



Studentafel für die Berufsschule

**Fachpraktiker Landwirtschaft**  
**Fachpraktikerin Landwirtschaft**

Beruf nach § 66 BBiG

2018/2021

**Die Stundentafel ist ab 1. August 2018 in Kraft gesetzt.**

## **Impressum**

Die Ausbildung im Beruf Fachpraktiker Landwirtschaft/Fachpraktikerin Landwirtschaft erfolgt nach § 66 BBiG.

Die Stundentafel wurde am

Landesamt für Schule und Bildung  
Standort Radebeul  
Dresdner Straße 78 c  
01445 Radebeul

<https://www.lasub.smk.sachsen.de>

2018 erarbeitet und 2021 überarbeitet.

## **HERAUSGEBER**

Sächsisches Staatsministerium für Kultus  
Carolaplatz 1  
01097 Dresden

<https://www.smk.sachsen.de/>

Download:

<https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>

**Inhaltsverzeichnis**

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Stundentafel für die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG	5
3 Hinweise zur Umsetzung der Stundentafel	7
4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder	8

## 1 Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen.“

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

**2 Stundentafel für eine Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG**

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
<b>Pflichtbereich</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
Berufsübergreifender Bereich	4 <sup>1</sup>	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich <sup>2</sup>	8	8	8
1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes beschreiben	1	-	-
2 Maschinen, technische Einrichtungen und bauliche Anlagen erkunden	1	1	1
3 Fachbezogene mathematische Grundlagen im praktischen Bezug anwenden	1	-	-
4 Lebensvorgänge der Pflanzen beobachten, verstehen und beeinflussen	3	1	-
5 Beim Anbau und der Ernte von Ackerfrüchten mitwirken	-	2	1
6 Bau und Funktion des Tierkörpers beobachten und analysieren	0,5	0,5	-
7 Tiere artgerecht halten und füttern	1,5	1	-
8 Tägliche Arbeiten in der Rinderproduktion begleiten und durchführen	-	1,5	1

<sup>1</sup> Es obliegt den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung, in welchem Fach des berufsübergreifenden Bereiches in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen der Unterricht um eine Wochenstunde gekürzt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

<sup>2</sup> Grundlage für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und die Rahmenlehrpläne für die anerkannten Ausbildungsberufe Tierwirt/in und Landwirt/in (Beschlüsse der KMK vom 18.03.2005 und 27.10.1994).

<b>Unterrichtsfächer und Lernfelder</b>	<b>Wochenstunden in den Klassenstufen</b>		
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
9 Tägliche Arbeiten in der Schweineproduktion begleiten und durchführen	-	1	1
10 Betriebsbezogene Prozesse erfassen und gestalten	-	-	4
<b>Wahlbereich<sup>3</sup></b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

---

<sup>3</sup> Steht den Schulen in eigener Zuständigkeit und Verantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung.

### 3 Hinweise zur Umsetzung der Studentafel

„Für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, treffen die zuständigen Stellen (z. B. IHK, HWK) ... Ausbildungsregelungen entsprechend den Empfehlungen des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung.“<sup>4</sup>

Die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen orientieren sich in der Regel an den Ausbildungsordnungen der dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufe.

Bei der Erarbeitung der sächsischen Studentafeln für die Berufe nach § 66 BBiG und § 42r HwO wurden die Ausbildungsregelungen der zuständigen Stellen, die Ausbildungsordnungen und die sächsischen Lehrpläne bzw. Arbeitsmaterialien des jeweils dazugehörigen anerkannten Ausbildungsberufes zugrunde gelegt.

Für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 66 BBiG und § 42r HwO und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf maßgebend.

Aus den in der Studentafel formulierten Lernfeldern sind Lernsituationen zu erstellen, die komplexe berufliche Handlungen repräsentieren. In der Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ werden neben allgemeinen Aussagen zur beruflichen Handlungskompetenz Arbeitsschritte vorgeschlagen, wie aus den lernfeldstrukturierten Lehrplänen Lernsituationen abgeleitet und Aufträge<sup>5</sup> für Schülerinnen und Schüler formuliert werden können. Vorschläge zur Untersetzung von Lernsituationen mit den Phasen der vollständigen beruflichen Handlung werden dabei ebenso abgebildet, wie Hinweise zur Erstellung eines Kompetenzentwicklungsplans, zum didaktischen Jahresplan, Anregungen für die konkrete Gestaltung des Unterrichts und ein Überblick über notwendige schulorganisatorische Rahmenbedingungen.

