



Arbeitsmaterial für die Berufsschule

Fischwirt Fischwirtin

2016/2020

Das Arbeitsmaterial ist ab 1. August 2020 freigegeben.

I m p r e s s u m

Das Arbeitsmaterial basiert auf dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fischwirt und Fischwirtin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 27. November 2015) und der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin vom 26. Februar 2016 (BGBI. I Nr. 10).

Das Arbeitsmaterial wurde am

Sächsischen Bildungsinstitut
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

unter Mitwirkung von

Jens Geisler	Bautzen
Uwe Pfeifer	Bautzen

2016 erarbeitet.

Eine teilweise Überarbeitung des Arbeitsmaterials erfolgte 2020 durch das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

<https://www.lasub.smk.sachsen.de/>

HERAUSGEBER

Sächsisches Staatsministerium für Kultus
Carolaplatz 1
01097 Dresden

<https://www.smk.sachsen.de/>

Download:

<https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Vorbemerkungen	4
2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges	5
3 Stundentafel	9
Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei	9
4 Hinweise zur Umsetzung	11
5 Beispiele für Lernsituationen	12
6 Berufsbezogenes Englisch	38
7 Hinweise zur Literatur	43

1 Vorbemerkungen

Die Verfassung des Freistaates Sachsen fordert in Artikel 101 für das gesamte Bildungswesen:

„(1) Die Jugend ist zur Ehrfurcht vor allem Lebendigen, zur Nächstenliebe, zum Frieden und zur Erhaltung der Umwelt, zur Heimatliebe, zu sittlichem und politischem Verantwortungsbewusstsein, zu Gerechtigkeit und zur Achtung vor der Überzeugung des anderen, zu beruflichem Können, zu sozialem Handeln und zu freiheitlicher demokratischer Haltung zu erziehen.“

Das Sächsische Schulgesetz legt in § 1 fest:

„(2) Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule wird bestimmt durch das Recht eines jeden jungen Menschen auf eine seinen Fähigkeiten und Neigungen entsprechende Erziehung und Bildung ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage.

(3) Die schulische Bildung soll zur Entfaltung der Persönlichkeit der Schüler in der Gemeinschaft beitragen. ...“

Für die Berufsschule gilt gemäß § 8 Abs. 1 des Sächsischen Schulgesetzes:

„Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsvorbereitung, der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem berufsbezogene Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern. Sie führt als gleichberechtigter Partner gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zu berufsqualifizierenden Abschlüssen.“

Neben diesen landesspezifischen gesetzlichen Grundlagen sind die in der „Rahmenvereinbarung über die Berufsschule“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12. März 2015 in der jeweils geltenden Fassung) festgeschriebenen Ziele umzusetzen.

2 Kurzcharakteristik des Bildungsganges

Die technischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen der vergangenen Jahre erforderten Anpassungen im Berufsbild des Fischwirts/der Fischwirtin sowohl in technologischen als auch in strukturellen und organisatorischen Bereichen. Vor diesem Hintergrund wurde im Jahr 2015 eine Neuordnung des Ausbildungsberufes durch die zuständigen Gremien vorgenommen.

Mit Beginn des Schuljahres 2020/2021 wurden die Vorgaben der KMK für den berufsbezogenen Bereich in die sächsische Stundentafel übernommen. Lernfelder, bei denen Stundenanpassungen erfolgten, sind in der Stundentafel gekennzeichnet. Bei der Umsetzung dieser Lernfelder sind die unter „Beispiele für Lernsituationen“ vorgeschlagenen Zeitrichtwerte in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich anzupassen.

Die Ausbildung zum Fischwirt/zur Fischwirtin erfolgt in den ersten beiden Ausbildungsjahren fachrichtungsübergreifend und ab dem dritten Ausbildungsjahr in den Fachrichtungen Aquakultur- und Binnenfischerei sowie Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei. Zahlreiche Karpfenteichwirtschaften, Kaltwasser- und Warmwasseranlagen sowie Seen- und Flussfischereien bilden die Grundlage für die sächsische Fischwirtschaft. Deshalb wird ausschließlich die berufliche Fachrichtung Aquakultur- und Binnenfischerei im Freistaat Sachsen angeboten.

Der Fischwirt/die Fischwirtin der Fachrichtung Aquakultur- und Binnenfischerei ist in Unternehmen der

- Fischhaltung,
- Fischzucht,
- Fluss- und Seenfischerei

tätig. Darüber hinaus arbeiten der Fischwirt und die Fischwirtin in öffentlichen und wissenschaftlichen Einrichtungen, in Handelsunternehmen sowie in Unternehmen der Vermarktung von Fischereiprodukten.

Die wesentlichen Aufgaben des Fischwirts/der Fischwirtin umfassen den Fischfang, den Bau, die Pflege und die Instandsetzung der Fanggeräte, die Fischeaufzucht in Binnengewässern und technischen Aquakulturanlagen sowie das Be- und Verarbeiten von Fischereiprodukten.

Die berufliche Tätigkeit des Fischwirts/der Fischwirtin erfordert umfangreiches technisches und technologisches Wissen sowie hohes Allgemeinwissen. Körperliche Belastbarkeit, Ausdauer, Geschick und Bereitschaft zur Arbeit bei wechselnden klimatischen Bedingungen charakterisieren das Berufsbild.

Eigeninitiative, Selbstständigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie die Fähigkeit, das eigene Entscheiden und Handeln reflektieren und weiterentwickeln zu können, ermöglichen dem Fischwirt/der Fischwirtin erfolgreiches berufliches Handeln.

Neben den beruflichen Handlungskompetenzen sind übergreifende Kompetenzen, wie der Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien sowie eine angemessene fremdsprachliche Kompetenz erforderlich. In seiner/ihrer beruflichen Tätigkeit berücksichtigt der Fischwirt/die Fischwirtin die Dimensionen Nachhaltigkeit, Ökonomie, Ökologie und Soziales, setzen die Vorschriften zur Arbeitssicherheit, des Gesundheits-

und Umweltschutzes um und orientieren sich an einschlägigen Normen und Rechtsvorschriften.

Im Rahmen der Ausbildung zum Fischwirt/zur Fischwirtin werden folgende berufliche Qualifikationen erworben:

- die eigene Rolle innerhalb des Betriebes aktiv gestalten
- den Betrieb präsentieren
- Gewässer und Fischbestände bewirtschaften
- Hegemaßnahmen in natürlichen Gewässern planen und durchführen
- Fischfanggeräte einsetzen, bauen, pflegen und instand setzen
- Fische züchten, vermehren, aufziehen und halten
- Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung bewirtschaften
- Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen bedienen und instand halten
- Fische in natürlichen Gewässern fangen
- Fische in Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung abfischen
- Fische sortieren, transportieren und halten
- Fische betäuben, töten und schlachten
- den Gesundheitszustand von Fischen beurteilen und Vorsorgemaßnahmen zum Erhalt der Fischgesundheit treffen
- das Gefährdungspotential durch Schadorganismen erkennen und Maßnahmen zu deren Abwehr ergreifen
- geschlachtete Fische und fischereiliche Produkte lagern und transportieren
- fischereiliche Produkte bearbeiten, verarbeiten, konservieren und veredeln

Die Realisierung der Bildungs- und Erziehungsziele der Berufsschule ist auf den Erwerb beruflicher Handlungskompetenz gerichtet. Diese entfaltet sich in den Dimensionen von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie in Methoden- und Lernkompetenz. Dabei bilden berufliche Handlungen den Ausgangspunkt des Lernprozesses.

Der KMK-Rahmenlehrplan des Ausbildungsberufes ist vor diesem Hintergrund nach Lernfeldern gegliedert. Die Stundentafel des Bildungsganges gliedert sich in den Pflichtbereich mit berufsübergreifendem und berufsbezogenem Bereich sowie den Wahlbereich.

Die Lernfelder der sächsischen Stundentafel sind mit den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplanes identisch. Ergänzend zu den Inhalten des KMK-Rahmenlehrplanes wurden in der sächsischen Stundentafel 40 Unterrichtsstunden im 1. Ausbildungsjahr für zusätzliche Inhalte aufgenommen. Diese stehen im Umfang von je 20 Unterrichtsstunden den Lernfeldern 4 „Fische bestimmen und verarbeiten“ und 5 „Fischereiliche Gewässer beurteilen“ für eine vertiefte Vermittlung und Präsentation ausgewählter, berufsrelevanter Sachverhalte zur Verfügung.

