

**Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule**

**Fachklassen**

**Tierwirt/Tierwirtin**

**Unterrichtsfächer:   Produktion und Vermarktung  
                          Zucht und Vermehrung  
                          Tiergesundheit  
                          Betriebs- und Produktionsmanagement**

Jahrgangsstufen 11 bis 12

November 2005

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit Verfügung vom 23.05.2006 (AZ VII.3-5S9414T7-1-7.44216) für verbindlich erklärt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2006/2007.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155, 80797 München,  
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215

Internet: [www.isb.bayern.de](http://www.isb.bayern.de)

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,  
Nailastr. 5, 81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 6518910

E-Mail: [shop@hintermaier-druck.de](mailto:shop@hintermaier-druck.de)

---

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>EINFÜHRUNG</b>	<b>SEITE</b>
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule	1
2 Ordnungsmittel und Studentafeln	2
3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen	3
4 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder	4
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	5
<b>LEHRPLANRICHTLINIEN</b>	
<u>Jahrgangsstufe 11</u>	
Produktion und Vermarktung	7
Zucht und Vermehrung	8
Tiergesundheit	9
Betriebs- und Produktionsmanagement	10
<u>Jahrgangsstufe 12</u>	
<b>Fachrichtung Geflügelhaltung</b>	
Produktion und Vermarktung	11
Zucht und Vermehrung	13
Betriebs- und Produktionsmanagement	14
<b>Fachrichtung Schäferei</b>	
Produktion und Vermarktung	15
Zucht und Vermehrung	16
Betriebs- und Produktionsmanagement	18
<b>ANHANG:</b>	
Mitglieder der Lehrplankommission	20
Verordnung über die Berufsausbildung	

---



# EINFÜHRUNG

## 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemein bildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- 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 der Gesellschaft gerecht zu werden;
- 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 allgemein bildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

## 2 Ordnungsmittel und Stundentafeln

### Ordnungsmittel

Den Lehrplanrichtlinien<sup>1</sup> liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Tierwirt/ Tierwirtin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Tierwirt/zur Tierwirtin vom 17. Mai 2005 (BGBl. I, Nr. 30, S. 1426 ff.) und vom 13. Juli 2005 (BGBl. I, S. 2172 ff.) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Tierwirt/Tierwirtin ist dem Berufsfeld Agrarwirtschaft, Schwerpunkt Tier, zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

### Stundentafeln

Den Lehrplanrichtlinien liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

<b>Blockunterricht</b>	<b>9 Block-</b>	<b>9 Block-</b>
	<b>wochen</b>	<b>wochen</b>
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 11</u>	<u>Jgst. 12</u>
Religionslehre	3	3
Deutsch	4	4
Sport und Gesellschaft	4	4
Sport	<u>2</u>	<u>2</u>
	13	13
<b><u>Fachrichtung Geflügelhaltung</u></b>		
Produktion und Vermarktung	6	14
Zucht und Vermehrung	7	6
Tiergesundheit	9	-
Betriebs- und Produktionsmanagement	<u>4</u>	<u>6</u>
	26	26
<b><u>Fachrichtung Schäferei</u></b>		
Produktion und Vermarktung	6	7
Zucht und Vermehrung	7	8
Tiergesundheit	9	-
Betriebs- und Produktionsmanagement	<u>4</u>	<u>11</u>
	26	26
Zusammen	39	39
<u>Wahlunterricht<sup>2</sup></u>		

<sup>1</sup> Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von herkömmlichen Lehrplänen darin, dass die Formulierungen der Lernziele und Lerninhalte aus den KMK-Rahmenlehrplänen im Wesentlichen unverändert übernommen werden.

<sup>2</sup> gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

### 3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignen von bildungsrelevantem Wissen;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwickeln einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische und methodische Entscheidungen geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht verstärkt überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

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

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

#### 4 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Inhalte der Lehrplanrichtlinien werden innerhalb einer Jahrgangsstufe in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt. Sind mehrere Lernfelder in einem Fach gebündelt, so ist deren Reihenfolge nicht verbindlich. Ebenso sind dann die Zeitrichtwerte der Lernfelder als Anregung gedacht.

#### 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

##### Jahrgangsstufe 11

##### **Produktion und Vermarktung**

Waren beschaffen und lagern 54 Std.

##### **Zucht und Vermehrung**

Den Tierbestand reproduzieren 63 Std.