---

<sup>4</sup> § 66 (1) BBiG

<sup>5</sup> Unter Aufträgen werden sowohl Aufgaben- und Problemstellungen als auch berufliche Problemstellungen, Ausgangssituationen oder Einstiegsszenarien mit konkreten Aufgabenstellungen verstanden.

## 4 Hinweise zur inhaltlichen Ausgestaltung der Lernfelder

<b>Zu Lernfeld 1</b>	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes beschreiben</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<b>Inhaltliche Konkretisierung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standort, Aufbau und Aufgaben des Betriebes <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volkswirtschaftliche Bedeutung der Betriebe</li> <li>- Standortbedingungen</li> <li>- Produktionsfaktoren</li> </ul> </li> <li>• Rechtliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausbildungsordnung</li> <li>- Arbeitsrecht</li> <li>- Berichtsheft, Ausbildungsvertrag, Prüfungen</li> <li>- Berufliche Fort- und Weiterbildung</li> </ul> </li> <li>• Möglichkeiten der Informationsbeschaffung und Datenerfassung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informations- und Kommunikationstechnologie</li> <li>- Informationsquellen</li> </ul> </li> <li>• Einflussfaktoren auf die menschliche Arbeit <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz</li> <li>- Ergonomie, Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitserleichterung</li> <li>- Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften</li> <li>- Brandschutz</li> <li>- Gebotszeichen und Gefahrensymbole</li> <li>- Soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Umfeld</li> <li>- Anforderungen an den Auszubildenden</li> </ul> </li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 2</b>	<b>Maschinen, technische Einrichtungen und bauliche Anlagen erkunden</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b> <b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b> <b>3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<u>1. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkstoffe (Metall, Holz, Glas, Beton) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arten</li> <li>- Eigenschaften</li> <li>- Verwendung</li> <li>- Materialschutz</li> <li>- Entsorgung</li> </ul> </li> <li>• Handarbeitsgeräte</li> <li>• Grundaufbau landwirtschaftlicher Zugmaschinen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antriebselemente <ul style="list-style-type: none"> <li>· Verbrennungsmotoren</li> <li>· Elektromotoren</li> </ul> </li> <li>- Baugruppen <ul style="list-style-type: none"> <li>· Kraftstoffversorgung</li> <li>· Kraftübertragung</li> <li>· Schmierung</li> <li>· Kühlung</li> <li>· Rahmen und Fahrwerk</li> <li>· sonstige Baugruppen</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Arbeitssicherheit und -schutz</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 2</b>	<b>Maschinen, technische Einrichtungen und bauliche Anlagen erkunden</b>	<b>1. Ausbildungsjahr          Wochenstunden: 1 Ustd.</b>  <b>2. Ausbildungsjahr          Wochenstunden: 1 Ustd.</b>  <b>3. Ausbildungsjahr          Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Messgeräte zum Erfassen von Wetterdaten</li> </ul> <p><u>2. Ausbildungsjahr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Funktionsweise von Geräten und Maschinen             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflug</li> <li>- Bodenfräse</li> <li>- Grubber</li> <li>- Egge</li> <li>- Walze</li> <li>- Maschinen zur mechanischen Pflege</li> <li>- Drillmaschine</li> <li>- Einzelkornsämaschine</li> <li>- Düngestreuer</li> <li>- weitere Geräte und Maschinen im Ausbildungsbetrieb</li> </ul> </li> <li>• Themenbezogene Berechnungen</li> </ul> <p><u>3. Ausbildungsjahr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräte und Maschinen zur Ernte             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mähdrescher                 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aufgaben, Aufbau und Funktion</li> <li>· Pflege und Wartung</li> </ul> </li> <li>- Presse</li> <li>- Häcksler</li> <li>- Mähwerk</li> <li>- Heuwender</li> <li>- Schwader</li> <li>- Futterladewagen</li> <li>- Kartoffelvollernter</li> </ul> </li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 3</b>	<b>Fachbezogene mathematische Grundla- gen im praktischen Bezug anwenden</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<p><b>Inhaltliche Konkretisierung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anwendung von Grundrechenarten in berufsbezogenen Situationen</li> <li>- Maßeinheiten</li> <li>- Rundungsregeln</li> <li>- Flächen-, Umfangs- und Volumenberechnungen</li> <li>- Prozentrechnung</li> <li>- Verbrauchs- und Durchschnittswerte</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 4</b>	<b>Lebensvorgänge der Pflanzen beobachten, verstehen und beeinflussen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 3 Ustd.</b> <b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<u>1. Ausbildungsjahr:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Boden<ul style="list-style-type: none"><li>- Begriff</li><li>- Bedeutung</li><li>- Verwitterung und Bodenbildung</li></ul></li><li>• Bodenbestandteile<ul style="list-style-type: none"><li>- mineralisch und organisch</li><li>- Bodenwasser</li><li>- Bodenluft</li></ul></li><li>• Bodenarten und deren Eigenschaften</li><li>• Bodenprofil</li><li>• Bodengefüge</li><li>• Bodenlebewesen und deren Bedeutung</li><li>• Bodenuntersuchung<ul style="list-style-type: none"><li>- Fingerprobe</li><li>- Spatenprobe</li><li>- Zeigerpflanzen</li></ul></li><li>• Bodenfruchtbarkeit<ul style="list-style-type: none"><li>- Nährstoffgehalt</li><li>- Humusgehalt</li><li>- pH-Wert und seine Bedeutung</li><li>- Bodenwertzahlen</li></ul></li><li>• Aufbau der Pflanzen<ul style="list-style-type: none"><li>- Wurzel und Wurzelumbildungen</li><li>- Spross und Sprossumbildungen<ul style="list-style-type: none"><li>· Sprossachse</li><li>· Laubblatt</li><li>· Blütenblatt</li><li>· Fruchtblatt</li><li>· Samen</li><li>· Frucht</li></ul></li><li>- Unterscheidung ein- und zweikeimblättriger Pflanzen</li></ul></li><li>• Funktion von Wurzel und Spross<ul style="list-style-type: none"><li>- Wasseraufnahme und Wasserabgabe</li><li>- Fotosynthese</li><li>- Zellatmung</li></ul></li><li>• Nährstoffe<ul style="list-style-type: none"><li>- Stickstoffkreislauf</li><li>- Wachstums- und Ertragsgesetze</li><li>- Nährstoffe und Bedeutung für die Pflanze (Mikro- und Makronährstoffe)</li></ul></li></ul> <u>2. Ausbildungsjahr:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Düngung<ul style="list-style-type: none"><li>- mineralische und organische Dünger einschließlich Ausbringverfahren</li><li>- Beachtung geltender Gesetze und Verordnungen</li></ul></li><li>• Kartoffel<ul style="list-style-type: none"><li>- Standortansprüche</li><li>- Bodenbearbeitung</li><li>- Sorten und Verwendungsmöglichkeiten</li><li>- Anbau (Legen der Kartoffel, Legetermin, Bestandsdichte)</li><li>- Bestandespflege (Düngung, ausgewählte Schadbilder, Pflegemaßnahmen)</li></ul></li></ul>		