Die Struktur der Lernfelder orientiert sich in Aufbau und Zielsetzung an Arbeitsprozessen der Fischwirtschaft. Die Zielformulierungen innerhalb der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes beschreiben den Qualifikationsstand und die Kompetenzen am Ende des Lernprozesses. Ergänzt durch die Inhalte umfassen sie den Mindestumfang zu vermittelnder Kompetenzen. Vor dem Hintergrund der sich schnell entwickelnden beruflichen Anforderungen sind die Inhalte weitgehend offen formuliert. Diese Struktur fördert und fordert die Einbeziehung neuer Entwicklungen und Tendenzen der sächsischen Fischwirtschaft in den Unterricht.

Bei der Anordnung der Lernfelder wurde eine logische Reihenfolge zugrunde gelegt. Die Lernfelder bauen spiralcurricular aufeinander auf. Es ist jedoch genauso eine parallele Planung möglich, da die Schülerinnen und Schüler in der Berufspraxis ebenfalls gleichzeitig mit diesen Prozessen konfrontiert werden.

Die Abgrenzung zwischen den Ausbildungsjahren ist - auch hinsichtlich der zeitlichen Planung in der Ausbildungsordnung und in Bezug auf die Prüfungen - einzuhalten.

Die Ausgestaltung und Umsetzung der Lernfelder des KMK-Rahmenlehrplanes sind in der Schule vor Ort zu leisten. Die Lernfelder sind für den Unterricht durch Lernsituationen, die exemplarisch für berufliche Handlungssituationen stehen, zu untersetzen. Lernsituationen konkretisieren die Vorgaben des Lernfeldes und werden mittels didaktischer Analyse aus diesen abgeleitet.

Der berufsbezogene Unterricht knüpft an das Alltagswissen und an die Erfahrungen des Lebensumfeldes an und bezieht die Aspekte der Medienbildung, der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie der politischen Bildung ein. Die Lernfelder bieten umfassende Möglichkeiten, den sicheren, sachgerechten, kritischen und verantwortungsvollen Umgang mit traditionellen und digitalen Medien zu thematisieren. Sie beinhalten vielfältige, unmittelbare Möglichkeiten zur Auseinandersetzung mit globalen, gesellschaftlichen und politischen Themen, deren sozialen, ökonomischen und ökologischen Aspekten sowie Bezüge zur eigenen Lebens- und Arbeitswelt. Die Umsetzung der Lernsituationen unter Einbeziehung dieser Perspektiven trägt aktiv zur weiteren Lebensorientierung, zur Entwicklung der Mündigkeit der Schülerinnen und Schüler, zum selbstbestimmten Handeln und damit zur Stärkung der Zivilgesellschaft bei.

Bei Inhalten mit politischem Gehalt werden auch die damit in Verbindung stehenden fachspezifischen Arbeitsmethoden der politischen Bildung eingesetzt. Dafür eignen sich u. a. Rollen- und Planspiele, Streitgespräche, Pro- und Kontra-Debatten, Podiumsdiskussionen oder kriterienorientierte Fall-, Konflikt- und Problemanalysen.

Bei Inhalten mit Anknüpfungspunkten zur Bildung für nachhaltige Entwicklung eignen sich insbesondere die didaktischen Prinzipien der Visionsorientierung, des Vernetzens des Lernens sowie der Partizipation. Vernetztes Denken bedeutet hier die Verbindung von Gegenwart und Zukunft einerseits und ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen des eigenen Handelns andererseits.

Die zunehmende Digitalisierung und der mit ihr verbundene gesellschaftliche Wandel erfordern eine Vertiefung der informatischen Bildung. Damit einhergehend setzen die Besonderheiten des Bildungsganges sowie die zu erlangenden beruflichen Qualifikationen einen permanenten Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie berufsbezogener Software voraus, um die Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz zu unterstützen. Unter Beachtung digitaler Arbeits- und Geschäftsprozesse ergibt sich die Notwendigkeit einer angemessenen Hard- und Softwareausstattung und entsprechender schulorganisatorischer Regelungen.

Die Ausprägung beruflicher Handlungskompetenz wird durch handlungsorientierten Unterricht gefördert. Dabei werden beispielhafte Aufgabenstellungen aus der beruflichen Praxis im Unterricht aufgegriffen. Das Lernen erfolgt in vollständigen Handlungen, bei denen die Schülerinnen und Schüler das Vorgehen selbstständig planen, durchführen, überprüfen, gegebenenfalls korrigieren und schließlich bewerten.

Dieses Unterrichten erfordert vielfältige Sozialformen und Methoden, insbesondere den Einsatz komplexer Lehr-/Lernarrangements wie Projektarbeit oder kooperatives Lernen. Des Weiteren ist eine kontinuierliche Abstimmung zwischen den beteiligten Lehrkräften des berufsübergreifenden und berufsbezogenen Bereiches sowie der in einem Lernfeld unterrichtenden Lehrkräfte notwendig.

Im anwendungsbezogenen gerätegestützten Unterricht können bis zu 25 % der Unterrichtsstunden in Gruppenteilung geplant werden. Zur Entwicklung des Verständnisses technologischer Abläufe bei der Realisierung ausgewählter Aufgaben sind Exkursionen unverzichtbarer Bestandteil des Unterrichts.

Die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, Lern- und Arbeitstechniken anzuwenden und selbstständig weiterzuentwickeln sowie Informationen zu beschaffen, zu verarbeiten und zu bewerten. Darüber hinaus ist bei den Schülerinnen und Schülern das Bewusstsein zu entwickeln, dass Bereitschaft und Fähigkeit zum selbstständigen und lebenslangen Lernen wichtige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Berufsleben sind.

3 Stundentafel

Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
Pflichtbereich	12	12	12
Berufsübergreifender Bereich	4 ¹	5	5
Deutsch/Kommunikation	1	1	1
Englisch	1	-	-
Gemeinschaftskunde	1	1	1
Wirtschaftskunde	1	1	1
Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik	1	1	1
Sport	-	1	1
Berufsbezogener Bereich	8	7	7
1 Betriebliche Zusammenhänge darstellen und bewerten	1	-	-
2 Fischfanggeräte einsetzen und pflegen	1	-	-
3 Nahrungsnetze darstellen und bewerten	2	-	-
4 Fische bestimmen und verarbeiten	2	-	-
5 Fischereiliche Gewässer beurteilen	2	-	-
6 Fischfanggeräte bauen und instand setzen	-	1,5 ²	-
7 Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen bedienen und instand halten	-	2,5	-
8 Fischereiprodukte konservieren und veredeln	-	1,5 ²	-
9 Fische und Fischereiprodukte vermarkten	-	1,5	-
10 Fische züchten und vermehren	-	-	2 ²
11 Bestandsdynamische Prozesse bewerten	-	-	1 ²

¹ Es obliegt den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung, in welchem Fach des berufsübergreifenden Bereiches in der Klassenstufe 1 unter Beachtung der personellen und sächlichen Ressourcen Unterricht um eine Wochenstunde gekürzt wird. In Abhängigkeit von der vorgenommenen Kürzung verringert sich die Anzahl der Gesamtausbildungsstunden nach Dauer der Ausbildung in dem jeweiligen Fach. In der Summe der Ausbildungsstunden aller Fächer im berufsübergreifenden Bereich ist dies bereits berücksichtigt. Eine Reduzierung in den Fächern Englisch und Gemeinschaftskunde soll nicht erfolgen. Des Weiteren ist sicherzustellen, dass die zum Bestehen der Abschlussprüfung Wirtschafts- und Sozialkunde notwendigen Inhalte im Unterricht vermittelt werden.

² Der Zeitrichtwert für dieses Lernfeld wurde an die aktuelle Stundentafel lt. KMK-Rahmenlehrplan angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die unter „Beispiele für Lernsituationen“ vorgeschlagenen Stundenzahlen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich anzupassen.

Unterrichtsfächer und Lernfelder	Wochenstunden in den Klassenstufen		
	1	2	3
12 Gesundheitszustand von Fischen bewerten und erhalten	-	-	2
13 Fischereiliche Anlagen betreiben	-	-	2
Wahlbereich³	2	2	2

³ Der Wahlbereich steht den Schulen im Rahmen ihrer Eigenverantwortung zur Vertiefung der berufsbezogenen Inhalte sowie zur weiteren Spezialisierung und Förderung zur Verfügung. Die Möglichkeit, das Fach Sport im Wahlbereich der Klassenstufe 1 anzubieten, ist ebenso gegeben.