##### **Tiergesundheit**

Den Tierbestand gesund erhalten 81 Std.

##### **Betriebs- und Produktionsmanagement**

Abfälle entsorgen und Nebenprodukte verwerten 36 Std.

##### Jahrgangsstufe 12

##### Fachrichtung Geflügelhaltung

##### **Produktion und Vermarktung**

Eier produzieren und vermarkten 63 Std.

Geflügelfleisch erzeugen und vermarkten 63 Std.

126 Std.

##### **Zucht und Vermehrung**

Küken erzeugen 54 Std.

##### **Betriebs- und Produktionsmanagement**

Einen Geflügelbestand führen 54 Std.

##### Fachrichtung Schäferei

##### **Produktion und Vermarktung**

Lammfleisch erzeugen und vermarkten 63 Std.



**Zucht und Vermehrung**

Einen Mutterschafbestand führen

72 Std.

**Betriebs- und Produktionsmanagement**

Bei der Führung einer Schäferei mitwirken

45 Std.

Landschaft pflegen

54 Std.

99 Std.

**6 Berufsbezogene Vorbemerkungen**

Die Unterrichtsfächer/Lernfelder können zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden. Dies erfordert eine besonders exakte und kontinuierliche Abstimmung zwischen den Kolleginnen und Kollegen im Lehrerteam.

Die Lehrplanrichtlinien enthalten keine methodische Festlegung für den Unterricht. Unterrichtsmethoden sind in der ganzen Bandbreite möglichst abwechslungsreich im Sinne der Handlungsorientierung anzuwenden.

Um der geforderten Handlungsorientierung gerecht zu werden (z. B. Projektunterricht) sind für den Unterricht integrierte Fachräume wünschenswert.

Die Lernfelder verknüpfen die fachtheoretischen und die praktischen Aspekte der betrieblichen Geschäftsprozesse miteinander und erweitern diese mit Aspekten der Persönlichkeitsbildung und gesellschaftlich relevanten Kompetenzen.

Das Einüben und Vertiefen, besonders der rechnerischen und wirtschaftlichen Inhalte, ist über die gesamte Ausbildungsdauer sicherzustellen. Gesetzliches Regelwerk und sonstige Normen sind durchgehend anzuwenden.

Sachgerechte Dokumentation und mediale Aufbereitung sind Unterrichtsprinzip. Auf die optimierte Gestaltung und Darbietung der erstellten Medien soll geachtet werden.

Kommunikationsfähigkeit ist die Grundlage der Kundenorientierung. Konfliktbewältigung und die Entwicklung von Konfliktlösungsansätzen ist mit zunehmender Komplexität des Planungs- und Servicebereichs und zu fördern.

Es besteht ein enger sachlicher Zusammenhang zwischen dem Rahmenlehrplan und dem Ausbildungsrahmenplan für die betriebliche Ausbildung. Es wird empfohlen, für die Gestaltung von exemplarischen Lernsituationen in den einzelnen Lernfeldern beide Pläne zu Grunde zu legen.

Die Ausweisung der Zeitrichtwerte orientiert sich an der Beschulung in Blockform. Bei Einzeltagesunterricht sind diese Zeitrichtwerte entsprechend schulintern anzupassen.

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“, „Schäfererei“ und „Imkerei“. Dieser Differenzierung trägt der vorliegende Rahmenlehrplan Rechnung, indem er für das dritte Ausbildungsjahr fachrichtungsspezifische Lernfelder ausweist.

Für die Beschulung des Tierwirts/der Tierwirtin in Bayern sind nur die Fachrichtungen „Geflügelhaltung“ und „Schäfererei“ vorgesehen.

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.

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Lernfeldern ausgewiesen, um exemplarisch fachpraktische Lerninhalte (fpL) vermitteln zu können.

