

Anlage zu § 4

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik

I. Für alle Fachrichtungen gemeinsame Fertigkeiten und Kenntnisse:

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
1	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 1 Nr. 1)	a) Organisation und Aufgaben der einzelnen Betriebsbereiche darstellen b) Funktion betrieblicher Einrichtungen, insbesondere Lager, Produktion und Qualitätskontrolle erklären c) wirtschaftliche Faktoren, insbesondere Energie- und Materialeinsatz erläutern d) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere Berufsbildungsgesetz, Berufsausbildungsvertrag, Jugendarbeitsschutzgesetz und Tarifverträge, erläutern e) Merkmale kooperativer Verhaltensweisen am Arbeitsplatz beschreiben f) gesetzliche Bestimmungen zur Fort- und Weiterbildung und die entsprechenden Förderungsmöglichkeiten nennen g) Bedeutung der Sozialversicherung erklären h) fachbezogene Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes nennen	X		X			
			X					
			X					
			X					
			X					
				X				
						X		
							X	
2	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Abs. 1 Nr. 2)	a) einschlägige Bestimmungen der gesetzlichen und betrieblichen Arbeitsschutzvorschriften nennen b) Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		c) unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und - Situationen beschreiben d) Schutzmaßnahmen und Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz nennen e) Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom beschreiben f) Gefahren im Umgang mit Gasen und gefährlichen Stoffen beschreiben g) wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brand-schutzeinrichtungen nennen h) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
3	Hygiene (§ 3 Abs. 1 Nr. 3)	a) Bedeutung der Betriebshygiene erklären b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen Erfordernisse sauberhalten und geeignete Arbeitskleidung tragen c) Maschinen, technische Einrichtungen und Arbeitsräume desinfizieren d) Schädlingsbekämpfungsmittel sachgemäß anwenden e) das Bundesseuchengesetz und die Hygieneverordnung in bezug auf Personen, Arbeitsplatz und Arbeitsmittel erläutern und aufsichtsführende Behörden nennen						
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 1 Nr. 4)	a) betriebsbedingte Ursachen von Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Vermeidung aufzeigen b) Abfall unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
5	Bedienen von Maschinen und Anlagen (§ 3 Abs. 1 Nr. 5)	a) Aufbau, Arbeitsweise und Anwendungsmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Anlagen erklären b) Arbeitsgeräte zweckentsprechend einsetzen c) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften sowie unter Berücksichtigung rationeller Energienutzung in Betrieb nehmen d) Prozessablauf kontrollieren und bei Störungen Maßnahmen zur Beseitigung einleiten e) Geräte und Maschinen mit ausgewählten Reinigungs- und Pflegemitteln reinigen und pflegen	X					
				X				
					X			
							X	
			X					
6	Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen (§ 3 Abs. 1 Nr. 6)	a) Arten und Sorten der Roh- und Zusatzstoffe nennen sowie deren Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten erklären b) Roh- und Zusatzstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen c) Roh- und Zusatzstoffe zerkleinern d) Roh- und Zusatzstoffe mischen und kneten e) Roh- und Zusatzstoffe kochen		X				
						X		
			X					
				X				
					X			
7	Herstellen von Roh- und Fertigmassen (§ 3 Abs. 1 Nr. 7)	a) Rohmassen aus Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepturen herstellen b) Fertigmassen aus Rohmassen und Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepturen herstellen					X	
							X	
8	Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen (§ 3 Abs. 1 Nr. 8)	a) Roh- und Fertigmassen durch Zugabe struktur- und geschmacksbestimmender Stoffe verändern b) Roh- und Fertigmassen nach Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Geruch beurteilen			X			
						X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		c) Roh- und Fertigmassen fachgerecht zwischenlagern d) Massen vorkristallisieren und temperieren e) Einlagen und Füllungen vorbereiten			X		X	
9	Verpacken von Fertigprodukten (§ 3 Abs. 1 Nr. 9)	a) Eigenschaften der verwendeten Verpackungsmaterialien beschreiben b) Verpackungsmöglichkeiten nennen c) Fertigprodukte versandfertig verpacken	X	X				
10	Lagern der Waren (§ 3 Abs. 1 Nr. 10)	a) Wareneingangskontrolle durchführen b) Bedingungen für die Lagerung von Roh- und Zusatzstoffen sowie von Verpackungsmaterialien auf Grund ihrer Eigenschaften erklären c) Bedingungen für die Lagerung von Rohmassen, Fertigmassen und Fertigprodukten auf Grund ihrer Eigenschaften erklären d) Waren lagern e) Einflüsse und Veränderungen bei der Aufbewahrung und Lagerung von Waren nennen			X			
					X			
						X		
							X	
							X	
			X					

