwicklungen und Trends auf dem Zuchtschweinemarkt.

Sie kennen die Vermarktungswege für Zuchtschweine, bereiten die Tiere für den Verkauf vor und wirken bei der Präsentation mit.

**Inhalte:**

Exterieur  
Zuchtwertschätzung  
Abstammungsnachweise und Zuchttierkataloge  
Herdenmanagement  
Dokumentation  
Auktion  
Reproduktionsprozess  
Organisationen und Verbände

**Lernfeld 11B: Qualitätsferkel erzeugen und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler schaffen entsprechend den betrieblichen Gegebenheiten optimale Voraussetzungen für eine verlustarme und marktorientierte Ferkelerzeugung.

Die Sauen bereiten sie insbesondere durch eine angepasste Fütterung und Haltung auf die Geburt vor. Die Schülerinnen und Schüler kennen biotechnische Verfahren der Geburtssteuerung und wirken bei der Anwendung verantwortungsbewusst mit.

Sie kontrollieren den Geburtsverlauf und versorgen die Sauen und die Ferkel während der Säugezeit. Bei Störungen reagieren sie angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler setzen die Ferkel schonend ab und sorgen für eine tiergerechte Aufstallung der Absatzferkel. Dabei halten sie gesetzliche Vorgaben sowie Hygienegrundsätze und Unfallverhütungsvorschriften ein.

Bei der Fütterung wenden sie ihre Kenntnisse über die besonderen Ansprüche der Sauen in den Leistungsperioden und der Saug- und Absatzferkel an. Durch Auswahl geeigneter Futtermittel und nach rechnerischer Überprüfung stellen sie bedarfsgerechte Rationen zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen die wichtigsten Ferkelkrankheiten, handeln nach Anweisung des veterinärmedizinischen Fachpersonals und kontrollieren den Erfolg. Prophylaktische Maßnahmen führen sie ebenso durch.

Sie berechnen und beurteilen die Wirtschaftlichkeit der Ferkelproduktion und wirken beim Verkauf der Ferkel mit. Qualitätsstandards kennen sie.

**Inhalte:**

Erstversorgung

Absetzen

Sauen- und Ferkelfütterung

Aufstallungsformen

Krankheiten

Rechtliche Vorschriften



**Lernfeld 12B: Mastschweine erzeugen und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler halten, füttern, pflegen und vermarkten Mastschweine so, dass der Betrieb einen optimalen Gewinn erzielt und der Verbraucher Schweinefleisch in der gewünschten Beschaffenheit erhält.

Sie stallen die ausgewählten Tiere ein und beachten dabei auch Hygienevorschriften und gesetzliche Vorgaben. Durch Auswahl geeigneter Futtermittel und nach rechnerischer Überprüfung stellen sie bedarfsgerechte Rationen zusammen. Mastmethoden vergleichen sie und entscheiden sich für die jeweils geeignete. Sie berechnen und vergleichen Leistungsmerkmale sowie die anfallenden Kosten in der Mast, analysieren die Wirtschaftlichkeit der Schweinefleischerzeugung und stellen ihre Ergebnisse vor. Während der gesamten Mast beachten die Schülerinnen und Schüler den Umwelt- und Verbraucherschutz.

Sie erkennen die wichtigsten Krankheiten der Masttiere, handeln nach Anweisung des veterinärmedizinischen Fachpersonals und kontrollieren den Erfolg. Prophylaktische Maßnahmen führen sie ebenso durch.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Tiere für den Transport zum Schlachtbetrieb vor.

Sie kennen die Schlachtkörperzusammensetzung, die Kriterien zur Beurteilung der Fleischbeschaffenheit, die Handelsklassen und die Preismarken. Schlachtabrechnungen überprüfen sie und ziehen Schlussfolgerungen für betriebliche Entscheidungen. Die Schülerinnen und Schüler sind mit verschiedenen Absatz- und Vermarktungsstrategien vertraut.

**Inhalte:**

Rationsberechnung

Aufstallung

Qualitätssichernde Maßnahmen

Tiertransport

Verbraucherschutz

**Lernfeld 13B: Einen Schweinebestand führen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung eines Schweine haltenden Betriebes mit.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler Gegebenheiten.

Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig oder im Team einen Schweinebestand und erarbeiten Konzepte für dessen Ausbau. Sie analysieren die betrieblichen Abläufe, dokumentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen für zukünftiges Handeln. Für Investitionen wählen sie geeignete Möglichkeiten der Finanzierung aus und entwickeln Vermarktungsstrategien. Sie stellen ihr Konzept vor.

Zielgruppenorientiert klären sie über ihre Arbeit und die im Betrieb erzeugten Produkte auf.

Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und beziehen sie in ihr unternehmerisches Handeln ein. Dazu nutzen sie Kommunikations- und Informationsangebote.

**Inhalte:**

Bestandsentwicklung

Produktionszyklogramm

Finanzierung

Öffentlichkeitsarbeit

## Fachrichtung Geflügelhaltung

**Lernfeld 10C: Eier produzieren und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler versorgen und betreuen einen Legehennenbestand vom Eintagsküken bis zum Ablegen und produzieren marktgerechte Eier.

Selbstständig oder im Team richten sie den Stall entsprechend den Bedürfnissen der Tiere her, führen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen durch und stallen den Tierbestand in das geeignete Aufstallungssystem ein. Dabei berücksichtigen sie gesetzliche Vorschriften. Sie steuern die physiologische Entwicklung zur Legehenne durch Lichtprogramme.

Die Schülerinnen und Schüler führen die täglichen Routinearbeiten durch. Dabei kontrollieren sie insbesondere die Stall- und Fütterungstechnik, ergreifen bei Störungen Maßnahmen und überprüfen den Erfolg.

Sie wählen geeignete Futtermittel aus und stellen bedarfsgerechte Rationen zusammen. Futterrationen überprüfen sie rechnerisch.

Sie erfassen und bewerten die Leistungsdaten und sind sich des Zusammenhangs zwischen Haltung, Fütterung und Legeleistung bewusst. Die physiologischen Vorgänge bei der Eibildung beschreiben sie und reagieren auf Fehlentwicklungen. Krankheiten und Entwicklungsstörungen beim Einzeltier und im Bestand erkennen sie und leiten Maßnahmen ein.

Die Schülerinnen und Schüler führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch. Sie vermarkten die Eier nach festgelegten Qualitätsnormen und rechtlichen Vorgaben. Dabei nutzen sie verschiedene Absatz- und Vermarktungsstrategien. Bei der Direktvermarktung präsentieren sie die Produkte ansprechend und führen Kundengespräche.

**Inhalte:**

Legeapparat

Haltung

Ethologie

Gesetzliche Vorgaben

<b>Lernfeld 11C:</b>	<b>Küken erzeugen</b>	<b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Zeitrictwert: 60 Stunden</b>
<p><b>Ziel:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erzeugen Küken und kooperieren dabei mit Elterntierbetrieben und Brütereien.</p> <p>Die Organisationsstrukturen sowie die betrieblichen Planungs- und Entscheidungsabläufe in der Geflügelerzeugung kennen sie. Sie verschaffen sich einen Überblick über Zuchtziele, Zuchtprogramme und Leistungsprüfungen und stellen diese vor.</p> <p>Für die Haltung von Zucht- und Elterntieren wählen sie Aufstallungsformen aus. Sie beachten gesetzliche Verordnungen und führen die vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen durch.</p> <p>Unter Nutzung ihrer Kenntnisse über Anatomie und Physiologie der Geschlechtsorgane sorgen sie für eine hohe Befruchtungsrate. Die Bruteier kennzeichnen und lagern sie vorschriftsmäßig.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler überwachen den Brutvorgang und reagieren bei Störungen. Sie kennen Methoden der Geschlechtsbestimmung. Bei der Schlupfabnahme wirken sie mit, führen die Erstversorgung der Küken durch und handeln bei allen Arbeiten tierschutzgerecht. Sie erfassen und bewerten die produktionstechnischen Daten. Daraus ziehen sie Schlussfolgerungen für den Produktionsablauf.</p>		
<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Zuchtorganisation Brütereie Transport</p>		

**Lernfeld 12C: Geflügelfleisch erzeugen und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler halten, füttern, pflegen und vermarkten Geflügel mit dem Ziel, dem Verbraucher hochwertiges Geflügelfleisch anzubieten.

