

Ausbildungsplan Fischwirt/in

Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei

gemäß § 5 Abs. 2 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt/in
vom 26. Februar 2016 (BGBl. 2016, Teil I Nr.10)

für die/den Auszubildende/n		
Name, Vorname:		
Dauer der Ausbildung	vom:	bis:
Verzeichnisnummer:		

Ausbildungsbetrieb		
Anschrift:		
Ausbilder: Name, Vorname		

Weiterer Ausbildungsbetrieb		
Anschrift:		
Ausbilder: Name, Vorname		

Erklärungen:

a) zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.
Er wird im Ordner der schriftlichen Ausbildungsnachweise des Auszubildenden eingeordnet.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

b) zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

c.) zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:	
Unterschrift des Auszubildenden:	
Unterschrift des Ausbilders:	

Der Ausbildungsplan wurde eingesehen und bestätigt.

Datum:	
Bemerkungen:	
Unterschrift des Bildungsberaters:	

Hinweise zur Arbeit mit dem Ausbildungsplan

Rechtsgrundlage:

§ 5 der Verordnung über die Berufsausbildung m Fischwirt/in

Der Ausbildende hat unter der Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

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

Der Ausbildungsplan bildet die Grundlage einer sachlichen und zeitlichen gegliederten Ausbildung. Aus ihm muss ersichtlich sein, welche der in der Ausbildungsordnung vorgeschriebenen Fertigkeiten und Kenntnisse dem/der Auszubildenden in welchem Ausbildungsjahr vermittelt werden.

Dabei sind Wiederholungen und Übungen über den gesamten Zeitraum der Ausbildung vorgesehen.

Bei einer verkürzten Ausbildungszeit sind alle Ausbildungsinhalte der drei Ausbildungsjahre zu vermitteln.

Die genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sind so zu vermitteln, dass der/die Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen.

Können Ausbildungsinhalte nicht oder nicht vollständig vermittelt werden, ist durch entsprechende Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, Ausbildung im Verbund oder überbetrieblicher Ausbildung sicher zu stellen, dass Ausbildungslücken geschlossen werden können. Diese Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsplan besonders zu kennzeichnen.

Hinweise zur Handhabung:

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die vor (1.-18. Monat) oder nach (19-36. Monat) der Zwischenprüfung erworben werden sollen, sind in der Vorlage durch Schattierung gekennzeichnet.

Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den entsprechenden Ausbildungsjahren erworben werden sollen, sind durch einen Punkt • gekennzeichnet. Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind diese

Punkte mit einem Schrägstrich / zu versehen, wenn die jeweiligen Inhalte im Betrieb

vermittelt werden können. Diese Punkte sind mit einem Kreuz X zu versehen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende 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.	Fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum (13 Wochen bis 18.Monat)			
	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 die fischereiliche Nutzung beurteilen	●		
	f) physikalische und chemische Eigenschaften des Wassers feststellen und bei der Gewässerbewirtschaftung berücksichtigen	●		

2.	Fischfang und fischereiliche Erzeugung (14 Wochen bis 18. Monat/ 4 Wochen ab 19. Monat)			
	a) Fangmethoden auswählen und anwenden	●		
	b) Fangplätze auswählen	●		
	c) Fische entnehmen, sortieren, transportieren und halten	●		
	d) Fische betäuben, töten und schlachten	●		
	e) geschlachtete Fische und Fischprodukte lagern und transportieren	●		
	f) Schlachtabfälle lagern und entsorgen	●		
	g) Gewässer und Fischbestände bewirtschaften		●	
	h) Hegemaßnahmen planen und durchführen		●	

3.	Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz (7 Wochen bis 18. Monat/ 4 Wochen ab 19. Monat)			
	a) Gesundheitszustand feststellen und bewerten	●		
	b) Gesundheitsgefährdung identifizieren und Maßnahmen einleiten	●		
	c) Bestimmungen des Tierschutzes anwenden	●		
	d) Gefährdungen und Notfälle erkennen sowie Maßnahmen einleiten		●	

4.	Witterungs- und Umweltverhältnisse (4 Wochen)			
	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	•		

5.	Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen (12 Wochen bis 18. Monat/ 5 Wochen ab 19. Monat)			
	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 Instandhaltung von Fischereigeräten be- und verarbeiten	•		
	g) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge bedienen und dabei Werterhaltung beachten	•		
	h) Schutzmaßnahmen, insbesondere an Maschinen, Betriebseinrichtungen, Betriebsfahrzeugen und elektrischen Anlagen, beachten	•		
	i) Erste-Hilfe-Maßnahmen anwenden	•		
	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		•	

