

Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluß Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren

SüßwIndMeistPrV

Ausfertigungsdatum: 12.07.1994

Vollzitat:

"Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluß Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren vom 12. Juli 1994 (BGBl. I S. 1596, 2263, 2858), die zuletzt durch Artikel 24 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2722) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 24 G v. 25.7.2013 I 2722

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 24.7.1994 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 46 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 5 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft nach Anhörung des Ständigen Ausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft:

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 10 durchführen.
- (2) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfungsteilnehmer die notwendigen Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen hat, folgende Aufgaben eines Industriemeisters als Führungskraft zwischen Planung und Ausführung in dem ihm übertragenen Aufgabenbereich wahrzunehmen:
1. Mitwirken bei der Planung und Einrichtung der Betriebsmittel; Überwachen der Betriebsmittel im Hinblick auf Qualitätsanforderungen und Störungen; Veranlassen der Instandhaltung und Verbesserung der Betriebsmittel;
 2. Übertragen der Aufgaben unter Berücksichtigung technischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung; Einarbeitung und Anleitung der Mitarbeiter; Anstreben eines partnerschaftlichen Verhältnisses zu den Mitarbeitern; Weiterleiten der Anregungen und Anliegen der Mitarbeiter mit einer eigenen Beurteilung; Bemühen um Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat; berufliche Bildung der Mitarbeiter;
 3. Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Sicherstellen der Kontrollen der ein- und ausgehenden Erzeugnisse hinsichtlich ihrer Quantität und Qualität; Beeinflussen des Material- und Produktionsflusses zur Gewährleistung eines störungsfreien und termingerechten Arbeitens; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf; Zusammenarbeit mit anderen Betriebseinheiten;
 4. Durchführen der erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung in Abstimmung mit dem Sicherheitsbeauftragten des Betriebes.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluß Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Industriemeisterprüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Süßwaren zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis im Bereich Süßwaren oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf der Ernährungswirtschaft und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis im Bereich der Ernährungswirtschaft oder
3. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis, die der Fachrichtung Süßwaren zugeordnet werden kann

nachweist.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, daß er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Inhalt der Prüfung

(1) Die Qualifikation zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren umfasst:

1. den fachrichtungsübergreifenden Teil nach § 4,
2. den fachrichtungsspezifischen Teil nach § 5,
3. den berufs- und arbeitspädagogischen Teil.

(2) Die Prüfung besteht aus den Prüfungsteilen nach Absatz 1 Nummer 1 und 2. Diese können in beliebiger Reihenfolge an verschiedenen Prüfungsterminen geprüft werden; dabei ist mit dem letzten Prüfungsteil spätestens zwei Jahre nach dem ersten Prüfungstag des ersten Prüfungsteils zu beginnen.

(3) Der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung ist durch eine erfolgreich abgelegte Prüfung nach § 4 der Ausbilder-Eignungsverordnung oder durch eine andere erfolgreich abgelegte vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss nachzuweisen. Der Prüfungsnachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

§ 4 Fachrichtungsübergreifender Teil

(1) Im fachrichtungsübergreifenden Teil ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln,
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln,
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb.

(2) Im Prüfungsfach "Grundlagen für kostenbewußtes Handeln" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er wirtschaftliche Grundkenntnisse besitzt sowie wirtschaftliche Zusammenhänge erkennen und beurteilen kann. Darüber hinaus soll er insbesondere nachweisen, daß er Organisationsprobleme des Betriebes auch in ihrer Bedeutung als Kostenfaktoren beurteilen und notwendige Organisationstechniken anhand von Beispielen aus der Praxis anwenden kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. aus der Volkswirtschaftslehre:
 - a) Produktionsformen,
 - b) Wirtschaftssysteme,
 - c) nationale und internationale Unternehmens- und Organisationsformen und deren Zusammenschlüsse,
 - d) nationale und internationale Organisationen und Verbände der Wirtschaft;
2. aus der Betriebswirtschaftslehre:
 - a) Betriebsorganisation:

- aa) Aufbauorganisation,
 - bb) Arbeitsplanung,
 - cc) Arbeitssteuerung,
 - dd) Arbeitskontrolle,
- b) Organisations- und Informationstechniken,
 - c) Kostenrechnung und -kontrolle.

