

Abschrift der Verordnung
über die Berufsausbildung zum Fischwirt/zur Fischwirtin
(Fischwirthausbildungsverordnung - FischwAusbV)
vom 26. Februar 2016

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der zuletzt durch Artikel 436 Nummer 1 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 4 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild
- § 5 Ausbildungsplan
- § 6 Schriftlicher Ausbildungsnachweis

Abschnitt 2

Zwischenprüfung

- § 7 Ziel und Zeitpunkt
- § 8 Inhalt
- § 9 Prüfungsbereiche
- § 10 Prüfungsbereich Fischereiliche Nutzung
- § 11 Prüfungsbereich Maschinen und Geräte, Be- und Verarbeitung

Abschnitt 3

Abschlussprüfung

Unterabschnitt 1

Allgemeines

- § 12 Ziel und Zeitpunkt
- § 13 Inhalt

Unterabschnitt 2

Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei

- § 14 Prüfungsbereiche
- § 15 Prüfungsbereich Fischereitechnik
- § 16 Prüfungsbereich Fang und Vermarktung
- § 17 Prüfungsbereich Fischereiliche Bewirtschaftung
- § 18 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde
- § 19 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

Unterabschnitt 3

Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

§ 20 Prüfungsbereiche

§ 21 Prüfungsbereich Motoren- und Maschinentechnik

§ 22 Prüfungsbereich Fangtechnik

§ 23 Prüfungsbereich Nautik und Navigation

§ 24 Prüfungsbereich Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung

§ 25 Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

§ 26 Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

Abschnitt 4

Schlussvorschriften

§ 27 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

§ 28 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Anlage: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fischwirt und zur Fischwirtin

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf des Fischwirtes und der Fischwirtin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2

Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Von der Organisation der Berufsausbildung, wie sie im Ausbildungsrahmenplan vorgegeben ist, darf abgewichen werden, wenn und soweit betriebspraktische Besonderheiten oder Gründe, die in der Person des oder der Auszubildenden liegen, die Abweichung erfordern.

(2) 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.

§ 4

Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in:

1. fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten,
2. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung
 - a) Aquakultur und Binnenfischerei oder
 - b) Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei,

3. fachrichtungsübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten werden in Berufsbildpositionen als Teil des Ausbildungsberufsbildes gebündelt.

(2) Die Berufsbildpositionen der fachrichtungsübergreifenden berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum,
2. Fischfang und fischereiliche Erzeugung,
3. Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz,
4. Witterungs- und Umweltverhältnisse,
5. Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen,
6. Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte,
7. betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen,
8. qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucherschutz sowie
9. Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information.

(3) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei sind:

1. Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern,
2. Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen,
3. Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen,
4. Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten,
5. Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen sowie
6. fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen.

(4) Die Berufsbildpositionen der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei sind:

1. Beurteilung des Meeres für die fischereiliche Nutzung,
2. Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten,
3. Sicherheit und Verhalten an Bord sowie
4. Navigation und Wetterwarndienst.

(5) Die Berufsbildpositionen der fachrichtungsübergreifenden, integrativ zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

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

§ 5 Ausbildungsplan

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

§ 6 Schriftlicher Ausbildungsnachweis

(1) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Dazu ist ihnen während der Ausbildungszeit Gelegenheit zu geben.

(2) Die Ausbildenden haben den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

Abschnitt 2 Zwischenprüfung

§ 7 Ziel und Zeitpunkt

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen.
- (2) Die Zwischenprüfung soll am Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

§ 8 Inhalt

Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Ausbildungsmonate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

§ 9 Prüfungsbereiche

Die Zwischenprüfung findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Fischereiliche Nutzung sowie
2. Maschinen und Geräte, Be- und Verarbeitung.

§ 10 Prüfungsbereich Fischereiliche Nutzung

- (1) Im Prüfungsbereich Fischereiliche Nutzung soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Gewässerformen und Gewässerstrukturen im Hinblick auf die fischereiliche Nutzung zu beurteilen,
 2. fischereiliche Nutztiere und deren Ansprüche an den Lebensraum zu unterscheiden,
 3. Schadorganismen und Krankheitsbilder zu erkennen sowie
 4. Wetterinformationen zu bewerten.
- (2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Maßnahmen zum Umweltschutz, zur Nachhaltigkeit und zum Tierschutz zu berücksichtigen,
 2. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu beachten sowie
 3. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.
- (3) Die Aufgaben, die dem Prüfling gestellt werden, müssen komplex und praxisbezogen sein. Der Prüfling soll die Aufgaben schriftlich bearbeiten.
- (4) Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 11 Prüfungsbereich Maschinen und Geräte, Be- und Verarbeitung

