

FACHSPEZIFISCHE BERUFSUNABHÄNGIGE AUSBILDUNG (FBA) AQUAKULTUR PRAKTIKUMSBERICHT

aktualisiert: 04.06.2015

Dieser Kurs wird mit einem Praktikumsbericht abgeschlossen, welcher das Praktikum im Umfang von mindestens 3 Monaten zusammenfasst. Die Kursbestätigung wird erst nach positiver Prüfung des Praktikumsberichtes erteilt.

Gemäss den gesetzlichen Anforderungen enthält der Praktikumsbericht im Mindesten:

- a. **Name, Vorname, Geburtsdatum, Heimatort** oder Herkunftsland und **Wohnort** der Praktikantin oder des Praktikanten
- b. Name, Adresse, Ausbildung und praktische Erfahrung der für die **Betreuung** der Praktikantin oder des Praktikanten verantwortlichen Person
- c. Angaben zum **Tierbestand** und zur **Nutzungsform** der Tierhaltung
- d. **Dauer, Umfang und Art der Tätigkeiten** der Praktikantin oder des Praktikanten
- e. **Ort, Datum, Name und Unterschrift der Betriebsleiterin** oder des Betriebsleiters

Es ist auch möglich, die praktischen Erfahrungen auf dem eigenen Betrieb zu sammeln. In diesem Fall muss vorgängig mit dem zuständigen kantonalen Veterinäramt abgeklärt werden, welche Vorgaben einzuhalten sind, um von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Es ist zudem notwendig, sich die zentralen Tätigkeiten „best practice“ in einem erfahrenen und etablierten Betrieb zeigen zu lassen und im „Praktikumspass“ (Anhang II) zu bestätigen.

Man kann die praktischen Erfahrungen auch auf unterschiedlichen Betrieben und verteilt über die Zeit sammeln. Auch hier gilt es, die vorgeschriebenen Tätigkeiten gemäss Praktikumspass zu belegen.

Anforderungen an den Praktikumsbetrieb

Die Kursteilnehmer suchen sich den/die Praxisbetrieb(e) eigenständig aus und melden diesen zu Beginn des Praktikums der Kursleitung. Folgende Anforderungen für einen zulässigen Praktikumsbetrieb müssen dabei erfüllt sein:

Der Praktikumsbetrieb

- hat eine gültige Betriebsbewilligung
- hat eine für den Betrieb verantwortliche Person mit erforderlicher Qualifikation zur Betreuung des Tierbestandes, die direkt den Praktikanten bei den Arbeiten auf dem Betrieb anweist
- beschäftigt Fachpersonal (mit FBA oder mindestens gleichwertiger Ausbildung)
- hat einen Bestand an Fischen und/oder Krebsen, der in Grösse und Art mindestens demjenigen entsprechen muss, den der Praktikant bzw. die Praktikantin beabsichtigt zu betreuen

Ziel

Mit dem Praktikumsbericht dokumentieren die Teilnehmenden ihr Praktikum und zeigen, dass sie in der Lage sind, die in der Fischproduktion anfallenden Tätigkeiten routiniert auszuführen.

Bewertung

Gemäss den gesetzlichen Anforderungen wird der Praktikumsbericht nach Inhalt, Darstellung und Vollständigkeit bewertet. Sind die Anforderungen nicht erfüllt, wird der Bericht zurückgewiesen.

Gliederung

Titelblatt

Titel (mit Bezug auf die Art des Hauptbetriebes und der hauptsächlich betreuten Arten)

Passendes Titelbild

Vorname und Name der Praktikantin/des Praktikanten

FBA Aquakultur Kurs 201X

Abgabedatum

Praktikum Ausrichtung (Art: Koi, Forellen, Krebse,)

Fachbegleitung: Betreuer in der betreffenden Anlage

Firma, Adresse, Ort

Zusammenfassung

Das Ziel der Zusammenfassung ist, Interesse für den vorliegenden Bericht zu wecken, sowie über die wichtigsten Ergebnisse und Erkenntnisse in Kurzform zu informieren. Umfang: 0.5 bis max. 1 Seite.

Einleitung

Situation und Motivation des Autors, weshalb dieses Praktikum durchgeführt wurde.

Umfang: 0.5 bis max. 1 Seite.

Praktikumsbetrieb

Der besuchte Betrieb wird so beschrieben, dass die Produktionsart des Betriebes und dessen wesentlichen Produktionsschritte nachvollziehbar sind.

Umfang: 0.5 bis max. 1 Seite.

Ausgeführte Arbeiten

Die im Rahmen des Praktikums ausgeführten Tätigkeiten werden dargelegt in Textform und beschrieben. Der Bericht kann durch eine Übersicht der Arbeitseinsätze und der ausgeführten Arbeiten in tabellarischer Form und durch Bilder ergänzt werden.

Umfang: mind. 6 Seiten.

Diese Übersicht wird durch den Praktikumspass (Anhang III) ergänzt.

Reflektion der Erfahrungen (Diskussion)

Die Erfahrungen des Praktikums werden interpretiert und reflektiert. Wie werden die Fische in diesem Betrieb gehalten und wie mit ihnen umgegangen? Kann dieser Betrieb allenfalls noch optimiert werden? Welche persönlichen Schlüsse zieht der Autor?

Umfang: mind. 5 Seiten.

Anhang I

Der Autor stellt sich persönlich mit einem kurzen Lebenslauf vor. Daraus sollen hauptsächlich die bisherige Erfahrung durch praktische Tätigkeiten und Wissen sowie frühere Ausbildungen mit Bezug zur Aquakultur oder generell Tierhaltung ersichtlich werden. Des Weiteren können weitere Unterlagen wie verwendete Protokolle oder ergänzende Bilder aufgeführt werden.

Anhang II

Bestätigungsschreiben des/der betreuenden Betriebe(s) - siehe Vorlage

Anhang III

Praktikumspass - siehe Vorlage

Allgemeine Hinweise

Im Rahmen des Praktikums und des Berichtes ist folgendes Vorgehen empfehlenswert:

1. Kontaktaufnahme mit dem/r Betriebsleiter und Besprechung der Aufgaben im Betrieb.
2. Praktikumsziele formulieren, Vertraulichkeit klären.
3. Anmelden des geplanten Praktikums an der ZHAW
4. Arbeitsplan mit Inhalten und Terminen aufstellen.
5. Arbeiten durchführen.
6. Protokollieren der Arbeiten in Text und Bild, wo möglich auch Messungen durchführen und Werte notieren.
7. Bericht formulieren.

Die Beurteilung des absolvierten Praktikums und der Berichte erfolgt durch die Kursleitung.

Anhang II

Name, Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Einverständniserklärung

Der/die Praktikumsbetrieb(e) haben diesen Bericht gelesen und sind einverstanden mit dem Inhalt und der Zustellung des Berichtes an die Kursleitung an der ZHAW.

.....

Ort, Datum, Unterschrift

Anhang III: „Praktikumspass“

Praktikumspass

- Fachspezifische Ausbildung (FBA) in Aquakultur -

Von:

Name, Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Geforderte Tätigkeiten	Dauer und/oder Anzahl Einsätze (h pro Tag)	Praktikumsbetrieb (Firma, Adresse)	Verantwortliche Betreuungsperson (Name, Adresse)	Unterschrift des Verantwortlichen und/oder Betriebsstempel
Handling von Fischen (Einfangen, Anfassen)			
Füttern und Betreuen von Fischen			

Anlagekontrollen und technischer Unterhalt			
Ermitteln der Wasserqualität			
Betäuben und Töten von Fischen			
Verarbeitung von Fischen			
			
			