(3) Im Prüfungsfach "Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln" soll der Prüfungsteilnehmer rechtliche Grundkenntnisse nachweisen. Er soll insbesondere anhand von betriebsbezogenen und praxisnahen Fällen nachweisen, daß er die Bedeutung der Rechtsvorschriften für seinen Funktionsbereich erkennen und beurteilen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. aus dem Grundgesetz:
 - a) Grundrechte,
 - b) Gesetzgebung,
 - c) Rechtsprechung;
2. aus dem Arbeits- und Sozialrecht:
 - a) Arbeitsvertragsrecht,
 - b) Arbeitsschutzrecht einschließlich Arbeitssicherheitsrecht,
 - c) Betriebsverfassungsrecht, Mitbestimmungsrecht,
 - d) Tarifvertragsrecht,
 - e) Sozialversicherungsrecht;
3. Umweltschutzrecht.

(4) Im Prüfungsfach "Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er über soziologische Grundkenntnisse verfügt und soziologische Zusammenhänge im Betrieb erkennen und beurteilen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundlagen des Sozialverhaltens der Menschen:
 - a) Entwicklungsprozeß des einzelnen,
 - b) Gruppenverhalten;
2. Einflüsse des Betriebes auf das Sozialverhalten:
 - a) Arbeitsorganisation und soziale Maßnahmen,
 - b) Arbeitsplatz- und Betriebsgestaltung,
 - c) Führungsgrundsätze;
3. Einflüsse des Industriemeisters auf die Zusammenarbeit im Betrieb:
 - a) Rolle des Industriemeisters,
 - b) Kooperation und Kommunikation,
 - c) Führungstechniken und Führungsverhalten.

(5) Die Prüfung in den in Absatz 1 genannten Prüfungsfächern ist schriftlich und in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Prüfungsfach auch mündlich durchzuführen.

(6) Die schriftliche Prüfung soll nicht länger als sechs Stunden dauern. Sie besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln: 2 Stunden,

2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln: 1 Stunde,
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb: 1,5 Stunden.

(7) In der mündlichen Prüfung in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Prüfungsfach soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in der Lage ist, bestimmte berufstypische Situationen zu erkennen, ihre Ursachen zu klären und sachgerechte Lösungsvorschläge zu machen. Es ist von einer praxisbezogenen, betrieblichen Situationsaufgabe auszugehen. Die Prüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(8) Wurde in nicht mehr als einem der in Absatz 1 Nummer 1 und 2 genannten Fächer eine mangelhafte Prüfungsleistung erbracht, ist in diesem eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer ungenügenden Prüfungsleistung besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5 Fachrichtungsspezifischer Teil

(1) Im fachrichtungsspezifischen Teil ist in folgenden Fächern zu prüfen:

1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen,
2. Technische Kommunikation und Information,
3. Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre,
4. Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz,
5. Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht,
6. Fachrichtungsspezifische Situationsaufgabe.

(2) Im Prüfungsfach "Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er grundlegende mathematische, physikalische und chemische Kenntnisse zur Lösung praxisbezogener Aufgabenstellungen anwenden kann. Hierzu gehört, daß er die Grundbegriffe und elementaren Gesetzmäßigkeiten der Physik und der allgemeinen Chemie kennt und ihre Auswirkungen auf die berufliche Praxis beurteilen kann. Außerdem soll er deutlich machen, daß er die mit seiner Tätigkeit zusammenhängenden Berechnungen unter Nutzung der entsprechenden Gleichungen ausführen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundkenntnisse:
 - a) über Zahlensysteme und deren Aufbau,
 - b) über Zusammenhänge von Strom, Spannung und elektrischem Widerstand,
 - c) aus der anorganischen Chemie, insbesondere Unterschiede von Basen, Säuren, Salzen und pH-Indikatoren sowie Oxidation und Reduktion und deren Einflüsse auf die Materialien,
 - d) aus der Wärmelehre, insbesondere temperaturabhängige Eigenschaften fester, flüssiger und gasförmiger Stoffe,
 - e) über statistische Verfahren, insbesondere über das Erstellen von Tabellen, Statistiken und Diagrammen zur Kontrolle und Entscheidungsfindung sowie über die Bedeutung von Mittelwert und Standardabweichungen;
2. Berechnen:
 - a) von Flächen, Rauminhalten und Gewichten sowie Mengen- und Ausschubberechnungen, insbesondere zur Nutzen- und Ertragsermittlung,
 - b) von Mischungen und Rezepturen, Kakaobutterabpressung,
 - c) von Kräften, Momenten, Arbeit, Leistung und Wirkungsgrad sowie Geschwindigkeit, Druck und Auftrieb.

