



## SACHSEN-ANHALT

Landesverwaltungsamt Halle  
-zuständige Stelle-

### **Betrieblicher Ausbildungsplan für den Ausbildungsberuf Fischwirt/in Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei**

<b>Betrieblicher Ausbildungsplan für den Beruf Fischwirt/in</b>	
<b>Auszubildende/r:</b>	<b>Ausbildungszeit:</b>
<b>Ausbildungsbetrieb:</b>	

Der/die Auszubildende erstellt gemäß § 5 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt / zur Fischwirtin vom 26. Februar 2016 unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den/die Auszubildende/n einen individuellen betrieblichen Ausbildungsplan. Der/die Auszubildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan soll als Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/r Fischwirt/in aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.

Die im Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben berufsprofilgebenden sollen auch fachrichtungsübergreifende und integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten mit dem Ziel vermittelt werden, die zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit die selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt, befähigen. Die zeitliche Gliederung ordnet bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeitrahmen in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepasst werden.

Ein zentrales Prinzip der Ausbildung ist die Vermittlung der beruflichen Handlungsfähigkeit, die die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt.

### **Hinweise zur Handhabung:**

- ➔ Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die vor (1.-18. Monat) oder nach der Zwischenprüfung erworben werden sollen, sind in der Checkliste durch Schattierung gekennzeichnet.
- ➔ Zu Beginn der Ausbildung sind die jeweiligen Teilbereiche der Felder mit einem Haken zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Betrieb vermittelt werden können.
- ➔ Die Feldteilbereiche sind mit einem zweiten Haken zu versehen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben hat.
- ➔ Kann die Vermittlung nicht in der geplanten Ausbildungshälfte erfolgen, wird die Vermittlung durch ein Kreuz in der Spalte für die andere Ausbildungshälfte gekennzeichnet.
- ➔ Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.
- ➔ In der Spalte „Anmerkungen“ können konkrete Ausbildungsinhalte des Betriebes zur jeweiligen Lernzielposition eingetragen werden.  
Auch Angaben über andere Lern- bzw. Ausbildungsorte, zeitliche Anmerkungen und besondere betriebliche Gegebenheiten können dort aufgeführt werden.
- ➔ Der Ausbildungsplan ist bei den schriftlichen Ausbildungsnachweisen des Auszubildenden einzuordnen.
- ➔ Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung bearbeitet mitzubringen.
- ➔ Auch bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.

## Übersicht Sachlich-zeitliche Gliederung

**Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind wie folgt zu vermitteln:**

### 01. bis 18. Monat

<u>Zeitraumen</u>	<u>Vermittlungsschwerpunkt</u>
13 Wochen	Fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum
14 Wochen	Fischfang und fischereiliche Erzeugung
7 Wochen	Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz
4 Wochen	Witterungs- und Umweltverhältnisse
12 Wochen	Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen
11 Wochen	Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte
5 Wochen	Betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen
4 Wochen	Qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz
8 Wochen	Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information

### 19. bis 36. Monat

<u>Zeitraumen</u>	<u>Vermittlungsschwerpunkt</u>
4 Wochen	Fischfang und fischereiliche Erzeugung
4 Wochen	Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz
5 Wochen	Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen
4 Wochen	Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte
4 Wochen	Betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen
2 Wochen	Qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz
3 Wochen	Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information

**Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind wie folgt zu vermitteln:**

**19. bis 36. Monat**

<u>Zeitraumen</u>	<u>Vermittlungsschwerpunkt</u>
6 Wochen	Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern
10 Wochen	Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen
4 Wochen	Bewertung Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen
10 Wochen	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten
16 Wochen	Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen
6 Wochen	Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen

**Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind während der gesamten Ausbildung zu vermitteln:**

Dazu gehören:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit

## Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>1.</b>	<b>Fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum</b>			
	a) fischereiliche Nutztiere, insbesondere Fische, Krebse und Muscheln unterscheiden	13		
	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			
<b>2.</b>	<b>Fischfang und fischereiliche Erzeugung</b>			
	a) Fangmethoden auswählen und anwenden	14		
	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		4	
	h) Hegemaßnahmen planen und durchführen			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>3.</b>	<b>Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz</b>			
	a) Gesundheitszustand feststellen und bewerten	7		
	b) Gesundheitsgefährdung identifizieren und Maßnahmen einleiten			
	c) Bestimmungen des Tierschutzes anwenden			
	d) Gefährdungen und Notfälle erkennen sowie Maßnahmen einleiten		4	
<b>4.</b>	<b>Witterungs- und Umweltverhältnisse</b>			
	a) Witterungsverhältnisse beobachten und dokumentieren	4		
	b) Witterungs- und Umwelteinflüsse bei der Bewirtschaftung von Gewässern beurteilen und berücksichtigen			
	c) Wetterinformationen einholen, bewerten und nutzen			
	d) Witterungsverhältnisse bei der Arbeitsplanung berücksichtigen			
<b>5.</b>	<b>Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen</b>			
	a) Ausrüstung auswählen und einsetzen	12		
	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			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
	h) Schutzmaßnahmen, insbesondere an Maschinen, Betriebseinrichtungen, Betriebsfahrzeugen und elektrischen Anlagen, beachten			
	i) Erste-Hilfe-Maßnahmen anwenden			
	j) Fischereigeräte, insbesondere Fischfanggeräte, herstellen		5	
	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			
<b>6.</b>	<b>Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte</b>			
	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und dokumentieren	11		
	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		4	
	f) bei der Preiskalkulation mitwirken			
	g) Lieferscheine und Rechnungen erstellen			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>7.</b>	<b>Betriebliche Anläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen</b>			
	a) Arbeits- und Betriebsanweisungen umsetzen	5		
	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	4		
	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			
<b>8.</b>	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz</b>			
	a) betriebliche Qualitätssicherungsmaßnahmen umsetzen und dokumentieren	4		
	b) Qualitätsmängel und ihre Ursachen erkennen, zu deren Behebung beitragen und dokumentieren			
	c) Methoden zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen anwenden		2	



Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>9.</b>	<b>Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information</b>			
	a) die Wirkung des eigenen Erscheinungsbildes und Auftretens einschätzen und beim Umgang mit Kunden und Kundinnen berücksichtigen	8		
	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		3	
	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 im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>1.</b>	<b>Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern</b>			
	a) physikalische und chemische Eigenschaften von natürlichen und künstlichen Wasserkörpern untersuchen, beurteilen und dokumentieren	6		
	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			
<b>2.</b>	<b>Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen</b>			
	a) bei der Planung und beim Bau von Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung mitwirken	10		
	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			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>3.</b>	<b>Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen</b>			
	a) Möglichkeiten wirtschaftlicher Nutzung von Kreislaufsystemen beurteilen		4	
	b) Kreislaufsysteme betreiben und kontrollieren sowie Funktionsfähigkeit erhalten, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen			
<b>4.</b>	<b>Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten</b>			
	a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielfischart und-größe sowie Gewässerstruktur und Wasserkörper auswählen		10	
	b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen			
	c) Fanggeräte, insbesondere Netzfanggeräte, reinigen instand halten und lagern			
<b>5.</b>	<b>Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen</b>			
	a) Fische nach Merkmalen, insbesondere Art, Geschlecht, Reifegrad, Kondition, Gesundheitszustand und Größe, sowie nach Zuchtzielen auswählen		16	
	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			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
	k) Fische und Laichprodukte für den Transport vorbereiten und transportieren			
	l) Daten und Maßnahmen zur Zucht, Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung und zum Transport dokumentieren			
<b>6.</b>	<b>Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen</b>			
	a) Hygienemaßnahmen planen, durchführen und dokumentieren, insbesondere für Aquakulturanlagen, Haltungs-, Hälterungs-, Transporteinrichtungen und Geräte		6	
	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) Anwesenheiten 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 im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
<b>1.</b>	<b>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</b>			
	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes			
	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			
<b>2.</b>	<b>Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht</b>			
	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			
<b>3.</b>	<b>Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit</b>			
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen			
	b) Berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden			
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten			

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			
<b>4.</b>	<b>Umweltschutz</b>			
	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 sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen			
<b>5.</b>	<b>Naturschutz, ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit</b>			
	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 Schäden einleiten			

## Erklärung

### 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:
Auszubildender (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

### b) zur Zwischenprüfung

Der Erfüllungsstand des Ausbildungsplans wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildender (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

### c) zur Abschlussprüfung

Der Erfüllungsstand des Ausbildungsplans wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildender (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

**Bemerkungen der zuständigen Stelle:**