4 Hinweise zur Umsetzung

In diesem Kontext wird auf die Handreichung „Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne“ (vgl. LaSuB 2022) verwiesen.

Diese Handreichung bezieht sich auf die Umsetzung des Lernfeldkonzeptes in den Schularten Berufsschule, Berufsfachschule und Fachschule und enthält u. a. Ausführungen

1. zum Lernfeldkonzept,
2. zu Aufgaben der Schulleitung bei der Umsetzung des Lernfeldkonzeptes, wie
 - Information der Lehrkräfte über das Lernfeldkonzept und über die Ausbildungsdokumente,
 - Bildung von Lehrerteams,
 - Gestaltung der schulorganisatorischen Rahmenbedingungen,
3. zu Anforderungen an die Gestaltung des Unterrichts, insbesondere zur
 - kompetenzorientierten Planung des Unterrichts,
 - Auswahl der Unterrichtsmethoden und Sozialformen

sowie das Glossar.

5 Beispiele für Lernsituationen

Lernfeld 1 Betriebliche Zusammenhänge darstellen und bewerten **1. Ausbildungsjahr**
Zeitrichtwert: 40 Ustd.

Lernsituationen	1.1 Situation und Perspektiven der Binnenfischerei in Deutschland ermitteln	10 Ustd.
	1.2 Den eigenen Ausbildungsbetrieb als Bestandteil der Fischwirtschaft präsentieren	15 Ustd.
	1.3 Die eigene Stellung innerhalb des Betriebes darstellen	5 Ustd.
	1.4 Die arbeits-, tarif- und steuerrechtlichen Vorschriften anwenden	10 Ustd.
Lernsituation	1.2 Den eigenen Ausbildungsbetrieb als Bestandteil der Fischwirtschaft präsentieren	15 Ustd.

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb wurde ausgewählt, sich auf der Messeveranstaltung zur „Grünen Woche“ als ein Vertreter der sächsischen Fischwirtschaft zu präsentieren. Sie erhalten von Ihrem Ausbilder den Auftrag, dafür einen Flyer zu entwickeln. In diesem Flyer informieren Sie die Messebesucher über Produkte und Dienstleistungen Ihres Ausbildungsbetriebes sowie über regionale Besonderheiten und Spezialitäten.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Informationen zum Ausbildungsbetrieb beschaffen Sich über die Fischwirtschaft informieren Produktpalette und Dienstleistungen recherchieren Informationen über regionale Besonderheiten und Vermarktungsmöglichkeiten einbeziehen Gestaltungskriterien für einen Flyer zusammenstellen Bewertungskriterien für den Flyer festlegen Bewertungsmatrix erstellen	4	Gruppenarbeit Expertenbefragung Unternehmensbesichtigung Recherche im Internet Organigramm Fachliteratur Homepage Kataloge berufsbezogenes Englisch berufsbezogene Informationsverarbeitung Deutsch/Kommunikation
1.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Informationen auswählen - Fischwirtschaft - Ausbildungsbetrieb - Produktionsabläufe - Fischereiprodukte - Dienstleistungen - regionale Besonderheiten Informationen strukturieren Prinzip der Nachhaltigkeit beachten Flyer erstellen Flyer präsentieren	8	Gruppenarbeit Fachgespräche berufsbezogene Informationsverarbeitung Präsentationstechniken

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
1.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Flyer des Ausbildungsbetriebes bewerten Gestaltung und Inhalt reflektieren Eigenes Verhalten und Arbeitsprozess in der Gruppe einschätzen	3	Bewertungsmatrix Feedback Diskussion Selbstreflexion

Lernfeld 2 Fischfanggeräte einsetzen und pflegen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Ustd.**

Lernsituationen	2.1 Material, Aufbau, Funktionsweise und Instandhaltung von Fischfanggeräten bestimmen	14 Ustd.
	2.2 Den Einsatz von Fischfanggeräten planen und vorbereiten	14 Ustd.
	2.3 Den Ablauf der Befischung und das Fangergebnis dokumentieren	12 Ustd.
Lernsituation	2.2 Den Einsatz von Fischfanggeräten planen und vorbereiten	14 Ustd.

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb hat einen weiteren See gepachtet, um den eigenen Fischertrag zu erhöhen. Ihr Arbeitsteam erhält den Auftrag, die Reusenfischerei für diesen See zu planen und vorzubereiten.
Entwickeln Sie eine Standard-Checkliste für die notwendigen Planungs- und Vorbereitungsschritte und präsentieren Sie diese Ihrem Ausbilder.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Einsatzbedingungen für die Reusenfischerei recherchieren - Gewässerstruktur - Einsatztiefe - Strömungen - Zielfischarten - Fangzeiten Vorhandene Fangstatistiken analysieren Informationen über den Fischbestand recherchieren Fangaufkommen abschätzen Rechtliche, ökologische und ökonomische Rahmenbedingungen integrieren Fanggeräteinventar prüfen Personalbedarf kalkulieren Kriterien für die Checkliste festlegen Checkliste mit notwendigen Planungs- und Vorbereitungsschritten entwickeln	6	Gruppenarbeit mögliche Informationsquellen: Archivarbeit, Verpächter, Fischerei- und Wasserbehörden, wissenschaftliche Einrichtungen grafische Darstellungen Fangstatistik Naturschutz betriebliche Inventarlisten Kriterienkatalog berufsbezogene Informationsverarbeitung
2.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Fangplätze und Einsatzbedingungen dokumentieren Reusenplätze festlegen Reusen auswählen Arbeitsmittel für die Reusenfischerei bereitstellen Persönliche Schutzausrüstungen auswählen und überprüfen Standard-Checkliste prüfen und ergänzen Standard-Checkliste für den Reuseneinsatz präsentieren	6	Standard-Checkliste Arbeitsschutz Gruppenarbeit

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
2.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsprozesse aus rechtlicher, ökologischer und ökonomischer Sicht reflektieren Checkliste bewerten Maßnahmen zur Verbesserung der Planung ableiten	2	Checkliste Kriterienkatalog Effizienz, Wirtschaftlichkeit

Lernfeld 3 Nahrungsnetze darstellen und bewerten**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	3.1 Nahrungsnetze fischereilich genutzter Gewässer darstellen	40 Ustd.
	3.2 Gewässer untersuchen und Gewässergüte bewerten	20 Ustd.
	3.3 Anforderungen an bedarfsgerechte Ernährung aquatischer Organismen ermitteln	20 Ustd.

Lernsituation 3.2 Gewässer untersuchen und Gewässergüte bewerten 20 Ustd.

Auftrag Eine wichtige Aufgabe der sächsischen Fischwirtschaft ist die Nutzung der zahlreichen Karpfenteiche. Sie erhalten von Ihrem Ausbildungsbetrieb den Auftrag, die Zusammensetzung der Naturnahrung in einem Brutstreckteich zu untersuchen und hinsichtlich der fischereilichen Nutzung zu bewerten. Stellen Sie kurz- und langfristige Bewirtschaftungsmaßnahmen in einer Übersicht zusammen und präsentieren Sie diese Ihrem Ausbilder.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
3.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Arbeitsmittel zur Entnahme von Fischnährtieren recherchieren Sich über quantitative und qualitative Methoden zur Untersuchung der Organismen informieren Sich einen Überblick zu kurz- und langfristigen Bewirtschaftungsmaßnahmen verschaffen Kriterien für eine Übersicht festlegen	8	Fachliteratur Internet physikalisch, chemisch und biologisch
3.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Arbeitsmittel bereitstellen Fischnährtiere fangen, fixieren und bestimmen Menge und Art ermitteln - Bestimmungsschlüssel - Schätzverfahren Ergebnisse dokumentieren Gewässergüte für eine fischereiliche Nutzung bewerten Bewirtschaftungsmaßnahmen ableiten und in einer Übersicht darstellen Übersicht vorstellen	8	Exkursion Mikroskop berufsbezogene Informationsverarbeitung Protokoll Kriterienkatalog Präsentationstechniken
3.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Übersicht kriteriengeleitet überprüfen und beurteilen Sofort- und langfristige Maßnahmen für eine optimale Teichbewirtschaftung empfehlen	4	Diskussion Reflexion, Feedbackregeln Korrektur

Lernfeld 4 Fische bestimmen und verarbeiten**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	4.1 Relevante Fischarten beschreiben und artspezifisch bestimmen	30 Ustd.
	4.2 Rohstoffeigenschaften von Frischfisch bewerten	10 Ustd.
	4.3 Fische sortieren, tierschutzgerecht betäuben, töten und schlachten	20 Ustd.
	4.4 Frischfisch be- und verarbeiten sowie lagern	20 Ustd.