- (1) Im Prüfungsbereich Maschinen und Geräte, Be- und Verarbeitung soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,
 1. Arbeitsmittel zu prüfen, zu beurteilen und instand zu setzen,
 2. Fische zu betäuben, zu töten und zu schlachten,

3. Qualität von Fischen festzustellen und zu bewerten sowie
4. Fische zum Konservieren vorzubereiten.

(2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. betriebliche Vorgaben umzusetzen,
2. Arbeitsmittel und Arbeitsschritte festzulegen,
3. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung sowie zur Kundenorientierung anzuwenden,
5. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen einschließlich der Vorschriften zum Tierschutz und zum Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen sowie
6. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Der Prüfling soll zwei Arbeitsproben durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über jede Arbeitsprobe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(4) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten. Die beiden auftragsbezogenen Fachgespräche dauern zusammen höchstens 15 Minuten.

Abschnitt 3 **Abschlussprüfung** **Unterabschnitt Allgemeines**

§ 12 **Ziel und Zeitpunkt**

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat.
- (2) Die Abschlussprüfung soll am Ende der Berufsausbildung durchgeführt werden.

§ 13 **Inhalt**

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

Unterabschnitt 2 **Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei**

§ 14 **Prüfungsbereiche**

Die Abschlussprüfung in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Fischereitechnik,
2. Fang und Vermarktung,
3. Fischereiliche Bewirtschaftung sowie
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

§ 15 **Prüfungsbereich Fischereitechnik**

- (1) Im Prüfungsbereich Fischereitechnik soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. die Funktionsfähigkeit von Arbeitsmitteln der Fischerei zu prüfen,
 2. Arbeitsmittel der Fischerei einzusetzen und anzuwenden sowie
 3. Arbeitsmittel der Fischerei instand zu halten.
- (2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. betriebliche Vorgaben umzusetzen,
 2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen,
 3. Maßnahmen zur Arbeitsorganisation und zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
 4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung anzuwenden,
 5. Maßnahmen zum Umweltschutz, zur Nachhaltigkeit und zum Tierschutz umzusetzen,
 6. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
 7. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.
- (3) Für den Nachweis nach den Absätzen 1 und 2 sind durch den Prüfungsausschuss mindestens zwei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:
1. Anlagen zur Fischhaltung, Fischzucht und Hälterung,
 2. Ausrüstung,
 3. Geräte,
 4. Maschinen und
 5. Betriebseinrichtungen.
- (4) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über jede Arbeitsaufgabe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.
- (5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten. Die beiden auftragsbezogenen Fachgespräche dauern zusammen höchstens 20 Minuten.

§ 16 **Prüfungsbereich Fang und Vermarktung**

- (1) Im Prüfungsbereich Fang und Vermarktung soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. Fische zu fangen,
 2. Fische zu sortieren und zu hältern,
 3. Fische zu transportieren,
 4. Fische zu betäuben, zu töten und zu schlachten,
 5. Fische zum Verkauf vorzubereiten sowie
 6. Fische zu verkaufen.
- (2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. betriebliche Vorgaben umzusetzen und betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
 2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
 3. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
 4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung, zum Verbraucherschutz und zur Kundenbindung anzuwenden,
 5. Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit zu beachten,
 6. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen einschließlich der Vorschriften zum Tierschutz und zum Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen sowie

7. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über jede Arbeitsaufgabe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(4) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 180 Minuten. Die beiden auftragsbezogenen Fachgespräche dauern zusammen höchstens 25 Minuten.

§ 17

Prüfungsbereich Fischereiliche Bewirtschaftung

(1) Im Prüfungsbereich Fischereiliche Bewirtschaftung soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. die Qualität von Fischereigewässern als Lebensraum zu beurteilen,
2. Fischbestände zu bewirtschaften,
3. Gefährdungen der Fischgesundheit und Handlungsoptionen darzustellen,
4. Vermehrungsmethoden zu unterscheiden,
5. Aufzucht- und Haltungsmethoden auszuwählen sowie
6. Futtermittel auszuwählen und zu lagern sowie Futterbedarfe zu ermitteln.

(2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. betriebliche Vorgaben umzusetzen und betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
3. Maßnahmen zur Arbeitsorganisation und Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung anzuwenden,
5. Maßnahmen zum Umweltschutz, zur Nachhaltigkeit und zum Tierschutz zu beachten,
6. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
7. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Die Aufgaben, die dem Prüfling gestellt werden, müssen komplex und praxisbezogen sein. Der Prüfling soll die Aufgaben schriftlich bearbeiten.

(4) Die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten.