## LEHRPLANRICHTLINIEN

### PRODUKTION UND VERMARKTUNG

#### Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>54 Std.</b>
<b>Waren beschaffen und lagern</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschaffen und lagern Waren und berücksichtigen dabei qualitative, ökonomische, rechtliche und ökologische Aspekte.</p> <p>Sie wirken verantwortungsvoll bei der Vorratsplanung, -haltung und -kontrolle mit. Dabei berücksichtigen sie die begrenzte Verwendbarkeit bestimmter Waren.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Vorratslager</p> <p>Verträge</p> <p>Dokumentation</p> <p>Gefahrenstoffe</p> <p>Kommunikation</p>	

**ZUCHT UND VERMEHRUNG**

Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Den Tierbestand reproduzieren</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler arbeiten bei der Reproduktion des Tierbestandes mit betrieblichen und außerbetrieblichen Partnern zusammen.</p> <p>Sie beschreiben Aufbau und Funktion der Geschlechtsorgane sowie das Paarungsverhalten der Tiere. Sie erläutern die Verfahren zur Spermagewinnung, -untersuchung, -aufbereitung und -lagerung.</p> <p>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.</p> <p>Sie kennzeichnen Tiere und dokumentieren ihre Tätigkeiten unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften auch mit Hilfe moderner Medien. Sie analysieren und interpretieren Reproduktionskennzahlen.</p> <p>Bei allen Tätigkeiten beachten sie Vorschriften der Unfallverhütung, des Tierschutzes und der Hygiene.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Vererbung	
Tierauswahl	
Körung	
Anpaarung	
Rechtliche Regelungen	
Kennzeichnung und Dokumentation	
Kommunikation	

**TIERGESUNDHEIT**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>81 Std.</b>
<b>Den Tierbestand gesund erhalten</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Aussehen und Verhalten gesunder Tiere, erkennen und bewerten gesundheitliche Veränderungen am Tier und reagieren situationsgerecht.</p> <p>Sie übernehmen Verantwortung für die Gesundheitskontrolle. Prophylaktische Maßnahmen führen sie nach betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben durch.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Gesundheitsüberwachung	
Immunität	
Krankheitsursachen	
Anzeige- und meldepflichtige Tierkrankheiten	
Stallapotheke	
Prophylaxe	
Nottötung	

**BETRIEBS- UND PRODUKTIONSMANAGEMENT**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Abfälle entsorgen und Nebenprodukte verwerten</b>	<b>fpL 9 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler entsorgen oder verwerten die betrieblichen Abfälle und Nebenprodukte verantwortungsbewusst und leisten somit einen wesentlichen Beitrag zum Umwelt- und Verbraucherschutz.</p> <p>Sie beseitigen und lagern tierische Exkreme und setzen dazu Geräte und Maschinen ein. Dabei achten sie auf die Einhaltung der Unfallschutzvorschriften.</p> <p>Technische Lösungen zur Nutzung von Nebenprodukten beschreiben sie.</p> <p>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 dementsprechend.</p> <p>Bei allen Arbeiten beachten die Schülerinnen und Schüler die Vorgaben des Umweltschutzes.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Exkreme und tierische Abfälle	
Konfiskate	
Verpackungen	
Sondermüll	
Gesetzliche Vorschriften	

FACHRICHTUNG GEFLÜGELHALTUNG  
 PRODUKTION UND VERMARKTUNG  
 Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Eier produzieren und vermarkten</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler versorgen und betreuen einen Legehennenbestand vom Eintagsküken bis zum Ablegen und Produzieren marktgerechter Eier.</p> <p>Selbstständig oder im Team richten sie den Stall entsprechend der Bedürfnisse 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.</p> <p>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.</p> <p>Sie wählen geeignete Futtermittel aus und stellen bedarfsgerechte Rationen zusammen. Futterrationen überprüfen sie rechnerisch.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Legeapparat</p> <p>Haltung</p> <p>Ethologie</p> <p>Gesetzliche Vorgaben</p>	

FACHRICHTUNG GEFLÜGELHALTUNG  
 PRODUKTION UND VERMARKTUNG  
 Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Geflügelfleisch erzeugen und vermarkten</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten, füttern, pflegen und vermarkten Geflügel mit dem Ziel, dem Verbraucher hochwertiges Geflügelfleisch anzubieten.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Die Produkte präsentieren sie ansprechend und führen Kundengespräche.</p> <p>Bei allen Arbeiten übernehmen sie die Verantwortung für ein erfolgreiches Betriebsergebnis und berücksichtigen die Belange des Umwelt- und Verbraucherschutzes.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler arbeiten eng mit betrieblichen und außerbetrieblichen Partnern zusammen. Sie reflektieren ihre Arbeit und stellen sie vor.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Mastgeflügelarten</p> <p>Aufstallung</p> <p>Qualitätssichernde Maßnahmen</p> <p>Schlachtung</p> <p>Tiertransport</p> <p>Verbraucherschutz</p>	