Lernsituation 4.3 Fische sortieren, tierschutzgerecht betäuben, töten und schlachten 20 Ustd.

Auftrag Sie erhalten den Auftrag, 100 Kilogramm Portionsforellen der Bearbeitungsstufe ausgenommen mit Kopf (amK) herzustellen. Entnehmen Sie die Forellen aus der Hälteranlage. Sortieren, betäuben, töten und schlachten Sie die Fische. Planen und dokumentieren Sie Ihren Arbeitsprozess auf Grundlage des HACCP-Konzeptes.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
4.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Auftrag analysieren Lebendgewicht und Stückzahl rechnerisch ermitteln Bestandsdaten erfassen und protokollieren Überblick über Sortiermöglichkeiten verschaffen Geeignete Sortiermöglichkeit und Arbeitsmittel festlegen Sich über tierschutzgerechte Betäubung, Tötung und Schlachtung informieren Qualitätsmerkmale festlegen HACCP-Konzept beachten Bewertungskriterien für HACCP-Plan festlegen HACCP-Plan erstellen	8	Gruppenarbeit Ausbeuteberechnung Tabellenkalkulation Recherche TSchG, TierSchIV LFGB, IfSG, LMHV Placemat berufsbezogene Informationsverarbeitung
4.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Arbeitsplatz vorbereiten und Arbeitsmittel bereitstellen Fische entnehmen, wiegen und sortieren Fische tierschutzgerecht behandeln, betäuben und töten Vorschriften beachten Qualitätskriterien anwenden Forellen schlachten Fischqualität prüfen und bewerten Portionsforellen zwischenlagern Lagerbedingungen beachten	8	Hygiene, HACCP-Plan Exkursion anwendungsbezogener gerätegestützter Unterricht Arbeits- und Unfallschutz, Sicherheitsdatenblätter Hygiene Lagertemperatur, First in First out (FiFo)

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		CCPs in dem HACCP-Plan dokumentieren Arbeitsplatz reinigen Bestandsdaten aktualisieren HACCP-Plan präsentieren		HACCP-Plan Tabellenkalkulation Präsentationstechniken
4.3.3	Bewerten/ Reflektieren	HACCP-Plan bewerten Arbeitsprozess nach rechtlichen, qualitativen und ökonomischen Kriterien beurteilen Möglichkeiten zur Optimierung des Arbeitsprozesses aufzeigen	4	Kriterienkatalog Zielscheibe Feedback Selbstkritik Diskussion

Lernfeld 5 Fischereiliche Gewässer beurteilen**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	5.1 Umweltfaktoren der fischereilich genutzten Gewässer bestimmen	30 Ustd.
	5.2 Gewässer hinsichtlich ihrer wirtschaftlichen Nutzbarkeit bewerten	20 Ustd.
	5.3 Witterungseinflüsse auf fischereiliche Bewirtschaftungsmaßnahmen beurteilen	30 Ustd.

Lernsituation 5.1 Umweltfaktoren der fischereilich genutzten Gewässer bestimmen 30 Ustd.

Auftrag Mehrere Karpfenteiche werden von Ihrem Ausbildungsbetrieb bewirtschaftet. Um eine stabile Wasserqualität zu gewährleisten, werden regelmäßige Untersuchungen durchgeführt. Entnehmen Sie Proben und bestimmen Sie die chemisch-physikalischen Eigenschaften des Wassers. Protokollieren und beurteilen Sie Ihre Ergebnisse.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
5.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Sich über Anforderungen an die Wasserqualität informieren - Wassertemperatur - pH-Wert - Sauerstoffkonzentration - Säurebindevermögen - Konzentration der Stickstoffverbindungen Relevante Untersuchungsmethoden recherchieren Notwendige Chemikalien zur Untersuchung bestimmen Vorschriften über Einsatz, Lagerung und Entsorgung der Chemikalien zur Untersuchung der Wasserqualität einbeziehen Arbeitsgeräte auswählen Schrittfolge festlegen Möglichkeiten auftretender Messfehler bewusst machen Protokoll vorbereiten	15	chemische und physikalische Messgrößen kritische und optimale Bereiche LF 3 Feld- und Laboruntersuchungen Sicherheitsdatenblätter Unfallschutz Betriebsanweisungen Umweltschutz
5.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Arbeitsgeräte und Chemikalien bereitstellen Proben entnehmen und untersuchen Schrittfolge beachten Messfehler vermeiden Messwerte protokollieren Datenerfassungssysteme nutzen	10	Partnerarbeit Arbeitsschutz berufsbezogenen Informationsverarbeitung Tabellenkalkulation Datenbanken

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Proben und Chemikalien entsorgen Arbeitsgeräte reinigen Messwerte beurteilen Fehler analysieren		Umweltschutz Richt- und Grenzwerte Soll-Ist-Vergleich
5.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Untersuchungsmethoden evaluieren Protokollieren überprüfen Vorschläge zur Fehlervermeidung ableiten Arbeitsprozess optimieren Stärken und Schwächen sowie eigene Leistung reflektieren	5	Reflexion Diskussion Fachgespräch Kritik und Selbstkritik

Lernfeld 6 Fischfanggeräte bauen und instand setzen 2. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert entsprechend KMK-Rahmenlehrplan: 60 Ustd.⁴
Zeitrictwert: 80 Ustd.

Lernsituationen	6.1 Verschiedene Konstruktions- und Fertigungstechniken analysieren	20 Ustd.
	6.2 Bau von Fischfanggeräten planen	40 Ustd.
	6.3 Fischfanggeräte bauen, prüfen und instand setzen	20 Ustd.
Lernsituation	6.2 Bau von Fischfanggeräten planen	40 Ustd.

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb beabsichtigt fünf einwandige Stellnetze zum Fang von Karpfen anzufertigen oder bei anderen Anbietern einzukaufen. Sie erhalten den Auftrag, die Kosten für beide Anschaffungsmöglichkeiten zu prüfen und einen begründeten Vorschlag zu unterbreiten. Kalkulieren Sie den Gesamtpreis für die eigene Anfertigung. Erstellen Sie eine Materialliste und einen Montageplan für die Herstellung der Stellnetze. Präsentieren Sie die Ergebnisse Ihrem Ausbilder.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Zielstellungen ableiten, Vorschläge strukturieren und beschreiben Vorgehen festlegen Auswahlkriterien und Qualitätseigenschaften für Selbstanfertigung formulieren - Materialkosten - Herstellungskosten - Wartungskosten - Materialbeschaffenheit - Lebensdauer - Fängigkeit - Einsatzqualität (Handling) Bezugsquellen erfassen Bezugsquellen möglicher Lieferanten strukturieren Sich über Aufbau und Herstellung der Stellnetze informieren - Materialien - Bauteile - Abmessungen - Konstruktionen - Fertigungstechniken Form und Inhalt der Dokumentation festlegen Bewertungskriterien für Materialliste und Montageplan festlegen	14	Projektmethode Gruppenarbeit Mindmap Projektskizze Projektplan Zeit- und Arbeitspläne Brainstorming Fachliteratur Kriterienliste Wirtschaftskunde Online-Shops der Fischereiausrüster Fachkataloge Fachmessen LS 6.1 Expertengespräch Fachliteratur Projektmappe Kriterienkatalog

