Formular 2

Bestätigung

über die Absolvierung Grundausbildung
lt. den methoden- bzw. berufsspezifischen Ausbildungsempfehlungen
der Fachgruppe der persönlichen Dienstleister Steiermark bzw.
des Fachverbandes der persönlichen Dienstleister

Antragsteller:in:

Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Die Grundausbildung wurde bei folgendem Ausbildungsinstitut absolviert:

Kontaktdaten des Ausbildungsinstitutes:

Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail-Adresse: _____

Von Seiten unseres Ausbildungsinstitutes wird bestätigt, dass die Ausbildungsbereiche bzw. dass folgende Ausbildungsbereiche lt. den Ausbildungsempfehlungen der Fachgruppe der persönlichen Dienstleister Steiermark bzw. des Fachverbandes unterrichtet wurden.
(Sollten nicht alle Ausbildungsbereiche der entsprechenden Ausbildungsempfehlung abgedeckt sein bitte um detailliert Auflistung der Kursinhalte inkl. Unterrichtseinheiten)
Die Ausbildungsempfehlungen sind auf der Seite www.persönliche-dienstleister-stmk.at abzurufen.
Rückfragen dazu bei der Fachgruppe der persönlichen Dienstleister Steiermark unter
Tel: 0316/601-278, E-Mail: persdl@wkstmk.at
Es wird darauf hingewiesen, dass falsche Angaben von Seiten des Ausbildungsinstitutes bzw. des Antragstellers/der Antragstellerin zu einer Rückforderung der Förderung führen.

--- ---

Ort, Datum für das Ausbildungsinstitut

Inhalt der Ausbildungsempfehlung inkl. Unterrichtseinheiten

1 TE: 50 min

Ausbildung - Allgemein

Inhalte		Allgem. Fachausbildung
Theorie	Allgemein	80 TE
	Speziell	
Praxis	Allgemein	20 TE
	Speziell	
Selbst-studium	Literaturstudium	100 TE
	Praxis, Intervision etc	
Gesamt		**200 TE**

Theorie I: Allgemeiner Teil

Theorie
Allgemeine Theorie
Physiologie
Anatomie
Pathologie
Ernährung
Ernährung speziell abgestimmt auf
Alter, Rasse, Einsatz, Sport, Zucht,
Einfluss von Ernährung auf Verhalten
Unverträglichkeiten
Fertigfutter beurteilen (Etiketten)
Bedarfsberechnung
Erstellung von Futterplänen
Kräuter und Zusatzstoffe
Marketing
Recht / Selbständigkeit

Unterrichtseinheiten: _____

Theorie II: Spezieller Teil

Spezielle Theorie
Rekonvaleszenz,...
Vegetarische/Vegane Ernährung
Komplementäre Unterstützungen

Unterrichtseinheiten: _____

Praxis:

Praxis/Exkursionen
Spezielle Praxis
Herstellung von Futter
Fleischverarbeitung

Unterrichtseinheiten: _____

Bestätigung Ausbildungsinstitut: _____

Gesamt-Unterrichtseinheiten: _____

Dauer der einzelnen Unterrichtseinheiten in Minuten: _____