

Verordnung über die Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin (Süßwarentechnologenausbildungsverordnung - SüßwAusbV)

SüßwAusbV

Ausfertigungsdatum: 29.04.2014

Vollzitat:

"Süßwarentechnologenausbildungsverordnung vom 29. April 2014 (BGBl. I S. 444)"

- * Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst im amtlichen Teil des Bundesanzeigers veröffentlicht.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.8.2014 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes, der durch Artikel 232 Nummer 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 Absatz 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 17. Dezember 2013 (BGBl. I S. 4310) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf des Süßwarentechnologen und der Süßwarentechnologin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung dauert drei Jahre.

§ 3 Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

(2) Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere dann zulässig, wenn betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 4 Struktur und Inhalte der Berufsausbildung

(1) Die Berufsausbildung gliedert sich in

1. berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

(2) Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind:

1. Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation,
2. Anwenden von Qualitätssicherungssystemen,
3. Anwenden von Hygienemaßnahmen,

4. Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren,
5. Herstellen von Süßwaren,
6. Verpacken von Produkten sowie
7. Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken.

(3) Die berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind prozessbezogen in einem der folgenden Einsatzgebiete zu vermitteln:

1. Schokoladewaren und Konfekt,
2. Bonbons und Zuckerwaren,
3. feine Backwaren,
4. Knabberartikel oder
5. Speiseeis.

Andere Einsatzgebiete sind zulässig, wenn in ihnen die berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt werden können. Das Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb mit Abschluss des Ausbildungsvertrages festgelegt.

(4) Integrative 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.

§ 5 Durchführung der Berufsausbildung, schriftlicher Ausbildungsnachweis

(1) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne des § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, was insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 6 und 7 nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden haben auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans einen Ausbildungsplan für die Auszubildenden zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben jeweils einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

§ 6 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf

1. die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich Herstellen von Grundmassen, Teigen oder Halbfabrikaten statt.

(4) Für den Prüfungsbereich bestehen folgende Vorgaben:

1. der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a) Arbeitsschritte festzulegen,
 - b) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe zu kontrollieren,

- c) Geräte und eingerichtete Maschinen in Betrieb zu nehmen, zu reinigen und zu pflegen,
 - d) Grundmassen, Teige oder Halbfabrikate nach Rezeptur zuzubereiten,
 - e) Grundmassen, Teige oder Halbfabrikate zu lagern,
 - f) seine Vorgehensweise zu begründen,
 - g) Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zur Qualitätssicherung und Wirtschaftlichkeit sowie zum Umweltschutz zu ergreifen,
 - h) Daten zu erfassen, zu dokumentieren und auszuwerten;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe einschließlich schriftlicher Arbeitsplanung durchführen; über die Arbeitsaufgabe wird mit ihm ein situatives Fachgespräch geführt;
 3. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 150 Minuten; die schriftliche Arbeitsplanung soll höchstens 30 Minuten und das situative Fachgespräch höchstens 10 Minuten dauern.

§ 7 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er

1. die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht,
2. die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und
3. vertraut ist mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die in der Anlage genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Abschlussprüfung besteht aus den folgenden Prüfungsbereichen:

1. Produktion von Süßwaren,
2. Süßwarentechnologie sowie
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(4) Für den Prüfungsbereich Produktion von Süßwaren bestehen folgende Vorgaben:

1. der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a) Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe auszuwählen,
 - b) eigene und vorgegebene Rezepturen umzusetzen,
 - c) Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln zu beachten,
 - d) Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit umzusetzen,
 - e) Anlagen einzurichten und in Betrieb zu nehmen,
 - f) Maßnahmen zur Hygiene, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie zum Umweltschutz zu ergreifen,
 - g) Herstellungsprozesse zu steuern und zu dokumentieren,
 - h) Qualitätssicherungsmaßnahmen anzuwenden und
 - i) Anlagen zu reinigen;
2. für den Nachweis nach Nummer 1 ist eine der folgenden Tätigkeiten zugrunde zu legen, die der Prüfling auswählt:
 - a) Herstellen von Schokoladewaren und Konfekt,
 - b) Herstellen von Bonbons und Zuckerwaren,

- c) Herstellen von feinen Backwaren,
 - d) Herstellen von Knabberartikeln oder
 - e) Herstellen von Speiseeis;
3. der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen, davon eine auf Basis einer eigenen Rezeptur; über eine der beiden Arbeitsaufgaben wird mit ihm ein situatives Fachgespräch geführt;
4. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten; das situative Fachgespräch soll höchstens 20 Minuten dauern.