⁴ Der Zeitrictwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
6.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Arbeitsschritte koordinieren Preisangebote für fangfertig montierte Stellnetze recherchieren Angebote für Materialien für Eigenanfertigung einholen Angebote kriteriengeleitet auswählen Aufbau des Stellnetzes skizzieren und beschriften Abmessungen des Stellnetzes berechnen Bauteile anforderungsgerecht bestimmen - Stellnetzblatt - Schwimmleine - Bleileine - Montagezubehör Montageplan mit Anleitung erstellen Arbeitsaufwand für Montage feststellen Material-, Personal-, Betriebskosten und Mehrwertsteuer berücksichtigen Gesamtpreis berechnen Ergebnisse dokumentieren - Qualitätseigenschaften - Materialliste und -kosten - Berechnungen der Bauteile - Montageplan - Montagekosten - Kostenrechnung Preise vergleichen Entscheidung treffen und begründen Arbeitsergebnisse präsentieren	18	Projektplan Gruppenarbeit Online-Shops der Fischereiausrüster Fachkataloge Fachmessen Wirtschaftskunde Kostenkalkulation Projektmappe berufsbezogene Informationsverarbeitung Präsentationstechniken
6.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Materialliste und Montageplan bewerten Auswahlkriterien- und Qualitätseigenschaften überprüfen Fehler bei der Arbeitsplanung erkennen Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitsplanung ableiten - Effizienz - Wirtschaftlichkeit	8	Kriterienkatalog Debatte Feedback Reflexion Projektplan

**Lernfeld 7 Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen
bedienen und instand halten**
**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Ustd.**

Lernsituationen	7.1 Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen im Fischereibetrieb planen	20 Ustd.
	7.2 Die Funktionsfähigkeit von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen überprüfen	40 Ustd.
	7.3 Technische Arbeitsprozesse überwachen	20 Ustd.
	7.4 Instandhaltungsmaßnahmen umsetzen	20 Ustd.
Lernsituation	7.1 Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen im Fischereibetrieb planen	20 Ustd.

Auftrag Sie erhalten den Auftrag, die Abfischung eines 60 Hektar großen Abwachsteiches, der im Frühjahr mit zweisömmrigen Satzkarpfen und Nebenfischen besetzt wurde, vorzubereiten. Veranschaulichen Sie den Abfischungsprozess in einem Fließschema und erfassen Sie die benötigten Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen in einer Übersicht.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
7.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Abfischzeiträume recherchieren Betrieblichen Abfischplan beachten Zuständige Behörden und betroffene Unternehmen ermitteln - Wasserbehörden - Wasser- und Bodenverbände - sonstige Unterlieger Örtliche Bedingungen, Infrastruktur und Witterungsbedingungen berücksichtigen Sich über Vorgänge zum Abfischen informieren - Konzentration der Fischbestände - Entnahme der Fische - Sortierung, Wägung und Zählung - Zwischenhälterung - Verladen und Beförderung Sich einen Überblick über die Einsatzmöglichkeiten von Maschinen, Geräten und Hilfsvorrichtungen zum Abfischen und Sortieren verschaffen Bewertungskriterien für Fließschema und Übersicht festlegen	8	Internet Ausbildungsbetrieb LF 2, 4 Fachliteratur Fachkataloge, Fachbücher Bewertungsbogen
7.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Fließschema zum Abfischprozess entwickeln Abfischgeräte, -maschinen und Hilfsvorrichtungen auftragsgemäß auswählen und dem Abfischprozess zuordnen	8	Gruppenarbeit berufsbezogene Informationsverarbeitung

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Übersicht zu Abfischgeräten, -maschinen und Hilfsvorrichtungen erstellen Örtliche Bedingungen, Infrastruktur und Witterungsbedingungen berücksichtigen Fließschema und Übersicht zu ausgewählten Geräten, Maschinen und Hilfsvorrichtungen vorstellen		Visualisierungstechniken
7.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Fließschema und Übersicht zu ausgewählten Geräten, Maschinen und Hilfsvorrichtungen bewerten Im Arbeitsprozess getroffene Maßnahmen beurteilen Optimierung des Arbeitsprozesses diskutieren	4	Bewertungsbogen Blitzlicht Plenum Korrektur

Lernfeld 8 Fischereiprodukte konservieren und veredeln**2. Ausbildungsjahr****Zeitrictwert entsprechend KMK-Rahmenlehrplan: 60 Ustd.⁵****Zeitrictwert: 80 Ustd.**

Lernsituationen	8.1 Lebende Fische transportieren	20 Ustd.
	8.2 Veredelte Fischereiprodukte herstellen	30 Ustd.
	8.3 Fischereiprodukte konservieren und lagern	30 Ustd.
Lernsituation	8.2 Veredelte Fischereiprodukte herstellen	30 Ustd.

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb beabsichtigt wiederholt ein Fischerfest zu veranstalten. Auf diesem Hoffest sollen verkaufswirksam frische Fischspezialitäten angeboten werden. Wählen Sie unter Beachtung der im Fischereibetrieb vorhandenen Ressourcen geeignete Fischereiprodukte aus. Erfassen Sie bedarfsgerecht die erforderlichen Rohwaren, Hilfsstoffe sowie Maschinen und Geräte. Bereiten Sie ein Konzept vor, das Sie auf der nächsten Teamberatung präsentieren.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Konkrete Ziele ableiten Arbeitsschritte festlegen Konzeptideen sammeln Besucherzahl des Hoffestes aus dem Vorjahr ermitteln Veredelte Fischereiprodukte nach Kundenakzeptanz, Region und Saison recherchieren Rezepturen für Fischspezialitäten zusammentragen Informationen zu geeigneten Rohwaren, Hilfsstoffen und Herstellungsverfahren erfassen Sich über den Einsatz von Arbeitsmitteln zur Veredelung von Fischereiprodukten informieren Zweckmäßige und produktspezifische Verpackungsmethoden für den Direkt- und Außer-Haus-Verzehr analysieren Rechtsgrundlagen für Herstellung und Verkauf von Fischereiprodukten ermitteln Etikettierungsrichtlinien für Fischereiprodukte beachten Bewertungskriterien für Präsentation des Konzeptes festlegen	10	Gruppenarbeit Brainstorming, Morphologischer Kasten Internet, Fachliteratur, Verbraucherdienste LF 4 Werkzeuge, Behälter, Hilfsvorrichtungen, Geräte und Maschinen Arbeits- und Unfallschutz LF 4 LFGB, IfSG, LMHV, VO (EG), Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus FischEtikettG, FischEtikettV Bewertungsbögen

⁵ Der Zeitrictwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
8.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Konzeptionelle Entscheidungen treffen und begründen Veredelte Fischereiprodukte für das Hoffest regionaltypisch, adressatengerecht und ressourcenorientiert auswählen Rezepturen für die ausgewählten, veredelten Fischereiprodukte zusammenstellen Geeignete Verpackungsmethoden produktspezifisch festlegen Rohwaren, Hilfsstoffe und Verpackungen nach Art und Menge in Abhängigkeit der Besucherzahlen kalkulieren und in einer Übersicht auflisten Werkzeuge, Behälter, Hilfsvorrichtungen bereitstellen Maschinen und Geräte im Betrieb erfassen und prüfen Hygienemaßnahmen für eine ordnungsgemäße Herstellung der Fischereiprodukte und deren Verkauf festlegen Etikettierung der Fischereiprodukte einhalten Präsentationsmappe für die Teamberatung vorbereiten Bewertungsbögen erstellen Konzept präsentieren	16	Gruppenarbeit Umweltschutz, Müllvermeidung Hygiene Berechnungen berufsbezogene Informationsverarbeitung Inventarlisten Arbeitsschutz Recherche- und Informationsergebnisse Präsentationstechniken
8.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Konzeptpräsentation bewerten Die vorgeschlagenen Fischereiprodukte hinsichtlich Praxistauglichkeit auf dem Hoffest evaluieren Konzeptionelle sowie fachliche Mängel und Fehler diskutieren Konsequenzen zur Verbesserung der Planung ableiten	4	Selbst- und Fremdeinschätzung Bewertungsbögen Pro- und Contra-Diskussion Wirtschaftlichkeit, Effizienz

Lernfeld 9 Fische und Fischereiprodukte vermarkten**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Ustd.**

Lernsituationen	9.1 Die aktuelle Marktsituation für Fische und Fischereiprodukte analysieren und zielgruppenorientierte Vermarktungswege entwickeln	20 Ustd.
	9.2 Herstellungskosten für Fischereiprodukte berechnen und Verkaufspreise kalkulieren	20 Ustd.
	9.3 Beratungs- und Verkaufsgespräche mit Kunden und Geschäftspartnern adressatengerecht führen	20 Ustd.
Lernsituation	9.1 Die aktuelle Marktsituation für Fische und Fischereiprodukte analysieren und zielgruppenorientierte Vermarktungswege entwickeln	20 Ustd.