§ 18

Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

(1) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.

(2) Die Aufgaben, die dem Prüfling gestellt werden, müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling soll die Aufgaben schriftlich bearbeiten.

(3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 19

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1. Fischereitechnik | mit 30 Prozent, |
| 2. Fang und Vermarktung | mit 30 Prozent, |
| 3. Fischereiliche Bewirtschaftung | mit 30 Prozent, |
| 4. Wirtschafts- und Sozialkunde | mit 10 Prozent. |

(2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens drei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

(3) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der Prüfungsbereiche „Fischereiliche Bewirtschaftung“ sowie „Wirtschafts- und Sozialkunde“ durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn

1. der Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
2. die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

Unterabschnitt 3 Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

§ 20 Prüfungsbereiche

Die Abschlussprüfung in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei findet in den folgenden Prüfungsbereichen statt:

1. Motoren- und Maschinentechnik,
2. Fangtechnik,
3. Nautik und Navigation,
4. Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung sowie
5. Wirtschafts- und Sozialkunde.

§ 21 Prüfungsbereich Motoren- und Maschinentechnik

(1) Im Prüfungsbereich Motoren- und Maschinentechnik soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. Motoren und Maschinen zu bedienen,
2. die Funktionsfähigkeit von Motoren und Maschinen zu prüfen,
3. die Funktionsfähigkeit von Motoren und Maschinen zu erhalten sowie
4. Funktionsstörungen von Motoren und Maschinen zu beurteilen und Maßnahmen zu ergreifen.

(2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
3. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
4. Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit umzusetzen,
5. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
6. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Für den Nachweis nach den Absätzen 1 und 2 sind durch den Prüfungsausschuss mindestens zwei der folgenden Gebiete zugrunde zu legen:

1. Kraftstoffanlage und Ölkreislauf,
2. Kühlkreislauf,
3. Getriebe und Antrieb,
4. Winden sowie
5. elektrische Anlagen.

(4) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über jede Arbeitsaufgabe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(5) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten. Die beiden auftragsbezogenen Fachgespräche dauern zusammen höchstens 20 Minuten.

§ 22

Prüfungsbereich Fangtechnik

(1) Im Prüfungsbereich Fangtechnik soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. Aufbau und Qualität von Fanggeräten zu beurteilen,
2. die Funktionsfähigkeit von Fanggeräten unter Berücksichtigung des Einsatzzweckes zu prüfen,
3. die Funktionsfähigkeit von Fanggeräten zu erhalten sowie
4. Fanggeräte einzustellen und zu nutzen.

(2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. betriebliche Vorgaben umzusetzen und betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
3. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung anzuwenden,
5. Maßnahmen zum Umweltschutz, zur Nachhaltigkeit und zum Tierschutz umzusetzen,
6. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
7. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über jede Arbeitsaufgabe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(4) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten. Die beiden auftragsbezogenen Fachgespräche dauern zusammen höchstens 20 Minuten.

§ 23

Prüfungsbereich Nautik und Navigation

(1) Im Prüfungsbereich Nautik und Navigation soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. Fangreisen mit Hilfe von Seekarten und nautischem Besteck zu planen,
2. Methoden der terrestrischen Navigation zur Positionsbestimmung anzuwenden sowie
3. Kollisionsverhütungsregeln und Rettungsbootwesen umzusetzen.

(2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,

1. betriebliche Vorgaben umzusetzen und betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
3. Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit zu ergreifen,
4. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
5. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.

(3) Der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe durchführen. Nach der Durchführung wird mit ihm über die Arbeitsaufgabe ein auftragsbezogenes Fachgespräch geführt.

(4) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 120 Minuten. Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.

§ 24

Prüfungsbereich Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung

- (1) Im Prüfungsbereich Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. Eigenschaften von Meeresgebieten in Bezug auf ihre Eignung als Fanggebiet zu beurteilen,
 2. Maßnahmen der nachhaltigen Bestandsbewirtschaftung zu beurteilen,
 3. ökologische Zusammenhänge verschiedener Meeresgebiete und deren Bedeutung für die Fischerei darzustellen und zu vergleichen sowie
 4. Methoden zur Sicherung der Produktqualität vom Fang bis zur Vermarktung auszuwählen.
- (2) Im Zusammenhang mit dem Nachweis der in Absatz 1 genannten Anforderungen soll der Prüfling auch nachweisen, dass er in der Lage ist,
1. betriebliche Vorgaben umzusetzen und betriebliche Rahmenbedingungen zu beachten,
 2. Arbeitszusammenhänge zu erkennen sowie Arbeitsmittel und Arbeitsabläufe festzulegen,
 3. Maßnahmen zur Arbeitsorganisation und zur Wirtschaftlichkeit sowie zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit zu ergreifen,
 4. Maßnahmen zur Qualitäts- und Hygienesicherung zu ergreifen,
 5. Maßnahmen zum Umweltschutz, zur Nachhaltigkeit und zum Tierschutz zu ergreifen,
 6. berufsbezogene rechtliche Bestimmungen zu berücksichtigen sowie
 7. die wesentlichen fachlichen Zusammenhänge aufzuzeigen und seine Vorgehensweise zu begründen.
- (3) Die Aufgaben, die dem Prüfling gestellt werden, müssen komplex und praxisbezogen sein. Der Prüfling soll die Aufgaben schriftlich bearbeiten.
- (4) Die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