FACHRICHTUNG GEFLÜGELHALTUNG  
 ZUCHT UND VERMEHRUNG  
 Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>54 Std.</b>
<b>Küken erzeugen</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler betreuen die Erzeugung der 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.</p> <p>Sie erfassen und bewerten die produktionstechnischen Daten. Daraus ziehen sie Schlussfolgerungen für den Produktionsablauf.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Zuchtorganisation</p> <p>Brütereie</p> <p>Transport</p>	

FACHRICHTUNG GEFLÜGELHALTUNG  
BETRIEBS- UND PRODUKTIONSMANAGEMENT  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>54 Std.</b>
<b>Einen Geflügelbestand führen</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler wirken bei der Führung eines Geflügelbetriebes mit und führen einen Geflügelbestand selbstständig.</p> <p>Sie verschaffen sich einen Überblick über die rechtlichen und persönlichen Voraussetzungen zur Gründung und Führung eines Betriebes unter Beachtung regionaler und saisonaler Gegebenheiten.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Bestandsentwicklung	
Finanzierung	
Öffentlichkeitsarbeit	

FACHRICHTUNG SCHÄFEREI  
 PRODUKTION UND VERMARKTUNG  
 Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Lammfleisch erzeugen und vermarkten</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler halten, füttern, pflegen und vermarkten Mastlämmer mit dem Ziel, dem Verbraucher hochwertiges Lammfleisch anzubieten.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler versorgen und behandeln die Lämmer entsprechend ihres Alters. 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Erstversorgung</p> <p>Mastverfahren</p> <p>Krankheiten</p> <p>Rechtliche Vorschriften</p> <p>Tiertransport</p> <p>Verbraucherschutz</p>	

FACHRICHTUNG SCHÄFEREI  
ZUCHT UND VERMEHRUNG  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>72 Std.</b>
<b>Einen Mutterschafbestand führen</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen eigenverantwortlich einen Mutterschafbestand. Dafür verschaffen sie sich einen Überblick über Organisationsformen der Mutterschafhaltung und bewerten diese.</p> <p>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.</p> <p>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 Diagnose-technik, fest. Sie kontrollieren den Geburtsverlauf und versorgen die Mütter und Lämmer während der Säugezeit. Bei Störungen reagieren sie angemessen.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen und bewerten die Möglichkeiten der Gewinnung und Verarbeitung von Wolle und Milch.</p> <p>Sie berechnen Leistungsparameter, dokumentieren diese, ziehen daraus Schlussfolgerungen für die Herdenführung und berechnen die Wirtschaftlichkeit, auch unter Einbeziehung von Fördermaßnahmen.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Exterieur</p> <p>Zuchtwertschätzung</p> <p>Abstammungsnachweise und Zuchttierkataloge</p>	

Herdenmanagement

Auktion

Reproduktionsprozess

Organisationen und Verbände

Leistungsfütterung

FACHRICHTUNG SCHÄFEREI  
BETRIEBS- UND PRODUKTIONSMANAGEMENT  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>45 Std.</b>
<b>Bei der Führung einer Schäferei mitwirken</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</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 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.	
<b>Inhalte</b>	
Bestandsentwicklung	
Finanzierung	
Öffentlichkeitsarbeit	

FACHRICHTUNG SCHÄFEREI  
BETRIEBS- UND PRODUKTIONSMANAGEMENT  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>54 Std.</b>
<b>Landschaft pflegen</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler führen einen Schafbestand unter den besonderen Bedingungen der Landschaftspflege.</p> <p>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.</p> <p>Entsprechend des Pflegeprogramms wählen sie Pflegeverfahren aus, planen Besatzdichten, 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.</p> <p>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.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Rasseneignung	
Pflegeverfahren	
Pflegeprogramme	

**ANHANG****Mitglieder der Lehrplankommission:**

Dr. Klaus Damme	Bay. Landesanstalt für Landwirtschaft, Kitzingen
Thomas Heubeck	Staatl. BS Ansbach, Außenstelle Weidenbach-Triesdorf
Gisbert Leis	Staatl. BS Ansbach, Außenstelle Weidenbach-Triesdorf
Max Wagenpfeil	Bay. Landesanstalt für Landwirtschaft, Poing
August Deinböck	ISB, München
Thomas Hochleitner	ISB, München