(3) Im Prüfungsfach "Technische Kommunikation und Information" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er die dem jeweiligen Stand der Technik entsprechenden Kommunikations- und Informationsmittel kennt und anwenden kann. Er soll in der Lage sein, Daten und Anweisungen verschiedener Informationsträger richtig zu interpretieren und in berufliches Handeln mit Vorbereitung, Realisierung und Kontrolle der Arbeitsschritte

umzusetzen. Darüber hinaus soll er qualifiziert sein, Probleme seines Tätigkeitsbereichs zu erfassen, Lösungsansätze aufzuzeigen und in geeigneter Form auf angemessenem Informationsträger weiterzugeben. In diesem Zusammenhang können geprüft werden:

1. Lesen und Interpretieren von Informationen und Daten unterschiedlicher Informationsträger, insbesondere technischer Zeichnungen und Stücklisten, Tabellen, Diagrammen und Statistiken unter Berücksichtigung einschlägiger Normen;
2. Erfassen und Eingeben von Daten, Überwachen ihrer Ausgabe und Auswerten, insbesondere durch Darstellen in Tabellen, Statistiken und graphischen Aufbereitungen zu ihrer Verwendung als Entscheidungshilfen;
3. Darstellen technischer Sachverhalte einschließlich ihrer Lösungsansätze auf geeigneten Informationsträgern, insbesondere Anfertigen und Erläutern von Skizzen und Fließbildern;
4. Umsetzen der Informationen und Daten verschiedener Informationsträger in die Arbeitsplanung, Erstellen von Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung einschlägiger Rechtsvorschriften, produktspezifischer Vorschriften und betrieblicher Anweisungen sowie Abfassen von Produktionsprotokollen.

(4) Im Prüfungsfach "Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in der Lage ist, Aufbau und Eigenschaften der wesentlichen Rohstoffe zu bestimmen und daraus auf rohstoffgerechte Verwendung, Lagerung und angemessenen Transport zu schließen. Als wesentliche Rohstoffe sind die zu verarbeitenden Ausgangsprodukte anzusehen, insbesondere:

- a) Zuckerarten, Mono-, Di- und Polysaccharine sowie Polyole,
- b) Wasser,
- c) Fette und Eiweißstoffe,
- d) Milch, Milchdauerwaren, Antioxidantien,
- e) Lebensmittel Säuren,
- f) Farb- und Aromastoffe,
- g) Gewürze, Salze, Honig und Malzextrakte,
- h) Getreidefabrikate, Kakaobohnen, Spirituosen,
- i) Südfrüchte, Samenkerne, Obst (Beerenobst, Kern- und Steinobst),
- j) Pektin, Gelatine, Agar-Agar, modifizierte Stärken, Gummiarabicum, Emulgatoren, Lakritz, Aufschlagmittel.

Der Prüfungsteilnehmer soll neben der ernährungsgerechten Auswahl der Rohstoffe weiterhin in der Lage sein, Entscheidungen über ihre zweckmäßige Weiterverarbeitung treffen zu können. Bei seinen Entscheidungen sind neben technischen und organisatorischen Gesichtspunkten auch Kostengesichtspunkte, energiesparende und arbeitssicherheitsbezogene sowie hygiene- und umweltschutzrelevante Aspekte zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundlagen der Ernährungslehre, insbesondere Aufbau, Eigenschaften und Bedeutung der Kohlehydrate, Fette und Eiweißstoffe, Vitamine und Enzyme;
2. Auswählen, Verwenden und Weiterverarbeiten von Rohstoffen unter Berücksichtigung insbesondere ihres Aufbaus, ihrer Eigenschaften, ihrer Bedeutung für die Ernährung, ihrer Kosten und ihrer Umweltverträglichkeit;
3. Lagerung und Transport von Rohstoffen unter Einhaltung der Sicherheits- und Beladevorschriften, Grundlagen der Wareneingangs- und -ausgangskontrollen;
4. Maßnahmen zum Qualitäts- und Werterhalt von Rohstoffen, insbesondere unter Berücksichtigung klimatischer Einflußgrößen und der Lagerumschlaghäufigkeit.

