

# Ausbildungsplan

## für die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin

### - Fachrichtung Geflügelhaltung -

Auszubildende/r		
Name	Vorname	Geburtsdatum
Ortsteil	Straße	PLZ, Wohnort

Ausbildungsbetrieb/e		
<b>1. Ausbildungsjahr</b>	Name	Vorname
Zeitraum	Ortsteil, Straße	PLZ, Wohnort
<b>2. Ausbildungsjahr</b>	Name	Vorname
Zeitraum	Ortsteil, Straße	PLZ, Wohnort
<b>3. Ausbildungsjahr</b>	Name	Vorname
Zeitraum	Ortsteil, Straße	PLZ, Wohnort

Stand: Juli 2015

## Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplans

Nach § 7 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin vom 17.05.2005 hat der/die Auszubildende einen **Ausbildungsplan** zu erstellen. Der Ausbildungsrahmenplan ist dabei zugrunde zu legen. Der/Die Auszubildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan soll eine **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** sein. Alle Fertigkeiten und Kenntnisse des Ausbildungsrahmenplans werden hierzu im Ausbildungsplan ausgewiesen, auf die Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet.

Die Vermittlung der Qualifikationen ist so zu gestalten, dass der/die Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere **selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang** einschließt. Diese Befähigung ist auch in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen, d. h. der Prüfling soll dann zeigen, dass er betriebliche Zusammenhänge versteht und die erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten praxisbezogen anwenden und übertragen kann.

Der Ausbildungsplan ist **im Berichtsheft** des/der Auszubildenden **einzuordnen**. Eine ordnungsgemäße Führung des Berichtsheftes als Ausbildungsnachweis ist unerlässlich. Alle Ausbildungsmaßnahmen im Betrieb sind in den Tages- und Wochenberichten zu erwähnen und durch **regelmäßiges Abzeichnen des Ausbilders** zu bestätigen.

## Erklärungen

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen:

- **zu Beginn des Ausbildungsjahres:**

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
<b>Datum</b>			
<b>Auszubildende/r (Unterschrift)</b>			
<b>Ausbilder/in (Unterschrift)</b>			

- **zu den Prüfungen:**

	zur Zwischenprüfung	zur Abschlussprüfung
<b>Datum</b>		
<b>Auszubildende/r (Unterschrift)</b>		
<b>Ausbilder/in (Unterschrift)</b>		

## Inhaltliche Schwerpunkte der Ausbildung

Gemäß § 5 Abs. 4 der Ausbildungsverordnung zum Tierwirt / zur Tierwirtin sind in der Fachrichtung Geflügelhaltung mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten Gegenstand der Berufsausbildung:

1. Haltung und Herdenmanagement
2. Fütterung
3. Produktgewinnung und Vermarktung
4. Reproduktion, Vermehrung, Brut
5. Verwertung und Entsorgung von Rückständen

**Schwerpunkte in der Ausbildung (bitte ankreuzen):**

	Ausbildungsjahr		
	1.	2.	3.
Junghennenaufzucht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legehennenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geflügelmast			
Hähnchen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Puten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elterntierhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brütereier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bei Ausbildungsinhalten, die nicht durch den Ausbildungsbetrieb vermittelt werden können, ist sicherzustellen, dass diese durch Ausbildung in einem anderen geeigneten Ausbildungsbetrieb (Verbundbetrieb) oder in Form überbetrieblicher Ausbildung (Lehrgang) vermittelt werden.

Folgende Ausbildungsinhalte sollen in einem **Verbundbetrieb** vermittelt werden:

Ausbildungsinhalt/e	Verbundbetrieb (Name, Adresse); Lehrgangsbezeichnung	Dauer (von ... bis ...)
.....  .....	.....  .....	.....  .....

