

Ausbildungsplan Fischwirt/Fischwirtin

gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt/ zur Fischwirtin vom 26. Februar 2016
- BGBl. Jahrgang 2016, Teil I Nr. 10, ausgegeben zu Bonn am 7. März 2016

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

Ausbildende/r vom	bis
Name, Vorname:	
Anschrift:	

Ausbildende/r vom	bis
Name, Vorname:	
Anschrift:	

§ 5 Ausbildungsplan

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

Für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte hat der/die Ausbildende 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 und Kenntnisse dem/der Auszubildenden in welchem Ausbildungsbetrieb vermittelt werden.

Die Ausbildungsinhalte sind so geordnet, wie sie in den einzelnen Ausbildungsmonaten vermittelt werden sollen. Es ist selbstverständlich, dass die Inhalte des ersten 18 Monate auch im weiteren Ausbildungsverlauf geübt werden müssen. Bei einer zweijährigen bzw. verkürzten Ausbildungszeit sind **alle** Ausbildungsinhalte der drei Ausbildungsjahre zu vermitteln.

Die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit nach § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere **selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren** ein.

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die in den entsprechenden Ausbildungsmonaten 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 Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können. Diese Punkte sind mit einem Kreuz ✕ zu versehen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben hat.

Abschnitt A: Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	Fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie, sowie Gewässer als Lebensraum (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 	
2	Fischfang und fischereiliche Erzeugung (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fangmethoden auswählen und anwenden b) Fangplätze auswählen c) Fische entnehmen, sortieren, transportieren und hälttern d) Fische betäuben, töten und schlachten e) geschlachtete Fische und Fischprodukte lagern und transportieren f) Schlachtabfälle lagern und entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> g) Gewässer und Fischbestände bewirtschaften h) Hegemaßnahmen planen und durchführen 		<ul style="list-style-type: none"> • •
3	Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gesundheitszustand feststellen und bewerten b) Gesundheitsgefährdungen identifizieren und Maßnahmen einleiten c) Bestimmungen des Tierschutzes anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Gefährdungen und Notfälle erkennen sowie Maßnahmen einleiten 		<ul style="list-style-type: none"> •
4	Witterungs- und Umweltverhältnisse (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
			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 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 Betriebsfahrzeuge 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 (§ 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	●	
		e) Fische und Fischereierzeugnisse unter Berücksichtigung der Markterfordernisse vermarkten		●
		f) bei der Preiskalkulation mitwirken		●
		g) Lieferscheine und Rechnungen erstellen		●

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
7	Betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeits- und Betriebsanweisungen umsetzen b) Arbeitsaufträge entgegen nehmen 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 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Betriebsdaten erfassen, einordnen und beurteilen i) Geschäftsvorgänge einschließlich Kalkulationen bearbeiten, insbesondere Angebote vergleichen, Einkäufe und Lieferungen vorbereiten und kontrollieren j) Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit branchenspezifischen Organisationen beurteilen und nutzen 		<ul style="list-style-type: none"> • • •
8	Qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) betriebliche Qualitätssicherungsmaßnahmen umsetzen und dokumentieren b) Qualitätsmängel und ihrer Ursachen erkennen, zu deren Behebung beitragen und dokumentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> c) Methoden zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen anwenden 		<ul style="list-style-type: none"> •
9	Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Wirkung des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen b) Sachverhalte darstellen c) Kundenwünsche entgegen nehmen, Kunden und Kundinnen beraten und Gespräche situationsgerecht führen d) Informationen beschaffen, einordnen und auswerten e) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen f) Daten erfassen sowie Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> g) betriebliches Leistungsangebot zur Gewinnung und Bindung von Kunden und Kundinnen darstellen h) Wechselwirkungen zwischen Fischerei und Ökosystemen unter Berücksichtigung guter fachlicher Praxis darstellen 		<ul style="list-style-type: none"> • •

**Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung
Aquakultur und Binnenfischerei**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		
				19. – 36. Monat
1	Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	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		<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • •
2	Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	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		<ul style="list-style-type: none"> • • • •
3	Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	a) Möglichkeiten wirtschaftlicher Nutzung von Kreislaufsystemen beurteilen b) Kreislaufsysteme betreiben und kontrollieren sowie Funktionsfähigkeit erhalten, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen		<ul style="list-style-type: none"> • •
4	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (§ 4 Absatz 3 Nummer 4)	a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielart und -größe sowie Gewässerstrukturen und Wasserkörper auswählen b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen c) Fanggeräte, insbesondere Netzfangergeräte, reinigen, instand halten und lagern		<ul style="list-style-type: none"> • • •

Abschnitt D: fachrichtungsübergreifende integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	während der gesamten Ausbildungszeit
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 5 Nummer 1)	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, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">●
2	Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 5 Nummer 2)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">●
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 5 Nummer 3)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">●
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 5 Nummer 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">● <li style="text-align: center;">●

5	Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit (§ 4 Absatz 5 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • •
---	---	---	---

Zeitliche Gliederung

Die Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt/zur Fischwirtin legt nicht nur die Ausbildungsinhalte fest, sondern auch, welche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in welchem **Zeitraumen** schwerpunktmäßig während der einzelnen Ausbildungsmonate zu vermitteln sind. Mit der Vorgabe eines Zeitrahmens - damit ist nicht die zeitliche Abfolge gemeint - soll die Gewichtung der Ausbildungsinhalte verdeutlicht werden, und zwar:

Ausbildungsmonat	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zeitliche Richtwerte in Wochen
1.– 18. Monat	Abschnitt A Lfd. Nr. 1 Lfd. Nr. 2 a) bis f) Lfd. Nr. 3 a) bis c) Lfd. Nr. 4 a) bis d) Lfd. Nr. 5 a) bis i) Lfd. Nr. 6 a) bis d) Lfd. Nr. 7 a) bis g) Lfd. Nr. 8 a) bis b) Lfd. Nr. 9 a) bis f)	13 14 7 4 12 11 5 4 8
19. – 36 Monat	Abschnitt A Lfd. Nr. 2 g) bis h) Lfd. Nr. 3 d) Lfd. Nr. 5 j) bis m) Lfd. Nr. 6 c) bis g) Lfd. Nr. 7 h) bis j) Lfd. Nr. 8 c) Lfd. Nr. 9 g) bis h) Abschnitt B Lfd. Nr. 1 Lfd. Nr. 2 Lfd. Nr. 3 Lfd. Nr. 4 Lfd. Nr. 5 Lfd. Nr. 6	4 4 5 4 4 2 3 6 10 4 10 16 6

Die Fertigkeiten und Kenntnisse sollen zwar jeweils **schwerpunktmäßig** in dem oben genannten Zeitraum vermittelt werden, jedoch immer unter Einbeziehung und im Zusammenhang mit den anderen im Ausbildungsplan genannten Inhalten.

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern.

Der Ausbildungsplan wurde spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes erstellt und besprochen.

Ort , Datum

Auszubildender

Ausbildender

Gesetzl. Vertreter

Ausbilder