<b>Zu Lernfeld 4</b>	<b>Lebensvorgänge der Pflanzen beobachten, verstehen und beeinflussen</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 3 Ustd.</b>  <b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erntezeitpunkt</li> <li>- Erträge</li> <li>• Zuckerrübe <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standortansprüche</li> <li>- Bodenbearbeitung</li> <li>- Sorten und Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>- Anbau (Drillen, Aussaatzeitpunkt, Saatmenge)</li> <li>- Bestandespflege (Düngung, ausgewählte Schadbilder, Pflegemaßnahmen)</li> <li>- Erntezeitpunkt</li> <li>- Erträge</li> </ul> </li> <li>• Raps <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standortansprüche</li> <li>- Bodenbearbeitung</li> <li>- Sorten und Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>- Anbau (Drillen, Aussaatzeitpunkt, Saatmenge)</li> <li>- Bestandespflege (Düngung, ausgewählte Schadbilder, Pflegemaßnahmen)</li> <li>- Erntezeitpunkt</li> <li>- Erträge</li> </ul> </li> <li>• Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 5</b>	<b>Beim Anbau und der Ernte von Ackerfrüchten mitwirken</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 2 Ustd.</b>  <b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<p><b>Inhaltliche Konkretisierung</b></p> <p><u>2. Ausbildungsjahr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide</li> <li>• Unterscheidungsmerkmale der Getreidearten (Weizen, Roggen, Triticale, Gerste, Mais, Hafer) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwicklungsstadien erkennen und zuordnen</li> <li>- Blüte und Ähren</li> </ul> </li> <li>• Anbauverfahren ausgewählter Getreidearten <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standortansprüche</li> <li>- Bodenbearbeitung</li> <li>- Sorten und Verwendungsmöglichkeiten</li> <li>- Anbau (Drillen, Aussaatzeitpunkt, Saatmenge)</li> <li>- Bestandespflege (Düngung, ausgewählte Schadbilder, Pflegemaßnahmen)</li> <li>- Erntezeitpunkt</li> <li>- Erträge</li> </ul> </li> <li>• Themenbezogene Berechnungen</li> </ul> <p><u>3. Ausbildungsjahr:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grünland <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflanzen</li> <li>- Nutzung</li> <li>- Bestandespflege (Düngung, ausgewählte Schadbilder, Pflegemaßnahmen)</li> <li>- Erntezeitpunkt</li> <li>- Erträge</li> </ul> </li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 5</b>	<b>Beim Anbau und der Ernte von Ackerfrüchten mitwirken</b>	<b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 2 Ustd.</b>  <b>3. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weidehaltung</li> <li>• Futtermittelkonservierung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gärfutterbereitung</li> <li>- Heuwerbung</li> </ul> </li> <li>• Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 6</b>	<b>Bau und Funktion des Tierkörpers beobachten und analysieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 0,5 Ustd.</b>  <b>2. Ausbildungsjahr</b> <b>Wochenstunden: 0,5 Ustd.</b>
<b>Inhaltliche Konkretisierung</b>		
<u>1. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewegungssystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bau und Funktion von Skelett und Muskulatur</li> <li>- Maßnahmen der Gesunderhaltung</li> <li>- Körperteile von Rind und Schwein</li> </ul> </li> <li>• Haut und Hautanhangsgebilde <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bau und Funktion</li> <li>- Schutz und Pflege</li> </ul> </li> <li>• Bau und Funktion der Milchdrüse</li> <li>• Gefäß- und Abwehrsystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blutgefäßsystem</li> <li>- Lymphsystem</li> </ul> </li> <li>• Atmungssystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bau und Funktion</li> <li>- Erkrankungen</li> </ul> </li> <li>• Nerven und Sinnessystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsweise im Körper</li> <li>- Reflexbogen</li> </ul> </li> <li>• Hormonsystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirkung von Hormonen</li> <li>- Störungen im Hormonhaushalt</li> </ul> </li> </ul>		
<u>2. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortpflanzungssystem <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bau und Funktion der Geschlechtsorgane</li> <li>- Brunst <ul style="list-style-type: none"> <li>· Kenndaten</li> <li>· Brunstverlauf</li> <li>· Besamung</li> </ul> </li> <li>- Ablauf der Fortpflanzung</li> </ul> </li> <li>• Klaue <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau</li> <li>- Krankheiten</li> <li>- Pflege und Schutz</li> </ul> </li> <li>• Körpermaße</li> <li>• Nutzungsrichtungen der Tiere</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 6</b>	<b>Bau und Funktion des Tierkörpers beobachten und analysieren</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 0,5 Ustd.</b> <b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 0,5 Ustd.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Leistungskenndaten</li><li>• Themenbezogene Berechnungen</li></ul>		