Auftrag Ihr Ausbildungsbetrieb vermarktet bisher die Speisefische über den Großhandel. Die Vermarktung soll durch einen Hofladen erweitert werden. Neben den Speisefischen sollen verschiedene Fischereiprodukte angeboten werden. Sie erhalten den Auftrag, ein passendes Fischsortiment für den Hofladen vorzuschlagen. Analysieren Sie dazu die aktuelle Marktsituation und erfassen Sie das Verhalten der Kunden und Wettbewerber. Erstellen Sie dafür ein Formular zur Kundenbefragung. Bewerten Sie die zukünftigen Vermarktungswege der Fischereiprodukte aus betriebswirtschaftlicher Sicht.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Sich über Fischereiprodukte informieren - Frischfisch - küchenfertige Produkte - Räucherfisch - Marinaden - Fischsalate - Konserven Sich mit Methoden der Vermarktung auseinandersetzen - Direktvermarktung - Großhandel Sich einen Überblick über mögliche Zielgruppen und den Fischverzehr verschaffen Wettbewerber recherchieren Wettbewerberdaten beschaffen - Fischsortiment - Verkaufspreise - Öffnungszeiten - Serviceleistungen - Kundentypen - Aktionen Kriterien für Inhalt und Gestaltung des Fragebogens festlegen - Fragetypen - Aufbau - Skalierung - Layout - Soziodemografische Daten	10	LF 4, 7 Fachliteratur Wirtschaftskunde Statistisches Landesamt Internet Exkursion Expertengespräch Kriterienkatalog berufsbezogene Informationsverarbeitung

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
9.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Fragebogen entwickeln und gestalten Kaufmotive, Kundentypen und Wertvorstellungen berücksichtigen Marktanalyse ausführen und Ergebnisse zusammenfassen - Kundenanalyse - Mitbewerberanalyse Ergebnisse der Marktanalyse besprechen Fischsortiment ableiten und vorschlagen Vermarktungswege des Ausbildungsbetriebes ermitteln Vermarktungswege anhand der ermittelten Marktsituation prüfen Vermarktungswege optimieren und erweitern	8	Gruppenarbeit Diskussion berufsbezogene Informationsverarbeitung Werteorientierung Statistisches Landesamt Fragebogen Kommunikationsfähigkeit LS 1.2 Diskussion
9.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Fragebogen beurteilen Verbesserung des Fragebogens diskutieren Fischsortiment bewerten Vorschläge zu entwickeln Vermarktungswegen einschätzen	2	Kriterienkatalog Plenum Fachgespräch Fremdeinschätzung

Lernfeld 10	Fische züchten und vermehren	3. Ausbildungsjahr
	Zeitrictwert entsprechend KMK-Rahmenlehrplan: 80 Ustd.⁶	
		Zeitrictwert: 100 Ustd.

Lernsituationen	10.1 Fischzuchtverfahren unter Berücksichtigung der Zuchtziele auswählen	20 Ustd.
	10.2 Fischvermehrung planen	30 Ustd.
	10.3 Fischbestände in Teichen und Fischzuchtanlagen artgerecht halten und aufziehen	50 Ustd.

Lernsituation	10.2 Fischvermehrung planen	30 Ustd.
----------------------	------------------------------------	-----------------

Auftrag Ein Angelverein beauftragt Ihren Ausbildungsbetrieb mit der Lieferung von 20.000 Stück schwimm- und fressfähiger Bachforellenbrut für den Besatz in einem Forellenzucht-betrieb. Sie lernen im Rahmen einer Exkursion in einem kooperierenden Forellenzucht-betrieb die Haltungs- und Erbrütungseinrichtungen kennen. Informieren Sie sich vorher über die Vermehrungsmethoden. Erstellen Sie im Ergebnis der Exkursion einen Arbeitsplan für die Erzeugung der Bachforellenbrut sowie eine Materialliste der benötigten Arbeitsmittel und -geräte. Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse Ihrem Ausbilder.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
10.2.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Informationen zur Laicherhaltung beschaffen - Laichzeit - Auswahl der Elterntiere nach Genbestand, Herkunft und Menge - benötigte Haltungskapazität - Wasserbedarf - physiologische Ansprüche der Laicher - Ermittlung des Reifegrades der Elterntiere Methoden der künstlichen Vermehrung recherchieren - Abstreifen - Besamen Sich über die Erbrütung informieren - Erbrütungsapparate - Geräte, Hilfsmittel und -stoffe - Erbrütungsphasen, -dauer, Schlupfzeitpunkt - Haltungsbedingungen während der Erbrütung und nach dem Schlupf - Pflegearbeiten und Hygienemaßnahmen - Zählung der Eier und Brut - Berechnung der Erbrütungsverluste - Auslieferung der Brut - Dokumentation relevanter Erbrütungsdaten	20	Recherche Fachliteratur Gendatenbanken aquatische genetische Ressourcen LF 5 Gruppenpuzzle Fachkataloge Fachbücher Fachexperte Sortier- und Auslese-möglichkeiten, Desinfektion Zählmethoden berufsbezogene Informationsverarbeitung

⁶ Der Zeitrictwert für dieses Lernfeld wurde an die Vorgaben des KMK-Rahmenlehrplans angepasst. Bei der Ausgestaltung und Umsetzung des Lernfelds sind die vorgeschlagenen Lernsituationen in den Schulen vor Ort eigenverantwortlich zeitlich zu untersetzen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Arbeitsplan und Materialliste entwerfen Bewertungskriterien für den Arbeitsplan und Materialliste erstellen		Deutsch/Kommunikation
10.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Informationen zur Haltung, Vermehrung und Erbrütung erkunden Informationen im Arbeitsplan zusammenfassen Materialliste ausfüllen Arbeitsplan und Materialliste vorstellen	8	Exkursion Ergebnisse der Exkursion Plenum Kurzvorträge Visualisierungstechniken
10.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Arbeitsplan und Materialliste bewerten Fehler beim Arbeitsprozess analysieren Fehlervermeidung ableiten	2	Kriterienkatalog Reflexion Selbstkritik

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Präsentationsart im Team abstimmen Bewertungskriterien für Präsentation vereinbaren		Präsentationstechniken Bewertungsbogen
11.2.2	Entscheiden/ Durchführen	Daten aus den vorliegenden Unterlagen sammeln und systematisieren Daten auswerten und interpretieren Fischereiliche Ertragsfähigkeit einschätzen Ertragsklasse bestimmen Defizite der fischereirelevanten Standortfaktoren und des Fischbestandes aufzeigen Empfehlungen zur weiteren Bewirtschaftung formulieren Ergebnisse in einer Dokumentation abbilden und präsentieren	8	Fang- und Besatzstatistik grafische Darstellung berufsbezogene Informationsverarbeitung Berechnungen Visualisierungstechniken
11.2.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentation bewerten Arbeitsergebnisse diskutieren und beurteilen Arbeitsprozess reflektieren	2	Bewertungsbogen Fachdiskussion Feedback

Lernfeld 12	Gesundheitszustand von Fischen bewerten und erhalten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd.
--------------------	---	---

Lernsituationen	12.1 Maßnahmen bei Fischverlusten und Fischkrankheiten einleiten 12.2 Maßnahmen zur Gesunderhaltung von Fischen umsetzen 12.3 Strategien zur Vermeidung von Fischverlusten durch Fischfeinde entwickeln	40 Ustd. 30 Ustd. 10 Ustd.
-----------------	---	----------------------------------

Lernsituation	12.1 Maßnahmen bei Fischverlusten und Fischkrankheiten einleiten	40 Ustd.
----------------------	---	-----------------

Auftrag Ihr Meister überträgt Ihnen die Betreuung einer zum Ausbildungsbetrieb gehörenden Warmwasserkreislaufanlage zur Aufzucht von Zandern.

