

Entwicklungsprojekt **4.2.450**

---

## **Neuordnung der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt / zur Fischwirtin**

Projektbeschreibung

**Markus Bretschneider**  
**Gunda Görmar**  
**Dr. Johanna Telieps**

Laufzeit IV/2013 bis IV/2015

Bundesinstitut für Berufsbil-  
dung  
Robert-Schuman-Platz 3  
53175 Bonn

Telefon: 0228 / 107 - 1002  
E-Mail: bretschnei-  
der@bibb.de

Bonn, Dezember 2013

[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

## Begründung

<b>Ziele</b>	Erarbeitung eines Entwurfs für die Novellierung der „Verordnung über die Berufsausbildung zum Fischwirt“ vom 16. November 1972 gemäß § 4 und 5 BBiG.
<b>Aufgabenstellung/Problemstellung</b>	<p>Die Modernisierung der Ausbildungsordnung ist erforderlich, um die Verordnung im Hinblick auf die inhaltliche und technische Entwicklung in der fachlichen Praxis und die fächerorientierte Prüfungsstruktur anzupassen. Bislang wird die Ausbildung auf Grundlage der Verordnung aus dem Jahr 1972 sowie der Änderungsverordnung aus dem Jahr 1979 durchgeführt.</p> <p>Es handelt sich um eine nunmehr seit 41 Jahren geltende Ausbildungsregelung. Dies erfordert eine Anpassung an moderne Anforderungen. Eine Überarbeitung der aus dem Jahr 1972 stammenden Verordnung ist mit Blick auf die Entwicklungen in der fachlichen Praxis sowohl in Bezug auf die Struktur der Verordnung als auch hinsichtlich der Ausbildungsinhalte notwendig. Die fächerorientierte Prüfungsstruktur der aktuell geltenden Ausbildungsordnung entspricht nicht mehr den heutigen berufspädagogischen Ansätzen und Vorstellungen für eine auf die Erfordernisse der Praxis ausgerichtete Berufsausbildung. Hier ist eine Umstellung auf handlungsorientierte Ausbildungs- und Prüfungsformen erforderlich. Entsprechend der inhaltlichen und technischen Weiterentwicklung der Anforderungen an Fachkräfte in diesem Beruf ist eine Prüfung, Ergänzung und Weiterentwicklung der Ausbildungsinhalte erforderlich.</p> <p>Kernpunkte der Neuordnung sind eine Auflösung der drei Schwerpunkte (Fischhaltung und Fischzucht, Seen- und Flussfischerei sowie kleine Hochsee- und Küstenfischerei) und die Einführung von zwei Fachrichtungen (Aquakultur und Binnenfischerei sowie Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei).</p> <p>Das auszuarbeitende Berufsbildung umfasst unter anderem folgende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (siehe Anlage):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Fischereiliche Nutztiere; Fischereibiologie; Gewässer als Lebensraum;</li><li>2. Fischfang und fischereiliche Erzeugung;</li><li>3. Gewinnung spezifischer Produkte;</li><li>4. Tiergesundheit und Tierhygiene, Tierschutz;</li><li>5. Witterungs- und Umweltverhältnisse;</li><li>6. Ausrüstung, Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen;</li><li>7. Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte;</li><li>8. betriebliche Abläufe und Organisation betriebswirtschaftlicher Zusammenhänge; fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen;</li><li>9. qualitätssichernde Maßnahmen, Verbraucherschutz;</li><li>10. Kundenorientierung, Marketing; Kommunikation und Information sowie</li></ol> <p>für die Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern;</li><li>2. Bau, Erhaltung und Betrieb fischereilicher Anlagen;</li><li>3. Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen;</li><li>4. Einsatz, Instandhaltung und Anpassung von Fanggeräten;</li><li>5. Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen;</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadtiere;</li> <li>7. Dienstleistungen oder</li> </ol> <p>für die Fachrichtung Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beurteilung des Meeres für die fischereiliche Nutzung;</li> <li>2. Einsatz, Instandhaltung und Anpassung von Fanggeräten;</li> <li>3. Sicherheit und Verhalten an Bord;</li> <li>4. Navigation und Wetterwarndienst.</li> </ol> <p>Zudem sind praktische Prüfungsformen mit authentischen, prozessorientierten Arbeitsaufgaben zu entwickeln. Die Prüfungen sind handlungsorientiert und ganzheitlich zu gestalten, um das selbstständige Planen, Durchführen, Überprüfen und Bewerten des Auszubildenden / der Auszubildenden zu ermöglichen.</p>
<b>Transfer</b>	<p>Im Anschluss an das Neuordnungsverfahren ist eine Informationsveranstaltung geplant, um die Praxis bei der Implementierung zu unterstützen. Weiterhin sollen Informationen für „BIBB-Berufe“ aufbereitet und ein Beitrag zum modernisierten Ausbildungsberuf in (einer) einschlägigen Fachzeitschrift(en) veröffentlicht werden</p>

### Konkretisierung des Vorgehens

#### Methodische Vorgehensweise

Die Durchführung des Ordnungsverfahrens erfolgt gemäß der Empfehlung des Hauptausschusses vom 27.6.2008 zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement in Ordnungsverfahren. Sie umfasst im Wesentlichen die Moderation und die Leitung der Sachverständigensitzungen, die verantwortliche Erarbeitung von Entwürfen zur Gestaltung der Ausbildungsordnung, die Diskussion von Expertisen und Gestaltungsvorschlägen im Gremium unter Einbeziehung einschlägiger Literatur, die Abstimmung über die Gestaltung des Verordnungsentwurfs sowie die Abstimmung des Verordnungsentwurfs mit dem Entwurf des Rahmenlehrplans. Bei Bedarf werden zusätzliche Expertenmeinungen eingeholt.