(5) Im Prüfungsfach "Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Aufbau, Funktionsprinzip und Einsatzmöglichkeiten der technischen Einrichtungen in der Süßwarenindustrie kennt. Er soll in der Lage sein, die Auswahl, den Einsatz und die Wartung der einschlägigen Apparate, Geräte, Maschinen und Anlagen sicherzustellen. Wirtschaftlichkeitserwägungen, soziale Gesichtspunkte, energiesparende und arbeitssicherheitsbezogene Maßnahmen und Umweltverträglichkeit sind bei seinen Entscheidungen einzubeziehen. Die betrieblichen Aufgaben sind so zu koordinieren, daß unter Einbeziehung der oben genannten Aspekte ein möglichst reibungsloser Betriebsablauf sichergestellt wird und auftretende Probleme einer Lösung zugeführt werden. Er soll in der Lage sein, Störungen im Arbeitsablauf und im

Umweltbereich rechtzeitig zu erkennen, zu analysieren und Maßnahmen zu ihrer Verhinderung oder Beseitigung einzuleiten. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Energieversorgung im Betrieb - auch unter Arbeitssicherheitsgesichtspunkten -, insbesondere in der Antriebs-, Förder- und Transport- sowie Klimatisierungstechnik:
 - a) Energiearten und deren Einsatz, energiesparende Maßnahmen,
 - b) elektrische Anlagen, Notstromversorgungsanlagen, Notbetriebseinrichtungen sowie Lärmschutzmaßnahmen,
 - c) Präventivmaßnahmen gegen Störungen, systematische Störungssuche und Maßnahmen zur Beseitigung von Störungen,
 - d) Schutzmaßnahmen gegen Brand- und Explosionsgefahr, Verhalten bei Störungen und Unfällen, Erste Hilfe,
 - e) spezifische Rechtsvorschriften, Schutzvorschriften und fachspezifische Bestimmungen zur Arbeitssicherheit sowie betriebliche und außerbetriebliche Organe der Unfallverhütung;
2. Meß-, Steuerungs- und Regelungseinrichtungen:
 - a) Grundlagen der Meß-, Steuerungs- und Regelungstechnik, Prozeßleittechnik,
 - b) Methoden und Geräte zur Erfassung, Steuerung und Regelung der wesentlichen Größen wie Druck, Menge, Durchfluß, Gewicht, Füllstand, Temperatur und Feuchtigkeit,
 - c) Sicherstellung der Betriebsbereitschaft;
3. Apparate, Geräte, Maschinen und Anlagen in der Antriebs-, Förder-, Transport- und Klimatisierungstechnik, Arbeitssicherheitsgesichtspunkte:
 - a) Funktionsprinzip, Einsatz und Sicherstellung der Betriebsbereitschaft durch Wartung und Instandhaltung,
 - b) Schutzvorrichtungen an Apparaten, Geräten, Maschinen und Anlagen,
 - c) persönliche Schutzausrüstungen und besondere Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit technischen Einrichtungen, insbesondere beim Befahren von Behältern,
 - d) Schutzmaßnahmen gegen Gefahren im innerbetrieblichen Transport und Verkehr,
 - e) Verhalten bei Unfällen, Verantwortung und Haftung;
4. Umgang mit gesundheitsgefährdenden Arbeitsstoffen und gefährlichen chemischen Stoffen;
5. Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere
 - a) zur Verhinderung von Emissionen in Wasser und Luft sowie von Abfall, Lärm und Gerüchen,
 - b) umweltgerechte Entsorgung und Wiedergewinnungskreisläufe sowie sonstige Maßnahmen zum Schutze der Umwelt, insbesondere Abfallminimierung durch Verpackungsmittelreduzierung.

