

**Betrieblicher Ausbildungsplan für den Ausbildungsberuf
zum Tierwirt/zur Tierwirtin
Fachrichtung Geflügelhaltung**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/in
	Ausbildungszeit von – bis:	
	Ausbildungszeit von – bis:	
	Ausbildungszeit von – bis:	

Der/die **Ausbildende** erstellt gemäß § 7 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin vom 17. Mai 2005 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Ausbildungende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten und Kenntnisse), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen (z.B. Selbstständigkeit, Fähigkeit zur Problemlösung, Teamgeist, Entscheidungsfähigkeit) vermittelt werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungsjahren jeweils bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. Abschlussprüfung vermittelt werden.

Ein zentrales Prinzip der Ausbildung im Beruf Tierwirt/Tierwirtin ist das **selbstständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der beruflichen Tätigkeiten**. Bei der Vermittlung aller Fertigkeiten und Kenntnisse sind immer die **Zusammenhänge mit dem gesamten betrieblichen Geschehen** zu berücksichtigen. Entsprechende Vorgaben dazu sind auch in der zeitlichen Gliederung zur Ausbildungsverordnung formuliert.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

- Fertigkeiten und Kenntnisse, die gemäß den Vorgaben des Ausbildungsrahmenplanes in den verschiedenen Ausbildungsabschnitten erworben werden sollen, sind im betrieblichen Ausbildungsplan jeweils durch Schattierung entsprechend gekennzeichnet.
Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind die jeweiligen schattierten Felder mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können. Die Schrägstriche sind zu einem Kreuz (X) zu vervollständigen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Kann die Vermittlung nicht im geplanten Ausbildungsjahr erfolgen, muss der Lerninhalt im folgenden Ausbildungsjahr berücksichtigt werden.

Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.

- In der Spalte „Anmerkungen“ können die konkreten betrieblichen Ausbildungsinhalte, Angaben zum Vermittlungsort, zeitliche/betriebliche/personelle Besonderheiten oder andere Anmerkungen zu den einzelnen Lernzielen eingetragen werden.

Zusätzlich vorgesehene, über die Mindestanforderungen der Verordnung hinausgehende Ausbildungsinhalte können in den jeweiligen Leerzeilen vermerkt bzw. geplant werden.

- Der Ausbildungsplan ist in einfacher Ausfertigung zu erstellen und im Berichtsheft des/der Auszubildenden einzuordnen.
- Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln. Bei zweijährigen Ausbildungsverträgen sind in der betrieblichen Ausbildung alle Inhalte des ersten und zweiten Ausbildungsjahres, die bis zur Zwischenprüfung vorgesehen sind, im ersten Ausbildungsjahr zu vermitteln.

Sachliche und zeitliche Zusammenhänge bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse

Alle Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der betrieblichen Berufsausbildung vermittelt werden sollen, sind im **Ausbildungsrahmenplan** (Anlage zu § 6 der Ausbildungsverordnung) **sachlich** aufgeführt und dort in folgende Abschnitte gegliedert:

I. Berufsfeldbreite Grundbildung

II. Berufliche Fachbildung im zweiten Ausbildungsjahr

III. Berufliche Fachbildung in den Fachrichtungen im dritten Ausbildungsjahr

Bestimmungen zur **zeitlichen Gliederung** der Berufsausbildung enthält ebenfalls der Ausbildungsrahmenplan. Danach sollen die einzelnen Ausbildungsjahre in bestimmte **Zeiträume** gegliedert sein, in denen Qualifikationen aus bestimmten Abschnitten des Ausbildungsrahmenplanes vermittelt werden. Die **Qualifikationen aus den verschiedenen sachlichen Abschnitten sind übergreifend über die einzelnen Ausbildungsjahre zu vermitteln.**

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist (gemäß § 6 der Ausbildungsverordnung) insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern.

Erklärungen**a) zu Beginn der Ausbildung:**

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

b) zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

c) zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)	
			1.	2.	3.		
Abschnitt I: Berufsfeldbreite Grundbildung							
1.	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Abs. 1 Nr. 1)						
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären	ges. Ausb.- zeit					
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen						
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen						
	d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen						
	e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen						
2.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Abs. 1 Nr. 2)						
	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	ges. Ausb.- zeit					
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären						
	c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen						
	d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben						
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 5 Abs. 1 Nr. 3)						
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	ges. Ausb.- zeit					
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden						
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten						
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brand-schutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen						