6.	Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte (11 Wochen bis 18. Monat/ 4 Wochen ab 19. Monat)		
	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und dokumentieren	•	
	b) Mengen, 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	•	
	e) Fische und Fischereierzeugnisse unter Berücksichtigung der Markterfordernisse vermarkten		•
	f) bei der Preiskalkulation mitwirken		•
	g) Lieferscheine und Rechnungen erstellen		•

7.	Betriebliche Anläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen (5 Wochen bis 18. Monat/ 4 Wochen ab 19.Monat)		
	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	•	
	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		•

8.	Qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz (4 Wochen bis 18. Monat/ 2 Wochen ab 19. Monat)		
	a) betriebliche Qualitätssicherungsmaßnahmen umsetzen und dokumentieren	•	
	b) Qualitätsmängel und ihre Ursachen erkennen, zu deren Behebung beitragen und dokumentieren	•	
	c) Methoden zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen anwenden		•

9.	Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information (8 Wochen bis 18. Monat/ 3 Wochen ab 18. Monat)		
	a) die Wirkung des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen	•	
	b) Sachverhalte darstellen	•	
	c) Kundenwünsche entgegennehmen, Kunden und Kundinnen beraten und Gespräche situationsgerecht führen	•	
	d) Informationen beschaffen, einordnen und auswerten	•	
	e) betriebliche Kommunikation- und Informationssysteme nutzen	•	
	f) Daten erfassen sowie Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten	•	
	g) betriebliche Leistungsangebote zur Gewinnung und Bindung von Kunden und Kundinnen darstellen		•
	h) Wechselwirkungen zwischen Fischerei und Ökosystemen unter Berücksichtigung guter fachlicher Praxis darstellen		•

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 (6 Wochen ab 18. Monat)			
	a) physikalische und chemische Eigenschaften von natürlichen und künstlichen Wasserkörpern untersuchen, beurteilen und dokumentieren		•	
	b) Wasserqualität und Wassergüte 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 gewässerbezogenen Dienstleistungen unterscheiden		•	
	h) an der Planung und Durchführung von Maßnahmen der Gewässerbewirtschaftung, des Naturschutzes und der Kulturlandschaftspflege für private und öffentliche Träger mitwirken		•	
2.	Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen (10 Wochen ab 18. Monat)			
	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		•	
3.	Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen (4 Wochen ab 18. Monat)			
	a) Möglichkeiten wirtschaftlicher Nutzung von Kreislaufsystemen beurteilen		•	
	b) Kreislaufsysteme betreiben und kontrollieren sowie Funktionsfähigkeit erhalten, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen		•	
4.	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (10 Wochen ab 18. Monat)			
	a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielfischart und-größe sowie Gewässerstruktur und Wasserkörper auswählen		•	

	b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen		•	
	c) Fanggeräte, insbesondere Netzfanggeräte, reinigen instand halten und lagern		•	

5.	Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen (16 Wochen ab 18. Monat)			
	a) Fische nach Merkmalen, insbesondere Art, Geschlecht, Reifegrad, Kondition, Gesundheitszustand und Größe, sowie nach Zuchtzielen auswählen		•	
	b) Vermehrungs- und Erbrütungsmethoden auswählen und Laichprodukte gewinnen		•	
	c) Aufzucht- und Haltungsmethoden auswählen und anwenden		•	
	d) Besatzdichte 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		•	

6.	Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen (6 Wochen ab 18. Monat)			
	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		•	

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			
	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes	Während der gesamten Ausbildung		
	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 personalrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben			
2.	Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht			
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages erklären, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung	Während der gesamten Ausbildung		
	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			
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit			
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen	Während der gesamten Ausbildung		
	b) Berufsbezogenen 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			

4.	Umweltschutz Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere		
	a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären	Während der gesamten Ausbildung	
	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		

5.	Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit		
	a) ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeitsaspekte erläutern und beachten	Während der gesamten Ausbildung	
	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 Schäden einleiten		

Berufsausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte

1.	Überbetriebliche Lehrgänge	1.Aj	2.Aj	3Aj
	Reparaturen im landwirtschaftlichen Unternehmen			
	Grundkurs Schweißen			
	Bearbeitung, Verarbeitung und Vermarktung der Betriebserzeugnisse			
	Netzarbeiten I			
	Netzarbeiten II			
2.	Weitere Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte			
