

Buchholz, August 2016

Ausbildungsplan Fischwirt / Fischwirtin Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei

gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt / zur Fischwirtin
(FischwAusbV) vom 28.02.2016 (BGBl. Teil I, Nr. 10, 2016)

| | |
|------------------------|---------|
| Auszubildende/r | |
| Name | Vorname |

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Ausbildungsbetrieb | |
| Name des Ausbildenden | Vorname des Ausbildenden |
| Ausbildungsbetrieb | |
| Straße, Haus-Nr. | PLZ Ort |
| Telefon | E-Mail |

| | |
|--|---------|
| Folgende Ausbildungsinhalte können nicht im Ausbildungsbetrieb vermittelt werden: | |
| | |
| Diese Ausbildungsinhalte werden vermittelt in folgendem Kooperationsbetrieb: | |
| Name | Vorname |
| Betriebsbezeichnung | |
| Straße, Haus-Nr. | PLZ Ort |
| Telefon | E-Mail |

§ 5 Ausbildungsplan (FischwAusbV)

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Der/Die Ausbildende hat für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte Sorge zu tragen.

Der Ausbildungsplan bildet die Grundlage einer sachlich und zeitlich gegliederten Ausbildung. Aus ihm muss ersichtlich sein, welche der in der Ausbildungsordnung vorgeschriebenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) dem Auszubildenden / der Auszubildenden in welchem Ausbildungsabschnitt vermittelt werden.

Die Ausbildungsinhalte sind so geordnet, wie sie nach Ausbildungsrahmenplan in einzelnen Ausbildungszeiträumen vermittelt werden sollen. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung ist zulässig, wenn betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern. Es ist selbstverständlich, dass die Inhalte der ersten Hälfte der betrieblichen Ausbildung auch in der zweiten Ausbildungshälfte geübt werden müssen. Bei einer auf zwei Jahre verkürzten Ausbildungszeit sind **alle** Ausbildungsinhalte des Ausbildungsrahmenplans zu vermitteln.

Die genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind so zu vermitteln, dass der Auszubildende / die Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere **selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang** einschließt. Diese Befähigung ist auch in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen, d. h. der Prüfling soll dann zeigen, dass er betriebliche Zusammenhänge versteht und die erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten praxisbezogen anwenden und übertragen kann.

Die **ersten 18 Monate der Ausbildung** dienen in erster Linie dem Kennenlernen betrieblicher Zusammenhänge, der **Unterweisung und der Mitwirkung**. In **den zweiten 18 Monaten der Ausbildung** sind die zuvor in Betrieb und Berufsschule erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten **selbstständig anzuwenden und zu vertiefen**. Dabei kommt dem Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung besondere Bedeutung zu.

Wichtig sind die regelmäßigen Aufzeichnungen im Berichtsheft. Die im Betrieb, in der Berufsschule und außerhalb der Ausbildungsstätte vermittelten Ausbildungsinhalte sind in den Tages- und Wochenberichten besonders zu erwähnen.

Die Ausbildungsinhalte des Ausbildungsrahmenplanes sind **verbindlich**. Wenn sie im Ausbildungsbetrieb nicht vollständig vermittelt werden können, ist durch entsprechende Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, durch Verbund mit einem Kooperationsbetrieb oder durch einen zielgerichteten Wechsel des Ausbildungsbetriebes dafür Sorge zu tragen, dass die Ausbildungslücken geschlossen werden. **Die Themenbereiche, die in Kooperationsbetrieben vermittelt werden sollen, sind im Ausbildungsplan besonders zu kennzeichnen.**

Der Ausbildungsplan wird zu Beginn der Ausbildung gemeinsam mit der/dem Auszubildenden besprochen und im Berichtsheft der/des Auszubildenden abgeheftet. Der Ausbildungsplan ist daraufhin zu kontrollieren, ob alle Fertigkeiten vermittelt wurden. Dies ist auf der letzten Seite mit Unterschrift und Datum zu dokumentieren.

Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Zeiträume, Sonstiges) |
|-----------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 1. | Fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum (§ 4 Absatz 2 Nummer 1) | | | |
| | a) fischereiliche Nutztiere, insbesondere Fische, Krebse und Muscheln, unterscheiden b) morphologische, anatomische und physiologische Merkmale von fischereilichen Nutztieren beurteilen c) Umweltansprüche fischereilicher Nutztiere bei der Bewirtschaftung von Gewässern berücksichtigen d) arttypisches Verhalten, Nahrungsansprüche und Lebenszyklen bei der Bestandsbewirtschaftung berücksichtigen e) Gewässerformen und -strukturen unterscheiden und für die fischereiliche Nutzung beurteilen f) physikalische und chemische Eigenschaften des Wassers feststellen und bei der Gewässerbewirtschaftung berücksichtigen | 13 | | |
| 2. | Fischfang und fischereiliche Erzeugung (§ 4 Absatz 2 Nummer 2) | | | |
| | a) Fangmethoden auswählen und anwenden b) Fangplätze auswählen c) Fische entnehmen, sortieren, transportieren und hältern d) Fische betäuben, töten und schlachten e) geschlachtete Fische und Fischprodukte lagern und transportieren f) Schlachtabfälle lagern und entsorgen | 14 | | |
| | g) Gewässer und Fischbestände bewirtschaften h) Hegemaßnahmen planen und durchführen | | 4 | |
| 3. | Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz (§ 4 Absatz 2 Nummer 3) | | | |
| | a) Gesundheitszustand feststellen und bewerten b) Gesundheitsgefährdungen identifizieren und Maßnahmen einleiten c) Bestimmungen des Tierschutzes anwenden | 7 | | |
| | d) Gefährdungen und Notfälle erkennen sowie Maßnahmen einleiten | | 4 | |
| 4. | Witterungs- und Umweltverhältnisse (§ 4 Absatz 2 Nummer 4) | | | |
| | a) Witterungsverhältnisse beobachten und dokumentieren b) Witterungs- und Umwelteinflüsse bei der Bewirtschaftung von Gewässern beurteilen und berücksichtigen c) Wetterinformationen einholen, bewerten und nutzen d) Witterungsverhältnisse bei der Arbeitsplanung berücksichtigen | 4 | | |

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Zeiträume, Sonstiges) |
|-----------|---|-----------------------------------|--------------------|---|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 5. | Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen (§ 4 Absatz 2 Nummer 5) | | | |
| | a) Ausrüstung auswählen und einsetzen b) Ausrüstung reinigen, pflegen, prüfen und warten c) Fischereigeräte, insbesondere Fischfanggeräte, beurteilen und instand setzen d) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge, insbesondere Wasserfahrzeuge, auswählen und einsetzen e) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge reinigen, pflegen, instand halten und für den Einsatz vorbereiten f) Holz, Metalle und Kunststoffe zur Herstellung und Instandsetzung von Fischereigeräten be- und verarbeiten g) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge bedienen, dabei Werterhaltung beachten h) Schutzmaßnahmen, insbesondere an Maschinen, Betriebseinrichtungen, Betriebsfahrzeugen und elektrischen Anlagen, beachten i) Erste-Hilfe-Maßnahmen anwenden | 12 | | |
| | j) Fischereigeräte, insbesondere Fischfanggeräte, herstellen k) Funktionsfähigkeit von Maschinen, Geräten, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeugen kontrollieren, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen l) Wartung von Maschinen, Geräten, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeugen veranlassen m) Arbeits- und Betriebsstoffe beschaffen, annehmen, kennzeichnen, lagern, transportieren, einsetzen und entsorgen | | 5 | |
| 6. | Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte (§ 4 Absatz 2 Nummer 6) | | | |
| | a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und dokumentieren b) Menge, Größe und Qualität von Fischen und Fischereierzeugnissen feststellen, bewerten und dokumentieren c) Fische bearbeiten, verarbeiten, konservieren und veredeln d) Fische und Fischereierzeugnisse kühlen und lagern | 11 | | |
| | e) Fische und Fischereierzeugnisse unter Berücksichtigung der Markterfordernisse vermarkten f) bei der Preiskalkulation mitwirken g) Lieferscheine und Rechnungen erstellen | | 4 | |