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
			1.	2.	3.	
4.	Umweltschutz (§ 5 Abs. 1 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere					
	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären	ges. Ausb.- zeit				
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden					
	c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen					
	d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen					
5.	Ökologische Zusammenhänge; Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz (§ 5 Abs. 1 Nr. 5)					
	a) ökologische Zusammenhänge bei der Tierproduktion erläutern und beachten	ges. Ausb.- zeit				
	b) Kreislaufwirtschaft erläutern					
	c) Nachhaltigkeitsaspekte bei der Tierproduktion erläutern					
	d) Maßnahmen zum Verbraucherschutz bei Produktion und Vermarktung tierischer Produkte umsetzen					
6.	Betriebliche Abläufe und Organisation; wirtschaftliche Zusammenhänge (§ 5 Abs. 1 Nr. 6)					
6.1	Planen, Kontrollieren und Beurteilen von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 5 Abs. 1 Nr. 6.1)					
	a) Arbeits- und Betriebsanweisungen anwenden	4 Wo				
	b) Arbeits- und Produktionsabläufe unter Berücksichtigung betrieblicher Gegebenheiten sowie nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen und durchführen					
	c) Arbeitsergebnisse dokumentieren, beurteilen und präsentieren					
	d) Arbeitsabläufe nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten					
	e) gesetzliche und berufsbezogene Regelungen anwenden, insbesondere Meldepflichten beachten					

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
			1.	2.	3.	
6.2	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen (§ 5 Abs. 1 Nr. 6.2)					
	a) bei Geschäftsvorgängen mitwirken	2 Wo				
	b) Markt- und Preisinformationen einholen, vergleichen und bewerten					
6.3	Kommunikation und Information (§ 5 Abs. 1 Nr. 6.3)					
	a) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen	8 Wo				
	b) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen					
	c) Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden					
	d) mit Standardsoftware und arbeitsplatzspezifischer Software arbeiten					
	e) Aufgaben im Team abstimmen und bearbeiten, Ergebnisse kontrollieren und bewerten					
	f) Gespräche ergebnisorientiert und situationsbezogen führen					
	g) Sachverhalte darstellen, Fachbegriffe anwenden					
7.	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 5 Abs. 1 Nr. 7)					
	a) produktspezifische Qualitätsstandards umsetzen und Produktionsabläufe dokumentieren	3 Wo				
	b) Ziele, Aufgaben und Aufbau der betrieblichen Qualitätssicherung erläutern					
8.	Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen (§ 5 Abs. 1 Nr. 8)					
	a) Maschinen und Geräte bedienen, Werterhaltung beachten	8 Wo				
	b) Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen reinigen, pflegen, prüfen und warten					
	c) Störungen an Maschinen und Betriebseinrichtungen feststellen und Maßnahmen zur Instandsetzung ergreifen					
	d) Betriebs- und Werkstoffe einsetzen und lagern					
	e) Schutzmaßnahmen und Sicherungen an Maschinen und elektrischen Anlagen beachten					
9.	Tierschutz (§ 5 Abs. 1 Nr. 9)					
	Bestimmungen des Tierschutzgesetzes beachten	2 Wo				

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
			1.	2.	3.	
10.	Tierproduktion (§ 5 Abs. 1 Nr. 10)					
10. 1	Tierzucht (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.1)					
	a) Anatomie, Physiologie und Verhalten von Nutztieren erläutern	4 Wo				
	b) Grundlagen der Vererbung erläutern und in der Züchtung anwenden					
10. 2	Tierhaltung (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.2)					
	Tiere beobachten, Verhaltensänderungen feststellen und erforderliche Maßnahmen ergreifen	4 Wo				
10. 3	Fütterung (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.3)					
	a) Tiere bedarfsgerecht füttern und tränken	7 Wo				
	b) Futtermittel bestimmen, beurteilen und qualitätserhaltend lagern					
10. 4	Tiergesundheit und Tierhygiene (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.4)					
	a) Tierunterkünfte reinigen und desinfizieren	6 Wo				
	b) Krankheitsanzeichen feststellen und Maßnahmen ergreifen					
	c) Schädlings- und Parasitenbefall feststellen und Bekämpfungsmaßnahmen einleiten					
10. 5	Nutzung von Tieren und Gewinnung spezifischer Produkte (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.5)					
	Leistungen von Tieren ermitteln	4 Wo				
Abschnitt II: Berufliche Fachbildung						
1.	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen (§ 5 Abs. 1 Nr. 6.2)					
	a) Kalkulationen erstellen	6 Wo				
	b) an der Planung und Konzeption von Vermarktungsmaßnahmen mitwirken					
2.	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 5 Abs. 1 Nr. 7)					
	a) Qualitätsmerkmale prüfen und feststellen sowie Qualitätsdaten dokumentieren	4 Wo				
	b) verbraucher-spezifische Anforderungen und Informationen bei der Produktion berücksichtigen					