Zu Ihren Aufgaben gehören die Fütterung der Fischbestände sowie die Überwachung der Fischzuchtanlage. In einem der Becken stellen Sie eine stark verminderte Futteraufnahme fest. Viele Zander stehen lethargisch an der Wasseroberfläche. Reagieren Sie auf diese Situation und leiten Sie alle erforderlichen Maßnahmen ein. Protokollieren Sie den Störfall und den Erfolg Ihrer Maßnahmen.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
12.1.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Ursachen, Symptome und Behandlung von Fischkrankheiten recherchieren - umweltbedingte Erkrankungen - ernährungsbedingte Erkrankungen - Befall durch Ekto- und Endoparasiten - bakterielle Erkrankungen - Viruskrankheiten - Pilzerkrankungen - Fischverluste - Verhütung und Bekämpfung von Fischseuchen - Arzneimittelanwendung - Desinfektion- und Hygienemaßnahmen - Sofortmaßnahmen zur Rettung des Fischbestandes festlegen - Schadensfeststellung - Gefährdungsursachen - betrieblicher Notfall-/Havarieplan - Benachrichtigung der Betriebsleitung und ggf. relevanter Institutionen	20	Fachliteratur Lesestrategie Expertenvortrag Fischgesundheitsdienst, Tierseuchenkasse, Veterinäramt behördliche Anzeige- und Meldepflicht Fischseuchenverordnung, sächsische Programme AMG, Tierhalter-Arzneimittelanwendungs- und Nachweisverordnung, Arzneimittelrecht der EU Analogiemethode Betriebsanweisung Checkliste, Handlungsvarianten Meldepflicht Polizei, Veterinäramt

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Weitergehende Maßnahmen zum Vorgehen bei Fischkrankheiten entwickeln - fachgerechte Entnahme, Konservierung und Beschriftung von Wasserproben - Sofortbestimmung von Temperatur, Sauerstoffkonzentration und pH-Wert mit Hilfe elektronischer Messgeräte - fachgerechte Probenahme und Konservierung kranker und verendeter Fische Sich über die Protokollierung bei Schadensfeststellung informieren Bewertungskriterien festlegen Protokoll zur Dokumentation entwerfen		LS 5.1 Meldepflicht, Protokollformular, Fotos, Video Deutsch/Kommunikation Kriterienkatalog berufsbezogene Informationsverarbeitung
12.1.2	Entscheiden/ Durchführen	Ruhe bewahren und situationsgerecht handeln Sachrichtige Entscheidungen unter Zeitdruck treffen Sofortmaßnahmen auswählen und einleiten Störungen im Fischbestand dokumentieren Wasser- und Fischproben fachgerecht entnehmen, beschriften und konservieren Sauerstoffkonzentration und pH-Wert mit Hilfe elektronischer Messgeräte messen und notieren Gefährdungsursachen aus Beobachtungs- und Messdaten identifizieren Fischkrankheit ableiten Wirksame Maßnahmen zur Behandlung der kranken Fische auswählen und einleiten Fischbestand beobachten Behandlungsschritte und resultierende Veränderungen schriftlich dokumentieren	15	Dringlichkeit, Beobachtungsstrategie, Problemlösefähigkeit Deutsch/Kommunikation: Stressbewältigung Rollenspiel zur Notfallmeldung Schadensprotokoll, Fotos oder Videos Protokoll Checkliste Protokoll
12.1.3	Bewerten/ Reflektieren	Schadensprotokoll bewerten Situationsgerechte Reaktion auf den Vorfall einschätzen	5	Kriterienkatalog Reflexion

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Stressbewältigung verbessern Fehler in der Vorgehensweise erkennen Fehlerquellen bei den Sofortmessungen und der Entnahme und Konservierung von Wasser- und Fischproben analysieren Optimierungsvorschläge diskutieren		Rollenspiel Kritik, Selbstkritik Notfallplan Protokoll Fachgespräch

Lernfeld 13	Fischereiliche Anlagen betreiben	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 80 Ustd.
--------------------	---	---

Lernsituationen	13.1 Aufbau und Funktionsweise von Fischzuchtanlagen darstellen	20 Ustd.
	13.2 Fischzuchtanlagen nachhaltig bewirtschaften	30 Ustd.
	13.3 Wirtschaftlichkeit von Fischzuchtanlagen bewerten	30 Ustd.

Lernsituation	13.3 Wirtschaftlichkeit von Fischzuchtanlagen bewerten	30 Ustd.
----------------------	---	-----------------

Auftrag Sie arbeiten in einer Kaltwasseranlage (Durchflussanlage) zur Aufzucht von Forellen. Bisher wurden die Forellen per Hand sortiert. Ihr Betriebsleiter plant aus kostenwirtschaftlichen Gründen den Kauf einer Sortiermaschine. Sie werden beauftragt, eine geeignete Fischsortiermaschine auszuwählen und deren Wirtschaftlichkeit zu bewerten.

Bestimmen Sie die Auswirkungen des Kaufs der Sortiermaschine auf den Deckungsbeitrag und präsentieren Sie Ihre Ergebnisse dem Betriebsleiter.

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
13.3.1	Analysieren/ Informieren/ Planen	Arbeitsauftrag analysieren Teilschritte ableiten und strukturieren Verschiedene Fischsortiermaschinen recherchieren Fischsortiermaschinen nach Aufbau, Funktionsweise, Kapazität, Anschaffungs- und variablen Kosten vergleichen Innerbetriebliche Anforderungen und Einsatzbedingungen für die Fischsortiermaschine ermitteln Kosten analysieren Informationen zur Betriebsanalyse und zur Deckungsbeitragsrechnung erfassen Bewertungskriterien für die Präsentation festlegen	15	Gruppenarbeit Clustern LF 9 Herstellerkataloge, Internet, Fachliteratur Übersicht, Tabellenkalkulation Wirtschaftskunde Ausbildungsbetrieb Inventarlisten Gebäude- und Lagepläne Kostenarten Wirtschaftskunde Buchführung Kalkulationsmodelle berufsbezogene Informationsverarbeitung
13.3.2	Entscheiden/ Durchführen	Geeignete Fischsortiermaschine gemäß der betrieblichen Anforderung auswählen Eignung für Fischart und -größe berücksichtigen Örtliche Voraussetzungen und Einsatzbedingungen der Kaltwasseranlage bedenken Vorhandene Abfischungstechnik, Maschinen, Geräte und Betriebsvorrichtungen einbinden Kosten zuordnen	10	Übersicht, Maschinen, Geräte und Betriebsvorrichtungen LF 4 Ausbildungsbetrieb Gebäude- und Lagepläne rationeller Maschinen- und Geräteeinsatz Maschinenkosten, Abschreibungen, Arbeitskosten

Nr.	Handlung	Kompetenzentwicklung	Ustd.	Hinweise
		Auswirkungen des Kaufs der Sortiermaschine auf den Deckungsbeitrag einschätzen und werten Ergebnisse präsentieren		Visualisierung, Präsentationstechniken
13.3.3	Bewerten/ Reflektieren	Präsentation bewerten Auswahlkriterien für Fischsortiermaschine überprüfen Kostenzuordnung und Einfluss auf den Deckungsbeitrag auf Richtigkeit überprüfen Fehlerquellen analysieren und korrigieren Alternativen zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit des Produktionsverfahrens durch Optimierung der Fischsortierung diskutieren	5	Selbst- und Fremdeinschätzung Pro- und Kontra-Diskussion Interpretation Fachdiskussion Argumentationsrunde Entscheidungsmatrix

6 Berufsbezogenes Englisch

Berufsbezogenes Englisch bildet die Integration der Fremdsprache in die Lernfelder ab. Der Englischunterricht im berufsübergreifenden Bereich gemäß den Vorgaben der Stundentafel und der Unterricht im berufsbezogenen Englisch stellen eine Einheit dar. Es werden gezielt Kompetenzen entwickelt, die die berufliche Mobilität der Schülerinnen und Schüler in Europa und in einer globalisierten Lebens- und Arbeitswelt unterstützen.

Der Englischunterricht orientiert auf eine weitgehend selbstständige Sprachverwendung mindestens auf dem Niveau B1 des KMK-Fremdsprachenzertifikats⁸, das sich an den Referenzniveaus des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen: lernen, lehren, beurteilen (GeR) orientiert. Dabei werden die vorhandenen fremdsprachlichen Kompetenzen in den Bereichen Rezeption, Produktion, Mediation und Interaktion um berufliche Handlungssituationen erweitert.⁹ Leistungsstarke Schülerinnen und Schüler sollten motiviert werden, sich den Anforderungen des Niveaus B2 zu stellen.

