



## Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

### Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortliche/r  
Ausbilder/in: .....

Auszubildende/r: .....

Ausbildungsberuf: **Süßwarentechnologe / Süßwarentechnologin**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung vom **29. April 2014** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Unter folgendem Link [www.ihk-regensburg.de/ausbildungsrahmenplan](http://www.ihk-regensburg.de/ausbildungsrahmenplan) können die sachlichen und zeitlichen Gliederungen der einzelnen Berufe eingesehen und heruntergeladen werden.

Auszubildende/r: .....  
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter  
des/r Auszubildenden: .....  
Unterschrift

.....  
Datum

.....  
Firmenstempel/Unterschrift

## Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen b) Arbeitsschritte festlegen c) Arbeitsaufgaben im Team und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte umsetzen	5		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) Arbeitsabläufe eigenständig und im Team planen und dokumentieren e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren		5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Anwenden von Qualitätssicherungssystemen (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätssicherungssystemen beachten b) Produkte im Rahmen der Prozesskontrolle prüfen und Ergebnisse dokumentieren	7		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Einhaltung von Produktstandards anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen und dokumentieren d) qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten, durchführen und dokumentieren		11	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Anwenden von Hygienemaßnahmen (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen unter Beachtung von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz anwenden c) Reinigungsanlagen und -systeme bedienen d) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen und desinfizieren, Maßnahmen dokumentieren	10		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) Ergebnisse bewerten, bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen ergreifen und dokumentieren		6	<input type="checkbox"/>
4	Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	a) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe kontrollieren und annehmen b) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern c) Lagerbestand kontrollieren, pflegen und dokumentieren	18		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für die Weiterverarbeitung auswählen, prüfen und vorbereiten		4	<input type="checkbox"/>
5	Herstellen von Süßwaren (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	a) Fließschemata anwenden b) Bedienungsanleitungen umsetzen c) Mischungen unter Berücksichtigung produktspezifischer Rezepturen ansetzen d) Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen e) Grundmassen, Teige, Halbfabrikate, Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen, lagern und bereitstellen f) Geräte und Maschinen in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten	26		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



## Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Absatz 4 Nummer 1)	a) Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Grundfunktionen des Ausbildungsbetriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes beschreiben	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>	<input type="checkbox"/>	
2	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 4 Nummer 2)	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		<input type="checkbox"/>	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 4 Absatz 4 Nummer 3)	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		<input type="checkbox"/>	
4	Umweltschutz (§ 4 Absatz 4 Nummer 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		<input type="checkbox"/>	