Sie stallen die ausgewählten Tiere ein und beachten die gesetzlichen Vorgaben. Durch Auswahl geeigneter Futtermittel stellen sie bedarfsgerechte Rationen zusammen. Futterrationen überprüfen sie rechnerisch.

Mastmethoden vergleichen sie und wählen die jeweils geeignete aus. Sie berechnen und vergleichen Leistungsmerkmale in der Mast sowie die anfallenden Kosten und überprüfen die Wirtschaftlichkeit.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen wesentliche Krankheiten der Masttiere, leiten Maßnahmen ein und kontrollieren den Erfolg. Den Transport zum Schlachtbetrieb bereiten sie vor. Sie kennen die Schlachtkörperzusammensetzung, die Kriterien zur Beurteilung der Fleischbeschaffenheit, die Handelsklassen und die aktuellen Marktpreise. Sie nutzen verschiedene Vermarktungswege. Für die Direktvermarktung schlachten sie Geflügel unter Beachtung gesetzlicher Vorgaben.

Die Produkte präsentieren sie ansprechend und führen Kundengespräche.

Bei allen Arbeiten übernehmen sie die Verantwortung für ein erfolgreiches Betriebsergebnis und berücksichtigen die Belange des Umwelt- und Verbraucherschutzes.

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten eng mit betrieblichen und außerbetrieblichen Partnern zusammen. Sie reflektieren ihre Arbeit und stellen sie vor.

**Inhalte:**

Mastgeflügelarten

Aufstallung

Qualitätssichernde Maßnahmen

Schlachtung

Tiertransport

Verbraucherschutz

**Lernfeld 13C: Einen Geflügelbestand führen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung eines Geflügelbetriebes mit und führen einen Geflügelbestand selbstständig.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Gründung und Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler und saisonaler Gegebenheiten.

Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig oder im Team einen Geflügelbestand und erarbeiten Konzepte für dessen Ausbau. Sie analysieren die betrieblichen Abläufe, dokumentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen für zukünftiges Handeln. Für Investitionen wählen sie geeignete Möglichkeiten der Finanzierung aus und entwickeln Vermarktungsstrategien. Sie stellen ihr Konzept vor.

Zielgruppenorientiert klären sie über ihre Arbeit und die im Betrieb erzeugten Produkte auf.

Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und beziehen sie in ihr unternehmerisches Handeln ein. Dazu nutzen sie Kommunikations- und Informationsangebote.

**Inhalte:**

Bestandsentwicklung

Finanzierung

Öffentlichkeitsarbeit

## Fachrichtung Schäferei

### Lernfeld 10D: Einen Mutterschafbestand führen

3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden

#### Ziel:

Die Schülerinnen und Schüler führen eigenverantwortlich einen Mutterschafbestand. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Organisationsformen der Mutterschafhaltung und bewerten diese.

Die wichtigsten Schafrassen unterscheiden sie voneinander und vergleichen die jeweiligen Zuchtziele. Sie beschreiben relevante Zuchtmethoden. Sie erfassen Daten für die Leistungsprüfungen und wählen zuchttaugliche Schafe unter Beachtung der Selektionskriterien aus.

Die Schülerinnen und Schüler planen die Ablammung und leiten daraus die sich ergebenden produktionstechnischen Auswirkungen für die Bockzeit und Trächtigkeit ab. Sie kennen die Besonderheiten im Brunstverlauf der Schafe, Verfahren zur Brunststeuerung sowie die Möglichkeit der künstlichen Besamung und führen entsprechende Maßnahmen durch. Die Trächtigkeit stellen die Schülerinnen und Schüler auch unter Zuhilfenahme moderner Diagnosetechnik fest. Sie kontrollieren den Geburtsverlauf und versorgen die Mütter und Lämmer während der Säugezeit. Bei Störungen reagieren sie angemessen.

Die Schülerinnen und Schüler treffen Vorkehrungen für die Gesunderhaltung und Pflege des Mutterschafbestandes. Fehlentwicklungen am Einzeltier und im Bestand analysieren sie, leiten Maßnahmen ein und überprüfen den Erfolg.