# 1. Fachbezogene Ausbildungsinhalte

(Bitte zu Ausbildungsbeginn die vorgesehenen Ausbildungsinhalte ankreuzen ( X ) und zum Ende des Ausbildungsjahres markieren, inwieweit die jeweiligen Fertigkeiten beherrscht werden ( ✓= ja )

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja
<b>I. Fachrichtungsübergreifende Inhalte der Ausbildung zum Tierwirt / zur Tierwirtin</b>						
<b>Tierschutz</b>						
Bestimmungen des Tierschutzgesetzes beachten						
Rechtliche Regelungen zu Tierhaltung, -gesundheit und Transport anwenden						
Nottötung durchführen						
<b>Tierzucht</b>						
Anatomie, Physiologie und Verhalten der Nutztiere erläutern						
Grundlagen der Vererbung erläutern und in der Züchtung anwenden						
Zuchtprogramme erläutern und bei ihrer Umsetzung mitwirken						
Tiere, insbes. unter Beachtung von Rassen- und Zuchtstandards beurteilen						
Zuchtdaten erfassen und dokumentieren						
<b>Tierhaltung</b>						
Tiere beobachten, Verhaltensänderungen feststellen und Maßnahmen ergreifen						
Haltungsverfahren erläutern; Haltungssysteme und -techniken anwenden						
Tiere halten und versorgen						
Tiere kennzeichnen						
Tiere insbes. unter Berücksichtigung der Tiergesundheit transportieren						
<b>Fütterung</b>						
Tiere bedarfsgerecht füttern und tränken						
Futtermittel bestimmen, beurteilen und qualitätserhaltend lagern						
Futtermengen berechnen und zusammenstellen						
Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen kontrollieren, Funktionsfähigkeit erhalten						

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja
<b>Tiergesundheit und Tierhygiene</b>						
Tierunterkünfte reinigen und desinfizieren						
Krankheitsanzeichen feststellen und Maßnahmen ergreifen						
Schädlings- und Parasitenbefall feststellen und Bekämpfungsmaßnahmen einleiten						
Desinfektionslösungen berechnen, herstellen und anwenden						
Vorsorgemaßnahmen zur Gesunderhaltung und Seuchenprophylaxe treffen						
Medikamente anwenden, Nachweis und Bestandsdokumentation führen						
Bei tierärztlichen Behandlungsmaßnahmen mitwirken						
<b>Nutzung von Tieren und Gewinnung spezifischer Produkte</b>						
Leistungen von Tieren ermitteln						
Tiere erzeugen oder tierische Produkte gewinnen						
Tiere oder tierische Produkte vermarkten						

Hinweis: Die Fertigkeiten und Kenntnisse zum Arbeits-, Unfall-, Umwelt- und Tierschutz werden jeweils auch im inhaltlichen Zusammenhang mit den aufgeführten Tätigkeiten vermittelt.

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja
<b>II. Spezifische Ausbildungsinhalte für die Fachrichtung Geflügelhaltung</b>						
<b>Haltung und Herdenmanagement</b>						
Haltungsverfahren, -systeme und Einrichtungselemente beurteilen und betriebsspezifisch anwenden						
Verfahren der Geflügelproduktion erläutern und anwenden						
Licht- und Impfprogramme durchführen						
Anforderungen an Stallklima erläutern und Stallklima regeln						
Besatzdichte nach Produktionszweig und Entwicklungsstadien festlegen						
Leistung ermitteln, kontrollieren und Maßnahmen ergreifen						

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja
<b>Haltung und Herdenmanagement</b>						
Küken und Junggeflügel einstellen und versorgen						
produktionszweigspezifische Maßnahmen durchführen, insbes. Schnabel kupieren						
Geflügel um- und ausstallen sowie transportieren						
<b>Fütterung</b>						
bedarfsgerecht nach Produktionszweig und Entwicklungsstadien füttern						
Fütterungstechniken beurteilen und anwenden						
durch Fütterungsmaßnahmen zur Reduzierung von Stickstoff- und Phosphoremissionen beitragen						
Futtermittel auf Qualität und Struktur überprüfen						
Zusatzstoffe in der Fütterung einsetzen und den Einsatz dokumentieren						
<b>Produktgewinnung und Vermarktung</b>						
Eier erzeugen, abnehmen, sortieren, kennzeichnen, verpacken und vermarkten						
Geflügel schlachten, Schlachtkörper aufbereiten						
Vermarktungswege erläutern und beurteilen						
Geflügel nach Qualitätsstandards vermarkten						
<b>Reproduktion, Vermehrung, Brut</b>						
Reproduktionsverfahren unterscheiden und bei der Vermehrung mitwirken						
Bruteier gewinnen und lagern						
Bruttechnik anwenden						
<b>Verwertung und Entsorgung von Rückständen</b>						
Wirtschaftsdüngeranfall qualitativ und quantitativ ermitteln						
Wirtschaftsdünger umweltschonend lagern und nutzen						
Emissionen beschreiben und Möglichkeiten zur Reduktion nutzen						
verendete und notgetötete Tiere lagern und die Entsorgung veranlassen						

**Hinweis:** Die Fertigkeiten und Kenntnisse zum Arbeits-, Unfall-, Umwelt- und Tierschutz werden jeweils auch im inhaltlichen Zusammenhang mit den aufgeführten Tätigkeiten vermittelt.

