

Lehrplan

überbetriebliche Ausbildung
Ausbildungsberuf Landwirt/in

Schweinehaltung

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

Redaktion: Jutta Schwarzer

Stand: August 2009

3. Ausbildungsjahr

Lehrgangskennung: Schwein, LW, MVP

Kurs 16

Lehrplanübersicht

Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwerte Vollzeitstunden
1. Schweinefütterung in Zucht und Mast	4
2. Schweinehaltung	24
3. Tierbeurteilung und Körperteile	6
4. Beurteilung und Erkennen der Tiergesundheit	4
5. Test/Besprechung/Ergebnisbekanntgabe/Zertifikat	2
gesamt	40

Arbeits- und Unfallschutz sind integriert.

Lehrplaneinheit 1**Schweinefütterung in Zucht und Mast****Zeitrictwert: 4 Stunden**

Ziele	Inhalte
1.1 Fertigkeit, Futtrationen zu berechnen und zusammenzustellen	- Rationseinteilung - Kosten der Ration - Einsatz EDV
1.2 Überblick über die Fütterungstechnik	- Trockenfütterung - Flüssigfütterung - Automaten

Lehrplaneinheit 2**Schweinehaltung****Zeitrictwert: 24 Stunden**

Ziele	Inhalte
2.1 Fertigkeit, Haltungsformen und Aufstallungssysteme entsprechend der rechtlichen Grundlagen beurteilen zu können	Anwendung der Schweinehaltungs-VO auf vorhandene Aufstallungssysteme und Stallungen, Reproduktionszyklogramm
2.2 Fähigkeit, Fruchtbarkeitsprobleme zu erkennen	Brunst, KB, Kondition der Tiere Feststellung der Trächtigkeit mit Ultraschall Brunststimulation Brunstsynchronisation Brunstkontrolle
2.3 Fähigkeit, Geburtshilfe zu leisten und Ferkel zu behandeln	Geburtshilfe Ferkelversorgung - Zähne schleifen - Kupieren - Kastrieren (am 3. Tag) - FE-Spritzen Einsatz Biotechnologie
2.4 Fähigkeit, mit Schweinen umgehen zu können	- Treiben - Reinigen - Klauenpflege, Klauenbewertungsbogen - Innerbetrieblicher Transport - Behandlung der Tiere bei Transport und Schlachtung

Die rechtlichen Grundlagen müssen durch die Berufsschule vermittelt worden sein.

Lehrplaneinheit 3**Tierbeurteilung und Körperteile****Zeitrictwert: 6 Stunden**

Ziele	Inhalte
3.1 Fähigkeit, Schweine beurteilen zu können	Tierbeurteilung - Bewerten - Messen - Wiegen - Schätzen - Selektieren - Rangieren Interpretation von Daten aus der Leistungsprüfung und Zuchtwertschätzung Tierkennzeichnung Messung von Qualitätskriterien am Schlachtkörper

Lehrplaneinheit 4**Beurteilen und Erkennen der Tiergesundheit****Zeitrictwert: 4 Stunden**

Ziele	Inhalte
4.1 Kenntnis der Zusammenhänge von Erkrankungen bei Nutztieren	Häufig wiederkehrende Erkrankungen, Tierseuchen - Erkennungsmöglichkeiten - Ursachen - Bekämpfungsmöglichkeiten - Meldepflicht
4.2 Fähigkeit, Gesundheitsmerkmale beim Schwein zu erkennen	Verhalten von Einzeltieren - Körperhaltung und Bewegung - Auge, Haarkleid - Harn, Kotabsatz - Atmung, Puls- und Temperaturmessung einfache Behandlung kranker Tiere
4.3 Fertigkeit, Prophylaxe durchzuführen	- Parasitenbekämpfung - Reinigung und Desinfektion - Hygieneregimes