



SACHSEN-ANHALT

Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt
- zuständige Stelle -

Ausbildungsplan und vermittelte Ausbildungsinhalte

Gärtner/Gärtnerin

Gemüsebau

Auszubildende/r:

Ausbildungsbetrieb:

Ausbilder/in:

Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung

1. Ausbildungsjahr = berufliche Grundbildung, 2. + 3. Ausbildungsjahr = berufliche Fachbildung

Ausbildungsinhalte	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	1. Ausbildungsjahr				2. Ausbildungsjahr				3. Ausbildungsjahr			
				KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW	KW

1. Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen

▶ Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes															
▶ Maßnahmen des Unfall- und Arbeitsschutzes															

2. Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung

▶ Maßnahmen zur Vermeidung von Umweltbelastungen (Beispiele)															
▶ heimisch geschützte Pflanzen nennen															

3. Betriebliche Abläufe und wirtschaftliche Zusammenhänge

▶ Witterungsabläufe dokumentieren															
▶ automatische Datenverarbeitung															
▶ Markt- und Preisinformationen															
▶ Mitwirkung bei Kalkulationen															

4. Böden, Erden und Substrate

▶ Bodenbestimmungen																				
▶ Bodenbearbeitung durchführen																				
graben, harken, hacken																				
maschinell (Fräse)																				
▶ Erden und Substrate verwenden																				

5. Kultur und Verwendung von Pflanzen

5.1. Pflanzen und ihre Verwendung

▶ Pflanzenbestimmungen																				

5.2. Kultur- und Pflegemaßnahmen

▶ Vermehrungsarbeiten																				
▶ Arbeiten an der Pflanze																				
▶ Bewässerung																				
▶ Düngungsmaßnahmen																				
Dünger ansetzen und mischen																				
Dünger mit Geräten ausbringen																				
▶ Pflanzenschutzmaßnahmen																				
Erkennen von Schadbildern und Schaderregern																				
PSM lagern																				
PSM berechnen und ansetzen																				
PSM mit Handgeräten ausbringen																				
PSM maschinell ausbringen																				
Nützlingseinsatz																				

5.3. Nutzung pflanzlicher Produkte

▶ Sortieren und Kennzeichnen von Pflanzen																				
▶ Transport und Einlagerung																				

6. Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen

▶ Material- und Werkstoffkunde																				
▶ Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten																				
▶ Betriebsstoffe sach- und umweltgerecht lagern																				

7. Spezielle Ausbildungsinhalte der Fachrichtung Gemüsebau

7.1. Produktionsräume und Produktionseinrichtungen

▶ verschiedene Produktionsräume entspr. den Anforderungen der Gemüsekulturen kennen																				
▶ Einsatz technischer Einrichtungen																				
heizen / kühlen / lüften																				
schattieren																				
bewässern / düngen																				

7.2. Vermehrung und Jungpflanzenanzucht

▶ Methoden zur Züchtung und Vermehrung																				
▶ Saatgutformen und Saatgutbehandlung																				
▶ Saatgut lagern																				
▶ Aussaatverfahren																				
▶ Jungpflanzenanzucht																				

7.3. Produktionsverfahren

▶ Kultur- und Anbauplanung																				
Fruchtfolgen erstellen																				
▶ Kulturspezifische Arbeiten anwenden																				
Pikieren																				
Ein- und Umtopfen																				
Topfen mit Maschine																				
ausstellen, rücken																				

pflanzen (manuell, maschinell)																			
▶ Maßnahmen zur Sicherung der Produktqualität																			
7.4. Ernten, Aufbereiten und Lagern																			
▶ Erntezeitpunkt bestimmen																			
▶ Ernteverfahren																			
manuell																			
maschinell																			
▶ Gemüse marktgerecht aufbereiten																			
waschen / putzen																			
schneiden / bündeln																			
sortieren, verpacken, kennzeichnen																			
▶ artspezifisch einlagern																			
7.5. Vermarkten																			
▶ Gemüse verkaufsfördernd präsentieren, verkaufen und ausliefern																			
Lieferschein, Rechnung erstellen																			
▶ Kunden über Herkunft, Qualität und Verwendung informieren																			

8. Überbetriebliche Ausbildung

erforderlich ja nein

Nr.	Bezeichnung des Kurses (Thema)	Ausbildungsstätte
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Hiermit wird bestätigt, dass der betriebliche Ausbildungsplan vor Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen wurde:

Datum:

Auszubildende/r:
(Name)

.....
(Unterschrift)

Ausbilder/in:
(Name)

.....
(Unterschrift)

Hiermit wird bestätigt, dass die eingetragenen Ausbildungsinhalte vermittelt wurden:

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Auszubildende/r:			
Ausbilder:			