Bei der Fütterung wenden sie ihre Kenntnisse über die besonderen Ansprüche der Mütter in den Leistungsperioden an. Durch Auswahl geeigneter Futtermittel oder Weideflächen und nach rechnerischer Überprüfung füttern sie die Schafe bedarfsgerecht. Sie wenden verschiedene Hütetechniken an.

Die Schülerinnen und Schüler kennen und bewerten die Möglichkeiten der Gewinnung und Verarbeitung von Wolle und Milch.

Sie berechnen Leistungsparameter, dokumentieren diese und ziehen daraus Schlussfolgerungen für die Herdenführung und berechnen die Wirtschaftlichkeit, auch unter Einbeziehung von Fördermaßnahmen.

Während des gesamten Produktionsprozesses sind sie sich ihrer Verantwortung für ein erfolgreiches Betriebsergebnis bewusst. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten eng mit betrieblichen und außerbetrieblichen Partnern zusammen. Sie reflektieren ihre Arbeit und stellen sie vor.

#### Inhalte:

Exterieur  
Zuchtwertschätzung  
Abstammungsnachweise und Zuchttierkataloge  
Herdenmanagement  
Auktion  
Reproduktionsprozess  
Organisationen und Verbände  
Leistungsfütterung

**Lernfeld 11D: Lammfleisch erzeugen und vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler halten, füttern, pflegen und vermarkten Mastlämmer mit dem Ziel, dem Verbraucher hochwertiges Lammfleisch anzubieten.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der besonderen Bedeutung der Kolostralmilchperiode für das Aufzuchtergebnis bewusst. Probleme bei der Kolostralmilchversorgung erkennen sie frühzeitig, ergreifen Maßnahmen und überprüfen den Erfolg.

Sie legen Produktionsziele fest, vergleichen Aufzucht- und Mastverfahren und entscheiden sich für das jeweils geeignete Verfahren. Durch Auswahl geeigneter Futtermittel oder Weideflächen und nach rechnerischer Überprüfung füttern sie die Lämmer bedarfsgerecht.

Die Schülerinnen und Schüler versorgen und behandeln die Lämmer entsprechend ihrem Alter. Dabei beachten sie Grundsätze der Hygiene sowie gesetzliche Vorgaben. Krankheiten der Lämmer erkennen sie, arbeiten bei der Behandlung mit Fachpersonal zusammen und überprüfen den Erfolg.

Unter Beachtung gesetzlicher Vorgaben schlachten sie Lämmer und bereiten den Schlachtkörper auf. Sie kennen die Schlachtkörperzusammensetzung, die Kriterien zur Beurteilung der Fleischbeschaffenheit, die Handelsklassen und Preismarken.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen verschiedene Absatz- und Vermarktungsstrategien. Sie arbeiten bei der Lammfleischerzeugung und -vermarktung mit Partnern zusammen, führen Geschäftsverhandlungen und schließen Verträge ab. Bei der Direktvermarktung präsentieren sie die Produkte ansprechend und führen Kundengespräche.

**Inhalte:**

Erstversorgung

Mastverfahren

Krankheiten

Rechtliche Vorschriften

Tiertransport

Verbraucherschutz



**Lernfeld 12D: Landschaft pflegen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler führen einen Schafbestand unter den besonderen Bedingungen der Landschaftspflege.

Ausgehend vom Pflegeziel des jeweiligen Standortes und unter Berücksichtigung der standortspezifischen Pflanzenbestände begründen sie die Bedeutung der Landschaftspflege durch Schafe als die Alternative zur maschinellen Pflege oder zum Einsatz anderer Tierarten.

Entsprechend dem Pflegeprogramm wählen sie Pflegeverfahren aus, planen Besatzdichten und prüfen die Eignung ihrer Herde für die jeweilige Landschaftspflegemaßnahme und stellen ihre Ergebnisse vor. Die Schülerinnen und Schüler nutzen Informations- und Kommunikationstechniken, um Pflegeprogramme auszuwählen und diese zu beantragen. Sie führen mit den zuständigen Institutionen und Vertragspartnern Verhandlungen und schließen Verträge ab.