<b>Zu Lernfeld 7</b>	<b>Tiere artgerecht halten und füttern</b>	<b>1. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1,5 Ustd.</b> <b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<b>Inhaltliche Konkretisierung</b>		
<u>1. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rechtliche Regelungen zu Tierschutz und Tierhygiene</li><li>• Rechtliche Grundlagen zum Tiertransport</li><li>• Tiergesundheitsmerkmale</li><li>• Krankheitsursachen und vorbeugende Maßnahmen</li><li>• Tiergesundheitsdienste</li><li>• Tierhaltungssysteme im Überblick</li><li>• Aufgabenbereiche der Tierhygiene</li><li>• Futtermittelkunde<ul style="list-style-type: none"><li>- Arten, Einteilung der Futtermittel</li><li>- Zusammensetzung der Futtermittel</li><li>- Futtermittelgesetz und -verordnung</li></ul></li><li>• Anatomie und Physiologie der Verdauung<ul style="list-style-type: none"><li>- Verdauungsorgane</li><li>- Verdauungsvorgänge</li><li>- Besonderheiten Rind/Schwein</li></ul></li></ul>		
<u>2. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Geburt<ul style="list-style-type: none"><li>- Vorbereitung</li><li>- Geburtsphasen</li><li>- Geburtslagen</li><li>- Geburtshilfe</li></ul></li><li>• Fütterung<ul style="list-style-type: none"><li>- Futtermittel und Fütterungseinrichtungen</li><li>- Wasserversorgung und Tränkeinrichtungen</li></ul></li><li>• Überblick über Krankheiten bei Nutztieren<ul style="list-style-type: none"><li>- Infektionskrankheiten</li><li>- Parasitosen</li><li>- Fütterungsbedingte Krankheiten</li><li>- Haltungsbedingte Krankheiten</li></ul></li><li>• Themenbezogene Berechnungen</li></ul>		