#### Kooperationen

Sozialparteien, KMK

## Neuordnung des Ausbildungsberufes Fischwirt/in

- Eckdaten -

(Stand: 17.10.2013)

### 1. Berufsbezeichnung

Fischwirt/Fischwirtin

### 2. Ausbildungsdauer

3 Jahre

Beruf ohne Stufenausbildung

### 3. Struktur des Ausbildungsberufes

Ausbildungsberuf mit Spezialisierung in den Fachrichtungen:

1. Aquakultur und Binnenfischerei
2. Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei

### 4. Katalog der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

#### Ausbildungsberufsbild

##### Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Fischereiliche Nutztiere; Fischereibiologie; Gewässer als Lebensraum;
2. Fischfang und fischereiliche Erzeugung;
3. Gewinnung spezifischer Produkte;
4. Tiergesundheit und Tierhygiene, Tierschutz;
5. Witterungs- und Umweltverhältnisse;
6. Ausrüstung, Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen;
7. Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte;
8. Betriebliche Abläufe und Organisation; betriebswirtschaftliche Zusammenhänge;  
Fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen;
9. Qualitätssichernde Maßnahmen, Verbraucherschutz;

## 10. Kundenorientierung, Marketing; Kommunikation und Information.

### Abschnitt B

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

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

### Abschnitt C

Weitere berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Fachrichtung Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei:

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

### Abschnitt D

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

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

## 5. Zeitliche Gliederung der Ausbildung

Zeitrichtwerte in Wochen

Gliederung: vor und nach der Zwischenprüfung

## 6. Umweltschutz / Nachhaltigkeit / Tierschutz / Verbraucherschutz

Inhalte zu Umweltschutz/Naturschutz/ökologische Zusammenhänge/Nachhaltigkeit sollen inhaltlich integriert in allen Positionen des Ausbildungsberufsbildes über die gesamte Ausbildungszeit vermittelt werden. Notwendige spezielle Inhalte des Tierschutzes und des Verbraucherschutzes sollen ggf. ergänzend zu der Berufsbildposition Abschnitt A Nummer 4 bzw. 9 ergänzend in anderen Berufsbildpositionen vermittelt werden.

## 7. Prüfungen

Gliederung in Zwischen- und Abschlussprüfung

*Grundprinzipien:*

- *Praktische Prüfungsform mit authentischen, prozessorientierten Arbeitsaufgaben;*
- *Die Prüfungen sind handlungsorientiert und ganzheitlich zu gestalten, um das selbstständige Planen, Durchführen, Überprüfen und Bewerten des Auszubildenden zu ermöglichen;*
- *Gesamtnote für die Abschlussprüfung.*

### Anmerkungen:

- *Die Ausbildungsverordnung soll keine Stufenausbildung nach § 5 Absatz 2 Nummer 1 BBiG vorsehen.*
- *Die Ausbildungsverordnung soll keine Regelung zur Ausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte (Überbetriebliche Ausbildung) enthalten.*
- *Eine Regelung zur Anerkennung von Ausbildungsbetrieben soll zeitgleich zur Einrichtung des neuen Ausbildungsberufes erarbeitet werden.*
- *Im Verlauf des Neuordnungsverfahrens ist zu klären, ob und ggf. unter welchen Rahmenbedingungen gemeinsame Erläuterungen zur Umsetzung der Ausbildungsordnung erarbeitet werden sollen.*
- *Möglichst zeitnah zur Einrichtung des neuen Berufes werden sich die Sozialpartner auch mit der Ausgestaltung der beruflichen Fortbildung (z.B. Meisterprüfung) für den Beruf Fischwirt/in befassen und entsprechende Vereinbarungen treffen.*

- *Mit Blick auf das neue Seearbeitsgesetz ist im Verlauf der Sachverständigenarbeit zu prüfen ob und in welchem Umfang in der Fachrichtung Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei als Folge international vorgeschriebener Standards für den Schiffbetrieb (z. B. in Bezug auf erforderliche Sachkunden) ggf. spezifische Ausbildungsinhalte (Ausbildungsrahmenplan) bzw. ein eigenständiges Eckdatum formuliert werden muss.*
- *Der ursprünglich im Abschnitt A Nummer 2 verwendete Begriff „Fischereitechnologie“ könnte zur Bezeichnung eines Prüfungsbereiches verwendet werden.*
- *Die in Abschnitt A Nummer 8 aufgeführte Berufsbildposition „Betriebliche Abläufe und Organisation“ schließt auch Arbeitsplanung etc. mit ein.*