Sie kennen die Wechselwirkung von Ökologie und Ökonomie, überwachen die Wirtschaftlichkeit der Landschaftspflegemaßnahme und greifen bei Bedarf korrigierend ein. Bei der Umsetzung des jeweiligen Pflegeprogramms sind sie sich ihrer Verantwortung gegenüber der Umwelt, der Herde und ihrer eigenen Person bewusst.

**Inhalte:**

Rasseneignung  
Pflegeverfahren  
Pflegeprogramme

<b>Lernfeld 13D: Bei der Führung einer Schäferei mitwirken</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Ziel:</b>  Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung einer Schäferei mit oder führen diese auch selbstständig. Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Gründung und Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler Gegebenheiten. Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig oder im Team eine Schafherde und erarbeiten Konzepte für deren Ausbau. Sie analysieren die betrieblichen Abläufe, dokumentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen für zukünftiges Handeln. Für Investitionen wählen sie geeignete Möglichkeiten der Finanzierung aus und entwickeln Vermarktungsstrategien. Sie stellen ihr Konzept vor. Zielgruppenorientiert klären sie über ihre Arbeit und die im Betrieb erzeugten Produkte auf. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und beziehen sie in ihr unternehmerisches Handeln ein. Dazu nutzen sie Kommunikations- und Informationsangebote.	
<b>Inhalte:</b>  Bestandsentwicklung Finanzierung Öffentlichkeitsarbeit	

## Fachrichtung Imkerei

**Lernfeld 10E: Bienen versorgen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler versorgen die Bienenvölker art- und bedarfsgerecht. Sie kennen die Ernährungsstadien und die spezifischen Bedürfnisse des Bienenvolkes. Im Jahresablauf beobachten sie die Bienen, leiten gegebenenfalls Maßnahmen ein und kontrollieren den Erfolg. Sie verbringen die Völker an geeignete Standorte oder füttern sie. Durch umsichtiges Handeln tragen sie zur Entwicklung der Bienenvölker und zum Erhalt der Bienengesundheit bei.

Die Schülerinnen und Schüler bestimmen Pflanzen und kennen deren Trachtwert. Standorte beurteilen sie hinsichtlich ihres Trachtangebotes, berechnen deren Wirtschaftlichkeit, ergreifen notwendige Maßnahmen und kontrollieren den Erfolg. Sie kennen die Einsatzmöglichkeiten von Bienenvölkern als Bestäuberinsekten in unterschiedlichen Kulturen. Sie sind sich der Bedeutung der Biene für den Naturschutz bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler treffen selbstständig oder im Team Vorbereitungen für den Transport von Bienenvölkern und verbringen sie. Bei der Standortwahl arbeiten sie mit den Flächeneigentümern zusammen und sichern hierdurch die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften.

Sie kennen die Eigenschaften von Betriebsmitteln und verwenden diese Materialien zweckentsprechend. Sie reflektieren ihre Arbeit und stellen sie vor.

**Inhalte:**

Bienenbiologie  
Ernährungsstadien  
Bienenweide  
Bienenwanderung  
Rechtliche Vorschriften

**Lernfeld 11E: Bienenvölker reproduzieren**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler halten und reproduzieren Bienenvölker.

Sie beurteilen die Stärke eines Bienenvolkes, planen die Jungvolkbildung und führen die erforderlichen Arbeiten aus. Die Schwarmstimmung erkennen sie, wenden Maßnahmen zur Schwarmverhinderung an, versorgen gegebenenfalls den Schwarm und kontrollieren den Erfolg.

Zur Aufstellung von Königinnen-Aufzuchtplänen nutzen sie ihre Kenntnisse über Anatomie, Entwicklung und Verhalten der drei Bienenarten. Sie larven um und bereiten die weitere Versorgung der Pflegevölker, der Drohnavölker und der Königinnen vor. Deren Entwicklungszustand kontrollieren sie und ergreifen gegebenenfalls Maßnahmen zur Optimierung. Sie kennen verschiedene Verschulungs- und Kennzeichnungsmöglichkeiten und wenden diese an. Die Begattung der Königinnen organisieren sie und beschreiben die instrumentelle Besamung.

