

Buchholz, August 2016

Ausbildungsplan Fischwirt / Fischwirtin Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

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 Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei:**

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
1.	Beurteilung des Meeres für die fischereiliche Nutzung (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Meeresgebiete unterscheiden und im Hinblick auf wirtschaftliche Ertragsfähigkeit beurteilen b) Zusammenhänge der Populationsdynamik bei der fischereilichen Nutzung des Meeres berücksichtigen c) biologische Zusammenhänge der Lebensräume und Fanggebiete erläutern und bei der fischereilichen Nutzung des Meeres berücksichtigen d) Möglichkeiten und Folgen konkurrierender Meeresnutzungen einschließlich mariner Aquakultur für Fanggebiete beurteilen 		7	
2.	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielfischarten und -größe sowie Meeresgebieten auswählen b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen c) Fanggeräte reinigen, instand halten und lagern 		20	
3.	Sicherheit und Verhalten an Bord (§ 4 Absatz 4 Nummer 3)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Seemannschaft praktizieren b) Maßnahmen des Feuerschutzes und Rettungsbootwesens anwenden c) Gefährdungspotenziale im Decksbetrieb erkennen und an der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen mitwirken d) Störungen im Schiffsbetrieb erkennen, beurteilen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen e) Fischereifahrzeuge mit Lebensmitteln ausrüsten und Mahlzeiten zubereiten f) Hygienestandards beim Anbordnehmen, der Be- und Verarbeitung, Lagerung und Anlandung von Fängen umsetzen g) Wasserfahrzeuge unter Berücksichtigung des Schiffsrechts steuern und bedienen 		10	
4.	Navigation und Wetterwarndienst (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)			
	<ul style="list-style-type: none"> a) Informationen des Seewetterdienstes einholen, bewerten und nutzen b) eigene Wetterbeobachtungen durchführen und auf Wettergefährdungen reagieren c) Fangreisen und Fangtätigkeiten in Abhängigkeit von Wetterwarnungen planen und an der Durchführung von Fangreisen und Fangtätigkeiten mitwirken d) Navigationsgeräte und nautische Ausrüstung handhaben e) bei der Navigation von Fischereifahrzeugen mitwirken 		15	

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			