(6) Im Prüfungsfach "Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er in der Lage ist, Fertigungsabläufe, insbesondere im Bereich der Schokoladen-, der Konfekt-, der Zuckerwaren-, der Dauerbackwaren- und der Knabberartikelherstellung vorzubereiten, zu veranlassen und zu steuern sowie den Ablauf und die Ergebnisse zur Qualitätssicherung zu kontrollieren. Unter Verwendung technischer Kommunikations- und Informationsmittel soll er dabei den Einsatz von Personal-, Arbeits-, Betriebs- sowie Transportmitteln so leiten, daß wirtschaftlichen und sozialen Ansprüchen Rechnung getragen wird. Er soll in der Lage sein, die Bedeutung der wesentlichen Rechtsvorschriften aus dem Lebensmittelrecht für seinen Tätigkeitsbereich zu erkennen und sie in seinen Entscheidungen zu berücksichtigen. Weiterhin soll er nachweisen, daß er in der Lage ist, Arbeitssicherheits-, Umweltschutz- und Hygieneaspekte im Fertigungsprozeß zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. unter Berücksichtigung umweltschutz-, hygiene- und kostenrelevanter Gesichtspunkte:
 - a) Vorbereiten der Roh- und Zusatzstoffe sowie der Halbfabrikate,
 - b) Abläufe und Einflußmöglichkeiten bei den Fertigungsprozessen,
 - c) Haltbarmachen, Lagern und Verpacken unter Berücksichtigung der wesentlichen Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Abnahmebestimmungen und der Liefervorschriften;
2. Personaleinsatz unter Berücksichtigung von Qualifikationen und Arbeitsplatzanforderungen;

3. Qualitätssicherung und -kontrolle, insbesondere Prüf- und Kontrollmethoden, Maßnahmen zur Vermeidung von Fehlern und Störungen, systematische Fehlersuche, Fehleranalyse und Fehlerbeseitigung, Abnahme;
4. Maßnahmen zur Einhaltung der Hygienevorschriften, der Reinhaltungsvorschriften und -gebote, der Schutzmöglichkeiten vor Ungeziefer, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmöglichkeiten;
5. Maßnahmen zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften, insbesondere Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und Eichgesetz.

(7) Im Prüfungsfach "Fachrichtungsspezifische Situationsaufgabe" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er bei einer praxisbezogenen betrieblichen Situationsaufgabe Lösungen unter Beachtung der in den Absätzen 3 bis 6 aufgeführten Prüfungsinhalte darstellen und begründen kann. Insbesondere soll er in der Lage sein, berufstypische Situationen zu erkennen, ihre Ursachen zu klären und sachgerechte Lösungsvorschläge zu machen und zu begründen. In der Situationsaufgabe soll die Verantwortung des Industriemeisters für technische, organisatorische und soziale Belange, Kosten- und Zeitplanung sowie Arbeitssicherheits- und Umweltschutzbestimmungen und -grundsätze sowie Hygiene und Recht zum Ausdruck kommen. In diesem Rahmen können Aufgaben aus folgenden Betriebsituationen geprüft werden:

1. aus dem normalen Betriebsgeschehen, insbesondere zur Qualitätssicherung und Beurteilung von Rohstoffen oder Qualitätssicherung während des Produktionsablaufes und Beurteilung der Qualität des Endproduktes;
2. bei Einrichtung oder Umstellung eines Produktionsprozesses, insbesondere Präventivmaßnahmen zur Sicherung der Qualität;
3. bei Störungen mit Auswirkungen auf das normale Betriebsgeschehen und auf Dritte, insbesondere in Verbindung mit systematischer Fehlersuche, Fehleranalyse und Fehlerbeseitigung.

(8) Die Prüfung in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 5 genannten Prüfungsfächern ist schriftlich und in dem in Absatz 1 Nr. 6 genannten Prüfungsfach nur mündlich durchzuführen.