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
			1.	2.	3.	
3.	Tierschutz (§ 5 Abs. 1 Nr. 9)					
	a) berufsspezifische Regelungen, insbeson- dere Regelungen zur Tierhaltung und -gesundheit sowie zum Transport an- wenden	3 Wo				
	b) Nottötung durchführen					
4.	Tierproduktion (§ 5 Abs. 1 Nr. 10)					
4.1	Tierzucht (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.1)					
	a) Zuchtprogramme erläutern und bei ihrer Umsetzung mitwirken	6 Wo				
	b) Tiere, insbesondere unter Beachtung von Rassen- und Zuchtstandards, beurteilen					
	c) Zuchtdaten erfassen und dokumentieren					
4.2	Tierhaltung (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.2)					
	a) Haltungsverfahren erläutern sowie be- triebsspezifische Haltungssysteme und -techniken anwenden	9 Wo				
	b) Tiere halten und versorgen					
	c) Tiere kennzeichnen					
	d) Tiere, insbesondere unter Berücksichti- gung der Tiergesundheit, transportieren	2 Wo				
4.3	Fütterung (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.3)					
	a) Futterrationen berechnen und zusammen- stellen	4 Wo				
	b) Fütterungs- und Tränkeeinrichtungen kontrollieren und Funktionsfähigkeit erhalten	4 Wo				
4.4	Tiergesundheit und Tierhygiene (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.4)					
	a) Desinfektionslösungen berechnen, her- stellen und anwenden	4 Wo				
	b) Vorsorgemaßnahmen, insbesondere zur Gesunderhaltung und Seuchenprophy- laxe, treffen					
	c) Medikamente nach Anweisung anwenden sowie Medikamentennachweis und Be- standsdokumentation führen					
d) bei tierärztlichen Behandlungsmaßnah- men mitwirken						
4.5	Nutzung von Tieren und Gewinnung spezifischer Produkte (§ 5 Abs. 1 Nr. 10.5)					
	a) Tiere erzeugen oder tierische Produkte gewinnen	7 Wo				
	b) Tiere oder tierische Produkte vermarkten	3 Wo				

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)	
			1.	2.	3.		
Abschnitt III: Berufliche Fachbildung in den Fachrichtungen							
C: Fachrichtung Geflügelhaltung							
1.	Haltung und Herdenmanagement (§ 5 Abs. 4 Nr. 1)						
	a) Haltungsverfahren, -systeme und Einrichtungselemente beurteilen und betriebsspezifisch anwenden	17 Wo					
	b) Verfahren der Geflügelproduktion erläutern und betriebsspezifisch anwenden						
	c) Licht- und Impfprogramme durchführen						
	d) Anforderungen an Stallklima erläutern und Stallklima regeln						
	e) Besatzdichte nach Produktionszweig und Entwicklungsstadien festlegen						
	f) Leistung ermitteln, kontrollieren und Maßnahmen ergreifen						
	g) Küken und Junggeflügel einstellen und versorgen						
	h) produktionszweigspezifische Maßnahmen durchführen, insbesondere Schnabel kupieren						
	i) Geflügel um- und ausstallen sowie transportieren						
2.	Fütterung (§ 5 Abs. 4 Nr. 2)						
	a) Geflügel bedarfsgerecht nach Produktionszweig und Entwicklungsstadien füttern						
	b) Fütterungstechniken beurteilen und anwenden	15 Wo					
	c) durch Fütterungsmaßnahmen zur Reduzierung von Stickstoff- und Phosphoremissionen beitragen						
	d) Futtermittel auf Qualität und Struktur überprüfen						
	e) Zusatzstoffe in der Geflügelfütterung einsetzen und den Einsatz dokumentieren						

Lfd Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeit- richt- wert im AJ Wochen	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
			1.	2.	3.	
C: Fachrichtung Geflügelhaltung						
3. Produktgewinnung und Vermarktung (§ 5 Abs. 4 Nr. 3)						
	a) Eier erzeugen, abnehmen, sortieren, kennzeichnen, verpacken und vermarkten	10 Wo				
	b) Geflügel schlachten, Schlachtkörper aufbereiten					
	c) Vermarktungswege erläutern und beurteilen					
	d) Geflügel nach Qualitätsstandards vermarkten					
4. Reproduktion, Vermehrung, Brut (§ 5 Abs. 4 Nr. 4)						
	a) Reproduktionsverfahren in der Geflügelwirtschaft unterscheiden und bei der Vermehrung mitwirken	6 Wo				
	b) Bruteier gewinnen und lagern					
	c) Bruttechnik anwenden					
5. Verwertung und Entsorgung von Rückständen (§ 5 Abs. 4 Nr. 5)						
	a) Wirtschaftsdüngeranfall unter Berücksichtigung der Nährstoffgehalte ermitteln	4 Wo				
	b) Wirtschaftsdünger umweltschonend lagern und nutzen					
	c) Emissionen aus der Geflügelhaltung beschreiben und Möglichkeiten zur Reduktion nutzen					
	d) verendete und notgetötete Tiere lagern und die Entsorgung veranlassen					