<b>Zu Lernfeld 8</b>	<b>Tägliche Arbeiten in der Rinderproduktion begleiten und durchführen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1,5 Ustd.</b> <b>3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<b>Inhaltliche Konkretisierung</b>		
<u>2. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bedeutung der Rinderhaltung<ul style="list-style-type: none"><li>- Tierbestand im Betrieb (Rassen, Nutzungsrichtung)</li><li>- Produktionsbereiche</li><li>- Vermarktung</li></ul></li><li>• Milchviehhaltung<ul style="list-style-type: none"><li>- Stallformen</li><li>- Haltungssysteme</li><li>- Entmistungssysteme</li><li>- Stallklima, Lüftungssysteme</li><li>- Tierkennzeichnung und Dokumentation</li></ul></li><li>• Milchviehfütterung<ul style="list-style-type: none"><li>- Bedarfsgerechte Fütterung</li><li>- Futteraufnahme und Verdauung</li><li>- Futtermittel</li><li>- Futtervorlage</li><li>- Fütterungskrankheiten</li></ul></li><li>• Milchgewinnung<ul style="list-style-type: none"><li>- Aufbau und Arbeitsweise von Melkanlagen</li><li>- Arbeitsschritte beim Melken</li><li>- Reinigung und Desinfektion von Melkanlagen</li><li>- Kühlung und Lagerung von Milch</li></ul></li><li>• Themenbezogene Berechnungen</li></ul>		
<u>3. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Zucht<ul style="list-style-type: none"><li>- Brunst</li><li>- Besamung</li><li>- Trächtigkeit</li><li>- Trockenstellen</li><li>- Geburt</li><li>- Erstversorgung von Kuh und Kalb</li><li>- Kälberfütterung, Kälberaufzucht</li></ul></li><li>• Rindermast<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausgewählte Mastverfahren (Kälber-, Bullen-, Ochsenmast, Mast weiblicher Jungrinder, Mutterkuhhaltung, Fresseraufzucht)<ul style="list-style-type: none"><li>· Rassenauswahl</li><li>· Mastgewicht</li><li>· Futter</li><li>· Haltung</li></ul></li><li>- Vermarktung von Rindfleisch</li></ul></li><li>• Ausgewählte Rinderkrankheiten<ul style="list-style-type: none"><li>- Ursachen</li><li>- Symptome</li><li>- Vorbeuge</li><li>- Behandlung</li></ul></li></ul>		