(5) Für den Prüfungsbereich Süßwarentechnologie bestehen folgende Vorgaben:

- 1. der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist,
 - a) Arbeitsabläufe vorzubereiten und zu organisieren,
 - b) die Auswahl von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen zu begründen,
 - c) die Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln zu beachten,
 - d) Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit zu berücksichtigen,
 - e) den Einsatz von Maschinen und Anlagen unter Berücksichtigung ihres Aufbaus und ihrer Funktion für Produktionsabläufe einschließlich des Verpackungsvorgangs zu planen,
 - f) fachspezifische Berechnungen durchzuführen,
 - g) Abläufe anhand von Fließschemata zu steuern, zu kontrollieren und Maßnahmen zur Steuerung von Abläufen aufzuzeigen,
 - h) Qualitätssicherungssysteme zu unterscheiden,
 - i) Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie zum Umweltschutz zu ergreifen und
 - j) Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern;
- 2. der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten;
- 3. die Prüfungszeit beträgt 180 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

- 1. der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darzustellen und zu beurteilen;
- 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
- 3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 8 Gewichtung der Prüfungsbereiche, Bestehen der Abschlussprüfung

(1) Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- 1. Produktion von Süßwaren mit 50 Prozent,
- 2. Süßwarentechnologie mit 40 Prozent,
- 3. 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 zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“,
- 3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“.

(3) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der Prüfungsbereiche „Süßwarentechnologie“ oder „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.

§ 9 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2014 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik vom 3. Oktober 1980 (BGBl. I S. 1911), die zuletzt durch Artikel 2 § 34 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) geändert worden ist, außer Kraft.

Anlage (zu § 3 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin

(Fundstelle: BGBl. I 2014, 447 - 449)

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
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	
		d) Arbeitsabläufe eigenständig und im Team planen und dokumentieren e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren		5
2	Anwenden von Qualitätssicherungssystemen (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen beachten b) Produkte im Rahmen der Prozesskontrolle prüfen und Ergebnisse dokumentieren	7	
		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
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,	10	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<p>Gesundheitsschutz und Umweltschutz anwenden</p> <p>c) Reinigungsanlagen und -systeme bedienen</p> <p>d) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen und desinfizieren, Maßnahmen dokumentieren</p>		
		e) Ergebnisse bewerten, bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen ergreifen und dokumentieren		6
4	Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	<p>a) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe kontrollieren und annehmen</p> <p>b) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern</p> <p>c) Lagerbestand kontrollieren, pflegen und dokumentieren</p>	18	
		d) Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für die Weiterverarbeitung auswählen, prüfen und vorbereiten		4
5	Herstellen von Süßwaren (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	<p>a) Fließschemata anwenden</p> <p>b) Bedienungsanleitungen umsetzen</p> <p>c) Mischungen unter Berücksichtigung produktspezifischer Rezepturen ansetzen</p> <p>d) Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen</p> <p>e) Grundmassen, Teige, Halbfabrikate, Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen, lagern und bereitstellen</p> <p>f) Geräte und Maschinen in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten</p>	26	
		<p>g) produktspezifische Verfahren zur Herstellung von Süßwaren unterscheiden</p> <p>h) Geräte und Maschinen vorbereiten und einrichten</p> <p>i) Produktionsanlagen vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten</p> <p>j) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren</p>		40

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> k) Prozessleittechnik unter Berücksichtigung technologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte bedienen l) an der Entwicklung neuer Süßwarenprodukte mitwirken, insbesondere Rezepturen erstellen m) Betriebsstoffe prüfen und einsetzen, Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte warten und prüfen 		
6	Verpacken von Produkten (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungsmaterialien annehmen, prüfen und unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks bereitstellen b) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen c) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen d) Fertigpackungen prüfen, beurteilen und Ergebnisse dokumentieren 	7	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Abfüll- und Verpackungsanlagen einrichten f) Produkte versandfertig verpacken und Versandeinheiten prüfen g) Versandeinheiten abgeben und Abgabe dokumentieren 		7
7	Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen b) betriebliche Informations- und Kommunikationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden c) Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Sachverhalte, auch unter Anwendung fremdsprachlicher Fachbegriffe, darstellen und Gespräche situationsgerecht führen e) zur Vermeidung von Konflikten im Team beitragen 		5

Abschnitt B: integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
		c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		