Die Schülerinnen und Schüler unterscheiden Belegstellenarten, kommunizieren mit den Belegstellenleitern und halten die entsprechenden Vorgaben ein. Sie bereiten Begattungseinheiten vor und ermitteln Begattungsergebnisse.

Die Leistung von Bienenvölkern ermitteln sie und stellen Berechnungen zur Wirtschaftlichkeit an. Diese Daten vergleichen sie mit Ergebnissen aus der Zuchtwertschätzung und treffen Entscheidungen für ihre Zuchtrichtung.

**Inhalte:**

Bienenbiologie

Populationsentwicklung

Königinnenzucht

Schwarmverhalten

Schwarmrecht

Zuchtselektion und Leistungsprüfungen

**Lernfeld 12E: Bienenprodukte gewinnen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Ziel:**

Die Schüler und Schülerinnen gewinnen und verarbeiten Honig und Wachs. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse über Entstehung, Zusammensetzung und Eigenschaften dieser Produkte.

Sie führen die Honigernte durch, erstellen verkaufsfertigen Honig und beurteilen dessen sensorische Qualität. Untersuchungsergebnisse entsprechender Institutionen interpretieren sie und ziehen daraus notwendige Konsequenzen für den Produktionsablauf. Die Schülerinnen und Schüler schmelzen Altwachs ein und bearbeiten das gereinigte Wachs zu Mittelwänden und Wachsblöcken.

Bei ihrer Tätigkeit beachten sie rechtliche Vorgaben und die Vorschriften zum Unfallschutz. Ihrer Verantwortung bei der Erzeugung von Lebensmitteln sind sie sich bewusst und handeln danach.

Sie kennen Pollen, Propolis, Gelée royale und Bienengift als weitere Bienenprodukte sowie deren Entstehung, Zusammensetzung, Eigenschaften, Gewinnung und Verwendungszweck.

**Inhalte:**

Honig

Wachs

Pollen

Propolis

Gelée royale

Bienengift

Lebensmittelrecht

**Lernfeld 13E: Bienenprodukte vermarkten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Ziel:**

Die Schülerinnen und Schüler vermarkten Honig, Wachs und daraus hergestellte Produkte unter Beachtung der rechtlichen Vorgaben.

Sie analysieren den Betrieb hinsichtlich der realisierbaren Produktpalette, kennen die Vermarktungswege und treffen begründet Entscheidungen. Unter Berücksichtigung der Produktionskosten und der Verkaufspreise ermitteln sie die Wirtschaftlichkeit der Produkte.

Selbstständig oder im Team entwickeln sie Konzepte zur ansprechenden Produktpräsentation.

Sie stellen Kunden die Imkerei vor und klären über die Zusammensetzung und Eigenschaften der Produkte, den Verbraucherschutz und die ökologische Bedeutung der Bienenhaltung auf.

Unter Beachtung der rechtlichen Vorschriften verkaufen sie die Bienenprodukte, dabei sind sie sich der Bedeutung von Qualitäts- und Gütesiegeln bewusst.

**Inhalte:**

Preiskalkulation

Werbestrategien

Lebensmittelrecht

Qualitätssicherung

<b>Lernfeld 14E: Bei der Führung einer Berufsimkerei mitwirken</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 60 Stunden</b>
<b>Ziel:</b>  Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung und Weiterentwicklung einer Berufsimkerei mit. Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Gründung und Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler Gegebenheiten. Die Schülerinnen und Schüler führen selbstständig oder im Team eine Imkerei und erarbeiten Konzepte für deren Ausbau. Sie analysieren die betrieblichen Abläufe, dokumentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse und ziehen Schlussfolgerungen für zukünftiges Handeln. Für Investitionen wählen sie geeignete Möglichkeiten der Finanzierung aus und entwickeln Vermarktungsstrategien. Sie stellen ihr Konzept vor. Zielgruppenorientiert klären sie über ihre Arbeit und die im Betrieb erzeugten Produkte auf. Aktuellen Entwicklungen gegenüber sind sie aufgeschlossen und beziehen sie in ihr unternehmerisches Handeln ein. Dazu nutzen sie Kommunikations- und Informationsangebote.	
<b>Inhalte:</b>  Betriebsentwicklung Finanzierung Öffentlichkeitsarbeit	