§ 25

Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde

- (1) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde soll der Prüfling nachweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen.
- (2) Die Aufgaben, die dem Prüfling gestellt werden, müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling soll die Aufgaben schriftlich bearbeiten.
- (3) Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 26

Gewichtung der Prüfungsbereiche und Anforderungen für das Bestehen der Abschlussprüfung

- (1) Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:
1. Motoren- und Maschinenteknik mit 20 Prozent,
 2. Fangtechnik mit 20 Prozent,
 3. Nautik und Navigation mit 20 Prozent,
 4. Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung mit 30 Prozent,
 5. Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent.
- (2) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen wie folgt bewertet worden sind:
1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
 2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
 3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

(3) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der Prüfungsbereiche „Fischereibiologie, Bewirtschaftung und Vermarktung“ sowie „Wirtschafts- und Sozialkunde“ durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn

1. der Prüfungsbereich schlechter als mit „ausreichend“ bewertet worden ist und
2. die mündliche Ergänzungsprüfung für das Bestehen der Abschlussprüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

Abschnitt 4 Schlussvorschriften

§ 27

Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits bestehen, können nach den Vorschriften dieser Verordnung unter Anrechnung der bisher absolvierten Ausbildungszeit fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 28

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2016 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt vom 16. November 1972 (BGBl. I S. 2136), die durch Artikel 1 Nummer 5 der Verordnung vom 20. Juli 1979 (BGBl. I S. 1145) geändert worden ist, außer Kraft.

Bonn, den 26. Februar 2016

Der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

Christian Schmidt

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fischwirt/zur Fischwirtin

Abschnitt A: fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
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 	13	
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 halten d) Fische betäuben, töten und schlachten e) geschlachtete Fische und Fischprodukte lagern und transportieren f) Schlachtabfälle lagern und entsorgen 	14	
		<ul style="list-style-type: none"> g) Gewässer und Fischbestände bewirtschaften h) Hegemaßnahmen planen und durchführen 		4
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"> d) Gefährdungen und Notfälle erkennen sowie Maßnahmen einleiten 		4
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 	4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
5	Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ausrüstung auswählen und einsetzen b) Ausrüstung reinigen, pflegen, prüfen und warten c) Fischereigeräte, insbesondere Fischfanggeräte, beurteilen und instandsetzen d) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge, insbesondere Wasserfahrzeuge, auswählen und einsetzen e) Maschinen, Geräte, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeuge reinigen, pflegen, instandhalten 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 	12	
		<ul style="list-style-type: none"> j) Fischereigeräte, insbesondere Fischfanggeräte, herstellen k) Funktionsfähigkeit von Maschinen, Geräten, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeugen kontrollieren, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen l) Wartung von Maschinen, Geräten, Betriebseinrichtungen und Betriebsfahrzeugen veranlassen m) Arbeits- und Betriebsstoffe beschaffen, annehmen, kennzeichnen, lagern, transportieren, einsetzen und entsorgen 		5
6	Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	11	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Fische und Fischereierzeugnisse unter Berücksichtigung der Markterfordernisse vermarkten f) bei der Preiskalkulation mitwirken g) Lieferscheine und Rechnungen erstellen 		4
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 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 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Betriebsdaten erfassen, einordnen und beurteilen i) Geschäftsvorgänge einschließlich Kalkulationen bearbeiten, insbesondere Angebote vergleichen sowie Einkäufe und Lieferungen vorbereiten und kontrollieren j) Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit branchenspezifischen Organisationen beurteilen und nutzen 		4
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 ihre Ursachen erkennen, zu deren Behebung beitragen und dokumentieren 	4	
		c) Methoden zur Sicherung der Rückverfolgbarkeit von Fischereierzeugnissen anwenden		2
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 entgegennehmen, 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 	8	
		<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 		3