<b>Zu Lernfeld 9</b>	<b>Tägliche Arbeiten in der Schweineproduktion begleiten und durchführen</b>	<b>2. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>  <b>3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 1 Ustd.</b>
<b>Inhaltliche Konkretisierung</b>		
<u>2. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung der Schweinehaltung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tierbestand im Betrieb (Rassen, Nutzungsrichtung)</li> <li>- Produktionsbereiche</li> <li>- Vermarktung</li> </ul> </li> <li>• Haltung von Schweinen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stallformen</li> <li>- Haltungssysteme</li> <li>- Entmistungssystem</li> <li>- Stall-Klima</li> <li>- Kennzeichnung von Schweinen</li> </ul> </li> <li>• Hygiene im Schweinestall <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwarz-Weiß-Prinzip</li> <li>- Alles-Rein-Alles-Raus-Verfahren</li> <li>- Quarantäneställe</li> </ul> </li> <li>• Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>		
<u>3. Ausbildungsjahr:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucht von Schweinen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brunst</li> <li>- Besamung</li> <li>- Trächtigkeit</li> <li>- Geburt</li> <li>- Erstversorgung Sau, Ferkel</li> <li>- Ferkelfütterung, Ferkelaufzucht</li> </ul> </li> <li>• Fütterung der Schweine <ul style="list-style-type: none"> <li>- Futteraufnahme und Verdauung</li> <li>- Futtermittel</li> <li>- Futtervorlage</li> <li>- Fütterungskrankheiten</li> </ul> </li> <li>• Ausgewählte Schweinekrankheiten (Ursachen, Symptome, Vorbeuge, Behandlung)</li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 10</b>	<b>Betriebsbezogene Prozesse erfassen und gestalten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.</b>
<p>Mit Bezug auf die durch das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie erlassene Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker/in Landwirtschaft vom 7. November 2018 werden in diesem Lernfeld die verschiedenen Schwerpunkte abgebildet. Je nach Klassenbildungsmöglichkeiten sind für die schwerpunktbezogene Untersetzung dieses Lernfeldes Maßnahmen zur Binnendifferenzierung anzuwenden.</p>		
<u>Schwerpunkt: Tierhaltung</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweineproduktion <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vertiefung ausgewählter Produktionsbereiche im Ausbildungsbetrieb <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fütterung (Zuchtsauen, Schweinemast)</li> <li>· Schweinekrankheiten</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		

<b>Zu Lernfeld 10</b>	<b>Betriebsbezogene Prozesse erfassen und gestalten</b>	<b>3. Ausbildungsjahr Wochenstunden: 4 Ustd.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rinderproduktion<ul style="list-style-type: none"><li>- Vertiefung ausgewählter Produktionsbereiche im Ausbildungsbetrieb<ul style="list-style-type: none"><li>· Fütterung</li><li>· Rinderkrankheiten</li></ul></li></ul></li><li>• Weitere Nutztiere<ul style="list-style-type: none"><li>- Schafe</li><li>- Pferde</li><li>- Geflügel</li></ul></li></ul>		
<u>Schwerpunkt: Pflanzenproduktion</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vertiefung ausgewählter Produktionsbereiche im Ausbildungsbetrieb<ul style="list-style-type: none"><li>- Bearbeitung und Pflege des Bodens</li><li>- Erzeugung pflanzlicher Produkte</li><li>- Ernte pflanzlicher Produkte</li></ul></li></ul>		
<u>Schwerpunkt: Maschinen und Geräte, Gebäude und bauliche Anlagen</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Maschinen und Geräte<ul style="list-style-type: none"><li>- Betriebs- und Verkehrssicherheit</li><li>- Wartung und Beheben technischer Störungen</li></ul></li><li>• Biogasanlagen<ul style="list-style-type: none"><li>- Aufbau</li><li>- Arbeitsweise</li></ul></li><li>• Sortieranlagen<ul style="list-style-type: none"><li>- Aufbau</li><li>- Arbeitsweise</li></ul></li><li>• Lagerräume, Lagerhallen<ul style="list-style-type: none"><li>- Anforderungen je nach Nutzung</li><li>- Aufbau</li><li>- Belüftungsanlagen</li></ul></li><li>• Wirtschaftsgebäude (Werkstätten, Stallgebäude)<ul style="list-style-type: none"><li>- Sicherheit und Gesundheitsschutz</li><li>- Umweltschutz und Nachhaltigkeit</li></ul></li></ul>		
<u>Schwerpunkt: Naturschutz und Landschaftspflege</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nachhaltige Landschaftspflege</li><li>• Schutz- und Erholungseinrichtungen</li></ul>		
<u>Schwerpunkt: Aufbereitung, Verarbeitung und Lagerung</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Warenannahme und Kommissionierung</li><li>• Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte</li><li>• Lagern, Kennzeichnen und Kontrollieren landwirtschaftlicher Produkte</li></ul>		
<u>Schwerpunkt: Vermarktung und Dienstleistung</u>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse<ul style="list-style-type: none"><li>- Marktanalyse</li><li>- Vermarktungsformen (z. B. Direktvermarktung, Erzeugergemeinschaften, Großhandel)</li></ul></li></ul>		

Hinweise zur Veränderung der inhaltlichen Konkretisierungen richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung  
Standort Radebeul  
Dresdner Straße 78 c  
01445 Radebeul

---

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter <https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.

---