Grundlage für den berufsbezogenen Englischunterricht bilden die in den Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans formulierten fremdsprachlichen Aspekte. Der in den Lernfeldern integrativ erworbene Fachwortschatz wird in vielfältigen Kommunikationssituationen angewandt sowie orthografisch und phonetisch gesichert. Relevante grammatische Strukturen werden aktiviert. Der Unterricht strebt den Erwerb grundlegender interkultureller Handlungsfähigkeit mit dem Ziel an, mehr Sicherheit im Umgang mit fremdsprachigen Kommunikationspartnern zu entwickeln. Damit werden die Schülerinnen und Schüler befähigt, im beruflichen Kontext erfolgreich zu kommunizieren.

Der Unterricht im berufsbezogenen Englisch ist weitgehend in der Fremdsprache zu führen und handlungsorientiert auszurichten. Dies kann u. a. durch Projektarbeit, Gruppenarbeit und Rollenspiele geschehen. Dazu sind die Simulation wirklichkeitsnaher Situationen im Unterricht, die Nutzung von Medien und moderner Informations- und Kommunikationstechnik sowie das Einüben und Anwenden von Lern- und Arbeitstechniken eine wesentliche Voraussetzung.

Vertiefend kann berufsbezogenes Englisch im Wahlbereich angeboten werden. Empfehlungen dazu werden in den berufsgruppenbezogenen Modulen des Lehrplans Englisch für die Berufsschule/Berufsfachschule sowie nachfolgend exemplarisch in diesem Arbeitsmaterial gegeben.

Die Teilnahme an den Prüfungen zur Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen Niveau B1 oder Niveau B2 in der beruflichen Bildung in einem berufsrelevanten Bereich kann von den Schülerinnen und Schülern in Abstimmung mit der Lehrkraft für Fremdsprachen individuell entschieden werden.

⁸ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

⁹ Kompetenzbeschreibungen der Anforderungsniveaus siehe Anhang

1. Ausbildungsjahr

Berufsbezogenes Englisch mit Bezug zu	
Lernfeld 1:	Betriebliche Zusammenhänge darstellen und bewerten
Ziele	
Die Schülerinnen und Schüler stellen ihren Ausbildungsbetrieb in Bezug auf Aufbau, Lage und Dienstleistungen vor. Sie geben Auskünfte zu eigenen Tätigkeiten im Betrieb und erläutern berufliche Perspektiven.	
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Ablauf eines Arbeitstages.	
Sie stellen das Unternehmen in der Fremdsprache vor.	
Inhalte	
Ausbildungsbetrieb	
- geographische Lage und Wegbeschreibung - Profil des Betriebes - Betriebsart - Aufbauorganisation - Dienstleistungen	
Eigene Tätigkeiten und Möglichkeiten der beruflichen Entwicklung	
- Datum und Uhrzeiten - Arbeitstag - berufliche Perspektiven	
Unternehmenspräsentation	
Didaktisch-methodische Hinweise	
Im Vordergrund sollte die Entwicklung des Sprechens stehen. Schülervorträge, Diskussionen und Rollenspiele bieten sich dafür an. Besonderes Augenmerk liegt auf der normgerechten Aussprache und Intonation.	
Für die Unternehmenspräsentationen ist es empfehlenswert, originale Materialien, z. B. Prospekte, Statistiken, Tabellen, Organigramme zu verwenden.	

Berufsbezogenes Englisch mit Bezug zu**Lernfeld 4: Fische bestimmen und verarbeiten****Ziele**

Die Schülerinnen und Schüler ordnen in englischer Fachsprache Fischarten zu und beschreiben den Körperbau. Sie entwerfen einen saisonalen Angebotsflyer mit einem Vorschlag eines Fischgerichtes unter Angabe des Nährwertes für ausländische Kunden.

Inhalte

Fischbestimmung

- Fischarten
- Körperbau

Fischverarbeitung

- Fischrezepte
- Arbeitsschritte für die Vor- und Zubereitung
- Nährwertangabe

Angebotsflyer

Didaktisch-methodische Hinweise

Es ist empfehlenswert, englischsprachige Originaldokumente als Grundlage für die Erarbeitung inhaltlicher und sprachlicher Schwerpunkte einzusetzen.

Das Textverständnis sollte im Wesentlichen durch Übertragung von Textelementen in die deutsche Sprache überprüft werden.

Ebenso ist anzuraten, an ausgewählten Beispielen das Übersetzen deutscher Fachbegriffe und einfacher Arbeitsabläufe in die englische Sprache zu üben.

Anhang

Die Niveaubeschreibung des KMK-Fremdsprachenzertifikats¹⁰ weist folgende Anforderungen in den einzelnen Kompetenzbereichen aus:

Rezeption: Gesprochenen und geschriebenen fremdsprachigen Texten Informationen entnehmen

Hör- und Hörsehverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen Texten in berufstypischen Situationen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen, wenn deutlich und in Standardsprache gesprochen wird.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexere berufstypische Texte global, selektiv und detailliert verstehen, wenn in natürlichem Tempo und in Standardsprache gesprochen wird, auch wenn diese leichte Akzentfärbungen aufweist.

Leseverstehen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können geläufigen berufstypischen Texten zu teilweise weniger vertrauten Themen aus bekannten Themenbereichen Einzelinformationen und Hauptaussagen entnehmen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können komplexe berufstypische Texte, auch zu wenig vertrauten und abstrakten Themen aus bekannten Themenbereichen, global, selektiv und detailliert verstehen.

Produktion: Fremdsprachige Texte erstellen

Niveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufstypische Texte zu vertrauten Themen verfassen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufstypische Texte aus bekannten Themenbereichen verfassen.

¹⁰ Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung unter https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/1998/1998_11_20-Fremdsprachen-berufliche-Bildung.pdf

Mediation: Textinhalte in die jeweilige Sprache übertragen und in zweisprachigen Situationen vermittelnNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können fremdsprachlich dargestellte berufliche Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch wiedergeben. Sie können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel in deutscher Sprache dargestellte Sachverhalte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache übertragen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können den Inhalt komplexer fremdsprachlicher berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen sinngemäß und adressatengerecht auf Deutsch sowohl wiedergeben als auch zusammenfassen. Sie können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel den Inhalt komplexer berufsrelevanter Texte aus bekannten Themenbereichen in deutscher Sprache sinngemäß und adressatengerecht in die Fremdsprache übertragen als auch zusammenfassen.

Interaktion: Gespräche in der Fremdsprache führenNiveau B1

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung elementarer und auch komplexer sprachlicher Mittel geläufige berufsrelevante Gesprächssituationen, in denen es um vertraute Themen geht, in der Fremdsprache weitgehend sicher bewältigen, sofern die am Gespräch Beteiligten kooperieren, dabei auch eigene Meinungen sowie Pläne erklären und begründen.

Niveau B2

Die Schülerinnen und Schüler können unter Verwendung vielfältiger, auch komplexer sprachlicher Mittel berufsrelevante Gesprächssituationen in denen es um komplexe Themen aus bekannten Themenbereichen geht, in der Fremdsprache sicher bewältigen, dabei das Gespräch aufrechterhalten, Sachverhalte ausführlich erläutern und Standpunkte verteidigen.

7 Hinweise zur Literatur

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland: Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule und ihre Abstimmung mit Ausbildungsordnungen des Bundes für anerkannte Ausbildungsberufe. Bonn. Stand: Juni 2021.

https://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2021/2021_06_17-GEP-Handreichung.pdf

Landesamt für Schule und Bildung: Umsetzung lernfeldstrukturierter Lehrpläne. 2022.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/14750>

Landesamt für Schule und Bildung: Operatoren in der beruflichen Bildung. 2021.

<https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/39372>

Hinweise zur Veränderung des Arbeitsmaterials richten Sie bitte an das

Landesamt für Schule und Bildung
Standort Radebeul
Dresdner Straße 78 c
01445 Radebeul

Notizen:

Die für den Unterricht an berufsbildenden Schulen zugelassenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien sind in der Landesliste der Lehrpläne für die berufsbildenden Schulen im Freistaat Sachsen in ihrer jeweils geltenden Fassung enthalten.

Die freigegebenen Lehrpläne und Arbeitsmaterialien finden Sie als Download unter <https://www.schulportal.sachsen.de/lplandb/>.

Das Angebot wird durch das Landesamt für Schule und Bildung, Standort Radebeul, ständig erweitert und aktualisiert.