

# Lehrplan

überbetriebliche Ausbildung  
**Ausbildungsberuf Tierwirt/in Schweinehaltung**

## **Schweinehaltung 1 – Grund**

Bundesland Sachsen-Anhalt

Bundesland Brandenburg

Bundesland Mecklenburg- Vorpommern



**SACHSEN-ANHALT**

---

Landesanstalt für  
Landwirtschaft, Forsten  
und Gartenbau

## Impressum:

Herausgeber: Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau  
Zentrum für Tierhaltung und Technik  
Lindenstraße 18, 39606 Iden

Tel: 039390/6-0  
Fax: 039390/6201  
[www.llfg.sachsen-anhalt.de](http://www.llfg.sachsen-anhalt.de)

Redaktion: Birgit Gamperle

Stand: August 2015

1. Ausbildungsjahr  
Lehrgangskennung: TW Schwein 1



**Lehrplanübersicht**

Lehrplaneinheiten	Zeitrictwerte Vollzeitstunden
1. Schweinefütterung /Einsatz PC	13
2. Reinigung und Desinfektion	5
3. Schweinekrankheiten	2
4. Schweinezucht	3
5. Geburt, Geburtshilfe, Ferkelbehandlung	4
6. Außenhaltung Schwein	2
7. Tierbeurteilung	3
8. Umgang mit Schweinen	3
9. Zootechnik Sauen /Mast	3
10. Test/Besprechung/Ergebnisbekanntgabe/Zertifikat	2
<b>gesamt</b>	<b>40</b>

Arbeits- und Unfallschutz sind integriert.

**Lehrplaneinheit 1****Schweinefütterung/Einsatz PC****Zeitrichtwert: 13 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
1.1 Kenntnis der physiologischen Abläufe	Verdauung Stoffwechsel
1.2 Kenntnis der Ansprüche der Schweine an das Futter	Zusammensetzung des Futters Futterqualität Futterbedarf Fütterungsverfahren
1.3 Fertigkeit, Schweine in den einzelnen Haltungsabschnitten zu füttern	Bedarfsermittlung Durchführung der Fütterung Fehlererkennung und – beseitigung Fütterungshygiene
1.4 Kenntnisse, Einsatz von PC bei der Fütterung	Transponder gestützte Einzeltierfütterung Fütterungscomputer für Flüssigfütterungen
1.5 Fertigkeiten PC - Einsatz für die Herdenführung	Datenerfassung Sauen Leistungskarten Sauen Erstellung Auswertungen Erstellung eigener Listen Erstellung Arbeitspläne

**Lehrplaneinheit 2****Reinigung und Desinfektion****Zeitrichtwert : 5 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
2.1 Kenntnisse über Bedeutung hygienischer Maßnahmen	Biotische , abiotische und trophische Umwelteinflüsse, Prinzipien der Tierhygiene, Hygienische Absicherung von Tierproduktionsanlagen
2.2 Kenntnisse über Durchführung der Reinigung und Desinfektion	Ziele und Ablauf Reinigung, Ziele und Ablauf Desinfektion, Berechnung von Desinfektionslösung, Technische Lösungen der Reinigung und Desinfektion
2.3 Fertigkeit , Reinigung und Desinfektion durchzuführen	Grundreinigung , Einweichen, Anschluß Hochdruckreiniger, Durchführung Reinigung, Berechnung Desinfektionslösung Anmischen Desinfektionslösung. Ausbringung Lösung ,

**Lehrplaneinheit 3****Schweinekrankheiten****Zeitrictwert : 2 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
3.1 Kenntnis der Zusammenhänge von Erkrankungen von Nutztieren	Tierseuchen und häufig auftretende Erkrankungen, Ursachen , Erkennung , Bekämpfungsmöglichkeiten , Meldepflicht, Gesetzliche Regelungen zum Medikamenteneinsatz,
3.2 Fertigkeit ,Gesundheitsmerkmale am Schwein zu erkennen	Verhalten von Einzeltieren, Körperhaltung und Bewegung Augen , Haarkleid , Harn , Kotabsatz Atmung , Puls – und Temperaturmessung, Einfache Behandlung kranker Tiere
3.3 Fertigkeit , Prophylaxe durchzuführen	Reinigung von Tieren Parasitenbehandlung

**Lehrplaneinheit 4****Schweinezucht****Zeitrictwert : 3 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
4.1 Kenntnisse über Zuchtmaßnahmen und Zuchtmethoden	Rassen , Zuchtziele , Kreuzungsverfahren , Hybridzucht
4.2 Fertigkeit der Leistungserfassung , Analyse, Selektion von Zuchttieren	Geburtsgewicht , Wurfgewicht, Ferkelverluste Auswertung Leistung nach Sauenkarte Anomalien Selektionskriterien

**Lehrplaneinheit 5****Geburt , Geburtshilfe ,  
Ferkelbehandlung****Zeitrictwert : 4 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
5.1 Kenntnis über Geburt	Geburtsanzeichen , Geburtsverlauf Vorbereitungsmaßnahmen , Fütterung vor und nach der Geburt , MMA
5.2 Fähigkeit , Geburtshilfe zu leisten	Ursachen Geburtsprobleme Einsatz von Medikamenten Möglichkeiten manueller Geburtshilfe, Geräte und Techniken
5.3 Fertigkeit bei der Ferkelbehandlung	Gesetzliche Grundlagen , Arbeitsgeräte , Verfahren , Durchführung der Eisengabe , Zähne schleifen , Schwänze kupieren , kastrieren

**Lehrplaneinheit 6****Außenhaltung Schwein****Zeitrichtwert : 2 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
6.1 Kenntnisse über Außenhaltung von Schweinen	Raumbedarf , Baulösungen , gesetzliche Bestimmungen
6.2 Fertigkeiten zur Bewertung von Außenhaltungen	Flächenermittlung , Fütterungsvarianten , gesundheitliche Gefahren und Vorteile

**Lehrplaneinheit 7****Tierbeurteilung****Zeitrichtwert : 3 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
7.1 Kenntnisse Bedeutung und Grundlagen der Tierbeurteilung	Verfahren der Tierbeurteilung Selektionsgründe Zeitpunkte der Durchführung
7.2 Fertigkeit, Tierbeurteilung durchzuführen	Voraussetzungen , Rassenspezifik , Körperteile, Lage der Organe Rangieren von Zuchttieren

**Lehrplaneinheit 8****Umgang mit Schweinen****Zeitrichtwert : 3 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
8.1 Fertigkeit, Schweine tierschutzgerecht zu treiben	Anatomische Grundlagen , Hilfsmittel , Arbeitsschutz , Tierschutz
8.2 Fertigkeit , Schweine tierschutzgerecht zu wiegen und zu verladen	Gesetzliche Grundlagen , Ermittlung Verkaufsgewichte und Zunahmen , hygienische Vorgaben und Tierschutz

**Lehrplaneinheit 9****Zootechnik Sauen / Mast****Zeitrichtwert : 3 Stunden**

<b>Ziele</b>	<b>Inhalte</b>
9.1 Kenntnis über Aufbau von Sauenanlagen	Produktionsbereiche , Zyklusprogrammgestaltung , ökonomische Auswirkungen, Geschlossenes System, arbeitsteilige Schweineproduktion
9.2 Kenntnis über Aufbau von Schweinemastanlagen	Varianten der Remontierung Organisation Produktion
9.3 Kenntnis über Vermarktung von Schweinen	Betäubungsverfahren , wertvolle Fleischteile , Verwendung Fleischteile Handelsklassen, Basispreis , Preismaske