II. Fertigkeiten und Kenntnisse in den Fachrichtungen:

1. Fachrichtung Konfekt

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
	Herstellen von Konfekt (§ 3 Abs. 2 Nr. 1)	a) Einlagen herstellen b) Einlagen von Hand temperieren c) Einlagen von Hand überziehen d) Hohlkörper ausformen e) Füllungen herstellen und eindosieren f) Hohlkörper deckeln g) Krustenliköreinslagen von Hand herstellen h) Praline von Hand dekorieren i) Hohlkörperanlage bedienen k) Maschinen zum Verformen, Überziehen und Dekorieren bedienen l) Pralinen und Hohlkörper von Hand herstellen m) Gießanlage für feste und flüssige Produkte bedienen n) Produktionsprozesse steuern o) Rezeptvariationen erläutern p) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X
							X	X

2. Fachrichtung Schokolade

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
	Herstellen von Schokolade (§ 3 Abs. 2 Nr. 2)	a) Schokoladen- und Schokoladenüberzugsmassen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des Röstens, Knetens, Mischens, Walzens und Conchierens herstellen b) vorkristallisieren, überziehen, dekorieren von Hand c) eintafeln von Hand					X	X
							X	X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
		d) Hohlkörperanlage bedienen						X
		e) Eintafelanlage bedienen						X
		f) Produktionsprozesse steuern						X
		g) Rezeptvariationen erläutern						X
		h) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X	

3. Fachrichtung Zuckerwaren

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
	Herstellen von Zuckerwaren (§ 3 Abs. 2 Nr. 3)	a) flüssige, halbflüssige und feste Füllungen herstellen					X	
		b) gefüllte und ungefüllte Hartkaramellen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des Auflösens, Kochens, Prägens und Kühlens herstellen					X	
		c) Weichkaramellen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des Auflösens, Kochens, Schneidens und Wickelns herstellen					X	
		d) kaschierte Bonbons herstellen						X
		e) Spezialitäten, insbesondere Streifenware, von Hand herstellen						X
		f) Auflöse-, Koch- und Kühlanlagen bedienen						X
		g) Präge-, Schneide- und Wickelmaschinen bedienen						X
		h) Produktionsprozesse steuern						X
		i) Rezeptvariationen erläutern						X
		k) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X	

4. Fachrichtung Dauerbackwaren

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
	Herstellen von Dauerbackwaren und Knabberartikeln (§ 3 Abs. 2 Nr. 4)	a) Teige und Massen herstellen b) Mischungen aus ölhaltigen Samenkernen und aus Trockenfrüchten herstellen c) Extrudate aus Gelatinaten durch Frittieren oder durch Direktexpansion herstellen d) Gebäck aus Mürbe-, Hefe- und Blätterteig herstellen, insbesondere Kekse, Käsegebäck und Kräcker e) Gebäck aus Massen herstellen, insbesondere aus Waffel-, Makronen- und Biskuitmassen f) Laugengebäck herstellen g) Lebkuchen und lebkuchenartige Backwaren herstellen h) produktionsbezogene Anlagen, insbesondere Back- und Frittieranlagen sowie Kochextruder, bedienen i) Produktionsprozesse steuern k) Rezeptvariationen erläutern l) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X	X
							X	
								X
							X	
								X
							X	
								X
								X
								X
							X	