## 2. Der Ausbildungsbetrieb, Berufsbildung, Umweltschutz

### Ausbildungsinhalte

(Bitte zu Ausbildungsbeginn die vorgesehenen Ausbildungsinhalte ankreuzen ( X ) und zum Ende des Ausbildungsjahres markieren, inwieweit die jeweiligen Fertigkeiten beherrscht werden ( ✓= ja )

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓= ja
<b>Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht</b>						
Ausbildungsvertrag erklären: Abschluss, Dauer, Beendigung; Rechte und Pflichten						
Möglichkeiten beruflicher Fortbildung						
Arbeitsvertrag erläutern, tarifliche Bestimmungen nennen						
<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>						
Aufbau, Ausstattung und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern						
Produkte, Bezugs- und Absatzwege; Markt- und Geschäftspartner						
Verbände, Berufs- und Interessenvertretung, Verwaltungseinrichtungen						
<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>						
Gefährdungspotentiale am Arbeitsplatz; Maßnahmen zur Vermeidung						
Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften , Verhalten bei Arbeitsunfällen						
Vorbeugender Brandschutz, Verhalten im Brandfall, Brandbekämpfung						
<b>Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Verbraucherschutz</b>						
Bedeutung, Ziele und Maßnahmen des Umweltschutzes; rechtliche Regelungen						
Wirtschaftliche und umweltschonende Energie- und Materialverwendung						
Vermeidung von Abfällen, umweltschonende Entsorgung						
Ökologische Zusammenhänge, Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft						
Maßnahmen zum Verbraucherschutz bei Produktion und Vermarktung						

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3. Ausbildungsjahr	
	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja	Fertigkeit soll vermittelt werden ( X )	Fertigkeit wurde vermittelt ✓ = ja
<b>Betriebl. Abläufe und Organisation; Wirtschaftliche Zusammenhänge; Qualitätssicherung</b>						
Anwenden von Arbeits- und Betriebsanweisungen						
Planen, Gestalten von Arbeits- und Produktionsabläufen; Rechtsbestimmungen						
Dokumentation, Beurteilung und Präsentation von Arbeitsergebnissen						
Markt- und Preisinformationen; Mitwirkung bei Geschäftsvorgängen						
Beschaffen und Umsetzen von Fachinformationen; Datenschutz, -sicherheit						
Arbeiten im Team, Kontrolle, Bewertung und Darstellung von Ergebnissen						
Qualitätsstandards dokumentieren; Ziele, Aufbau betrieblicher Qualitätssicherung						
<b>Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen</b>						
Bedienung von Maschinen und Geräten						
Reinigen, Pflegen, Prüfen und Warten von Maschinen und Betriebseinrichtungen						
Erkennen und Beseitigen von Störungen, Schutzmaßnahmen und Sicherungen						
Lagerung und Einsatz von Betriebs- und Werkstoffen						

### **3. Berufsausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte**

*(Bitte zu Ausbildungsbeginn die vorgesehenen Ausbildungsmaßnahmen ankreuzen ( X )!*

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
<b>DEULA-Lehrgänge (Ausgelagerter Berufsschulunterricht)</b>			
a) Grundstufe	<input type="checkbox"/>		
b) Fachstufe I		<input type="checkbox"/>	
c) Fachstufe II			<input type="checkbox"/>
<b>Weitere Ausbildungsmaßnahmen</b>			
a) Maßnahme „Einführung in das Berichtsheft“ *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b) Maßnahme „Vorbereitung der Abschlussprüfung“			<input type="checkbox"/>
c)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\*) je nach Ausbildungsdauer im 1. oder 2. Ausbildungsjahr