(9) Die schriftliche Prüfung besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit und soll insgesamt nicht länger als zehn Stunden dauern. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen: | 1,5 Stunden, |
| 2. Technische Kommunikation und Information: | 1 Stunde, |
| 3. Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre: | 1,5 Stunden, |
| 4. Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz | 2 Stunden, |
| 5. Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht: | 2,5 Stunden. |

(10) Die mündliche Prüfung in dem in Absatz 1 Nr. 6 genannten Prüfungsfach soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(11) Wurden in nicht mehr als zwei der in Absatz 1 Nummer 1 bis 5 genannten Fächer mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, ist in diesen eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer ungenügenden Prüfungsleistung besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als zehn Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 6 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Prüfungsbestandteile durch die zuständige Stelle zu befreien, wenn eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt wurde und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von fünf Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt.

§ 7 Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 1 und 2 sind gesondert zu bewerten. Für jeden dieser Teile der Prüfung ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern zu bilden. Die Noten der schriftlichen und mündlichen Prüfungsleistungen in einem Prüfungsfach sind zu einer

Note zusammenzufassen; dabei hat die Note der mündlichen Prüfungsleistung gemäß § 4 Abs. 7 das doppelte Gewicht.

(2) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer in jedem der drei Prüfungsteile, im Prüfungsfach "Fachspezifische Situationsaufgabe" sowie im schriftlichen und im praktischen Teil des berufs- und arbeitspädagogischen Teils mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat; dabei dürfen nur in höchstens einem Prüfungsfach je Prüfungsteil gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 1 und 2 nicht ausreichende Leistungen vorliegen. Bei einer ungenügenden Prüfungsleistung in einem Prüfungsfach ist die Prüfung nicht bestanden.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis gemäß der Anlage Seite 1 und ein Zeugnis gemäß der Anlage Seite 1 und 2 auszustellen. Im Fall der Freistellung nach § 6 sind - anstelle der Noten - Ort, Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 8 Wiederholung der Prüfung

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Mit dem Antrag auf Wiederholung der Prüfung wird der Prüfungsteilnehmer von einzelnen Prüfungsteilen und Prüfungsfächern befreit, wenn er darin in einer vorangegangenen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat und er sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat. Der Prüfungsteilnehmer kann beantragen, auch bestandene Prüfungsleistungen zu wiederholen. In diesem Fall wird das letzte Ergebnis berücksichtigt.

§ 9 Übergangsvorschrift

Die bis zum Ablauf des 31. August 2009 begonnenen Prüfungsverfahren können nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.

§ 10 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Anlage (zu § 7 Absatz 3)

(Fundstelle: BGBl. I 1994, 1602 - 1603;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Seite 1

Muster

.....

(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis
über die Prüfung zum anerkannten Abschluß
Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin
- Fachrichtung Süßwaren

Herr/Frau
geboren am in
hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluß

Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin
- Fachrichtung Süßwaren

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluß
Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung
Süßwaren vom 12. Juli 1994 (BGBl. I S. 1596, 2263, 2858), die zuletzt
durch Artikel 17 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010)
geändert worden ist,

bestanden.

Datum
Unterschrift

(Siegel der zuständigen Stelle)

Seite 2

Ergebnisse der Prüfung	Note
I. Fachrichtungsübergreifender Teil	
1. Grundlagen für kostenbewußtes Handeln
2. Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln
3. Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb
(Im Fall des § 6: "Der Prüfungsteilnehmer/ Die Prüfungsteilnehmerin wurde nach § 6 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung vom Prüfungsbestandteil freigestellt.")	
II. Fachrichtungsspezifischer Teil	
1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen
2. Technische Kommunikation und Information
3. Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre
4. Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
5. Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht
6. Fachrichtungsspezifische Situationsaufgabe
(Im Fall des § 6: "Der Prüfungsteilnehmer/ Die Prüfungsteilnehmerin wurde nach § 6 im Hinblick auf die am in vor abgelegte Prüfung vom Prüfungsbestandteil freigestellt.")	
III. Berufs- und arbeitspädagogische Eignung	
Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin hat nach § 3 Absatz 3 den Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung durch die Prüfung am in vor erbracht.	