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Zeiträume, Sonstiges) |
|-----------|---|-----------------------------------|--------------------|---|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 7. | Betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen (§ 4 Absatz 2 Nummer 7) | | | |
| | a) Arbeits- und Betriebsanweisungen umsetzen b) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen c) Aufgaben abstimmen und teamorientiert durchführen d) Gespräche situationsgerecht führen, Konflikte erkennen und zur Konfliktlösung beitragen e) Arbeitsabläufe, insbesondere auch unter Berücksichtigung ergonomischer Aspekte, planen und durchführen f) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten g) nationale und internationale fischereirelevante rechtliche Regelungen unter Nutzung einschlägiger Informations- und Beratungsangebote anwenden | 5 | | |
| | h) Betriebsdaten erfassen, einordnen und beurteilen i) Geschäftsvorgänge einschließlich Kalkulationen bearbeiten, insbesondere Angebote vergleichen sowie Einkäufe und Lieferungen vorbereiten und kontrollieren j) Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit branchenspezifischen Organisationen beurteilen und nutzen | | 4 | |
| 8. | Qualitätssichernde Maßnahmen, Verbraucherschutz (§ 4 Absatz 2 Nummer 8) | | | |
| | a) betriebliche Qualitätssicherungsmaßnahmen umsetzen und dokumentieren b) Qualitätsmängel und deren Ursachen erkennen, zu deren Behebung beitragen und dokumentieren | 4 | | |
| | c) Methoden zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen anwenden | | 2 | |
| 9. | Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information (§ 4 Absatz 2 Nummer 9) | | | |
| | a) die Wirkung des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden berücksichtigen b) Sachverhalte darstellen c) Kundenwünsche entgegen nehmen, Kunden beraten und Gespräche situationsgerecht führen d) Informationen beschaffen, einordnen und auswerten e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen f) Daten erfassen, Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten | 8 | | |
| | g) betriebliches Leistungsangebot zur Gewinnung und Bindung von Kunden und Kundinnen darstellen h) Wechselwirkungen zwischen Fischerei und Ökosystemen unter Berücksichtigung guter fachlicher Praxis darstellen | | 3 | |

**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei:**

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges) |
|-----------|--|-----------------------------------|--------------------|--|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 1. | Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern (§ 4 Absatz 3 Nummer 1) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) physikalische und chemische Eigenschaften von natürlichen und künstlichen Wasserkörpern untersuchen, beurteilen und dokumentieren b) Wasserqualität und Gewässergüte anhand von Zeigerpflanzen und -tieren beurteilen c) physikalische und chemische Eigenschaften von künstlichen Wasserkörpern gemäß artspezifischer Ansprüche regulieren d) Nutzungs- und Ertragswert von Fischereigewässern einschätzen e) Möglichkeiten und Folgen fischereilicher Nebennutzungen und des Gemeingebrauchs für Fischereigewässer beurteilen f) Auswirkungen nicht fischereilicher Nutzungen und wasserbaulicher Veränderungen auf Fischereigewässer beurteilen g) Möglichkeiten des Zuerwerbs durch gewässerbezogene Dienstleistungen unterscheiden h) an der Planung und Durchführung von Maßnahmen der Gewässerbewirtschaftung, des Naturschutzes und der Kulturlandschaftspflege für private und öffentliche Träger mitwirken | | 6 | |
| 2. | Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen (§ 4 Absatz 3 Nummer 2) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) bei der Planung und beim Bau von Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung mitwirken b) Funktionsfähigkeit von Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung kontrollieren, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen c) Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung bewirtschaften d) Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung instand halten | | 10 | |
| 3. | Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen (§ 4 Absatz 3 Nummer 3) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten wirtschaftlicher Nutzung von Kreislaufsystemen beurteilen b) Kreislaufsysteme betreiben und kontrollieren sowie Funktionsfähigkeit erhalten, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen | | 4 | |
| 4. | Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (§ 4 Absatz 3 Nummer 4) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielfischart und -größe sowie Gewässerstrukturen und Wasserkörper auswählen b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen c) Fanggeräte, insbesondere Netzfanggeräte, reinigen, instand halten und lagern | | 10 | |