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		6

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> 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 		
2	Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		10
3	Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten wirtschaftlicher Nutzung von Kreislaufsystemen beurteilen b) Kreislaufsysteme betreiben und kontrollieren sowie Funktionsfähigkeit erhalten, Störungen feststellen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen 		4
4	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (§ 4 Absatz 3 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielart und -größe sowie Gewässerstrukturen und Wasserkörper auswählen b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen c) Fanggeräte, insbesondere Netzfanggeräte, reinigen, instand halten und lagern 		10
5	Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen (§ 4 Absatz 3 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fische nach Merkmalen, insbesondere Art, Geschlecht, Reifegrad, Kondition, Gesundheitszustand und Größe, sowie nach Zuchtzielen auswählen b) Vermehrungs- und Erbrütungsmethoden auswählen und Laichprodukte gewinnen c) Aufzucht- und Haltungsmethoden auswählen und anwenden d) Besatzdichten für Haltung, Hälterung und Transport bestimmen e) Futtermittel auswählen und Futterbedarf ermitteln f) Fütterungsmethoden auswählen und anwenden g) Futtermittel lagern h) Abfischen und Sortieren von Fischen i) Fische hältern j) Transportmöglichkeiten auswählen und Transporte planen k) Fische und Laichprodukte für den Transport vorbereiten und transportieren l) Daten und Maßnahmen zur Zucht, Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung und zum Transport dokumentieren 		16

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
6	Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen (§ 4 Absatz 3 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Hygienemaßnahmen planen, durchführen und dokumentieren, insbesondere für Aquakulturanlagen, Haltungs-, Hälterungs-, Transporteinrichtungen und Geräte b) Vorsorgemaßnahmen zum Erhalt der Fischgesundheit treffen c) Gesundheitszustand von Fischen beurteilen d) Parasitenbefall und Krankheitssymptome erkennen und beurteilen sowie Maßnahmen einleiten e) an der Erstellung von Notfallplänen mitwirken f) Gefährdungen erkennen und Maßnahmen einleiten g) Anwesenheit von Schadorganismen erkennen, deren Gefährdungspotenzial beurteilen und diese Schadorganismen abwehren h) Einrichtungen zur Abwehr von Schadorganismen planen und erstellen i) Funktionsfähigkeit von Einrichtungen zur Abwehr von Schadorganismen kontrollieren und erhalten 		6

Abschnitt C: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Beurteilung des Meeres für die fischereiliche Nutzung (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Meeresgebiete unterscheiden und im Hinblick auf wirtschaftliche Ertragsfähigkeit beurteilen b) Zusammenhänge der Populationsdynamik bei der fischereilichen Nutzung des Meeres berücksichtigen c) biologische Zusammenhänge der Lebensräume und Fanggebiete erläutern und bei der fischereilichen Nutzung des Meeres berücksichtigen d) Möglichkeiten und Folgen konkurrierender Meeresnutzungen einschließlich mariner Aquakultur für Fanggebiete beurteilen 		7
2	Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fanggeräte unter Berücksichtigung von Zielarten und -größe sowie Meeresgebieten auswählen b) Fanggeräte vorbereiten, anpassen und einsetzen c) Fanggeräte reinigen, instand halten und lagern 		20
3	Sicherheit und Verhalten an Bord (§ 4 Absatz 4 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Seemannschaft praktizieren b) Maßnahmen des Feuerschutzes und Rettungsbootwesens anwenden c) Gefährdungspotenziale im Decksbetrieb erkennen und an der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen mitwirken d) Störungen im Schiffsbetrieb erkennen, beurteilen und Maßnahmen zu deren Beseitigung ergreifen 		10

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Fischereifahrzeuge mit Lebensmitteln ausrüsten und Mahlzeiten zubereiten f) Hygienestandards beim Anbordnehmen, bei der Be- und Verarbeitung, Lagerung und Anlandung von Fängen umsetzen g) Wasserfahrzeuge unter Berücksichtigung des Schifffahrtsrechts steuern und bedienen 		
4	Navigation und Wetterwarndienst (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Informationen des Seewetterdienstes einholen, bewerten und nutzen b) eigene Wetterbeobachtungen durchführen und auf Wettergefährdungen reagieren c) Fangreisen und Fangtätigkeiten in Abhängigkeit von Wetterwarnungen planen und an der Durchführung von Fangreisen und Fangtätigkeiten mitwirken d) Navigationsgeräte und nautische Ausrüstung handhaben e) bei der Navigation von Fischereifahrzeugen mitwirken 		15

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 5 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> 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, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben 	während der gesamten Ausbildung	
2	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 5 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. - 18. Monat	19. - 36. Monat
1	2	3	4	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 5 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 5 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 		
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 		