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges) |
|-----------|---|-----------------------------------|--------------------|--|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 5. | Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen (§ 4 Absatz 3 Nummer 5) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Fische nach Merkmalen, insbesondere Art, Geschlecht, Reifegrad, Kondition, Gesundheitszustand und Größe, sowie Zuchtzielen auswählen b) Vermehrungs- und Erbrütungsmethoden auswählen und Laichprodukte gewinnen c) Aufzucht- und Haltungsmethoden auswählen und anwenden d) Besatzdichten für Haltung, Hälterung und Transport bestimmen e) Futtermittel auswählen und Futterbedarf ermitteln f) Fütterungsmethoden auswählen und anwenden g) Futtermittel lagern h) Abfischen und Sortieren von Fischen i) Fische hältern j) Transportmöglichkeiten auswählen und Transporte planen k) Fische und Laichprodukte für den Transport vorbereiten und transportieren l) Daten und Maßnahmen zur Zucht, Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung und zum Transport dokumentieren | | 16 | |
| 6. | Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen (§ 4 Absatz 3 Nummer 6) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Hygienemaßnahmen planen, durchführen und dokumentieren, insbesondere für Aquakulturanlagen, Haltungs-, Hälterungs-, Transporteinrichtungen und Geräte b) Vorsorgemaßnahmen zum Erhalt der Fischgesundheit treffen c) Gesundheitszustand von Fischen beurteilen d) Parasitenbefall und Krankheitssymptome erkennen und beurteilen sowie Maßnahmen einleiten e) an der Erstellung von Notfallplänen mitwirken f) Gefährdungen erkennen und Maßnahmen einleiten g) Anwesenheit von Schadorganismen erkennen, deren Gefährdungspotenzial beurteilen und diese Schadorganismen abwehren h) Einrichtungen zur Abwehr von Schadorganismen planen und erstellen i) Funktionsfähigkeit von Einrichtungen zur Abwehr von Schadorganismen kontrollieren und erhalten | | 6 | |

Fachrichtungsübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges) |
|-----------|---|-----------------------------------|--------------------|--|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 1. | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 5 Nummer 1) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Vermarktung und Verwaltung erklären c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben | während der gesamten Ausbildung | | |
| 2. | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 5 Nummer 2) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen | während der gesamten Ausbildung | | |
| 3. | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 5 Nummer 3) | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | während der gesamten Ausbildung | | |
| 4. | Umweltschutz (§ 4 Absatz 5 Nummer 4) | | | |
| | <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen | während der gesamten Ausbildung | | |

| Nr. | Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten | Zeitliche Richtwerte in Wochen | | Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges) |
|-----|--|---------------------------------------|--------------------|--|
| | | 1. - 18. Monat | 19. - 36. Monat | |
| 5. | Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit (§ 4 Absatz 5 Nummer 5) | | | |
| 1 | a) ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeitsaspekte erläutern und beachten b) Arten- und Biotopschutz bei der Fischereiausübung berücksichtigen c) Maßnahmen des Arten- und Biotopschutzes umsetzen d) an Maßnahmen zur Erreichung und Erhaltung des guten Zustands von Gewässern mitwirken e) Gefährdungspotenziale erkennen f) Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen ergreifen g) Schädigungen erkennen, beurteilen und Maßnahmen zur Beseitigung der Schädigung einleiten | während der gesamten Ausbildung | | |

Erläuterungen:

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen:

| | Bei Ausbildungsbeginn | Zur Zwischenprüfung | Zur Abschlussprüfung |
|---------------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Datum | | | |
| Unterschrift Auszubildende/r | | | |
| Unterschrift Ausbilder/in | | | |