

Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungs- oder Umschulungsvertrag

Ausbildungsberuf:

**Süßwarentechnologe/
Süßwarentechnologin**

Name Auszubildende/-r:



Ausbildungsbetrieb: Unterschrift / Stempel

IHK: Stempel

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und können den betrieblichen Abläufen angepasst werden.

Vorhergesehenes Einsatzgebiet:

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| Schokoladenwaren und Konfekt | <input type="checkbox"/> |
| Bonbons und Zuckerwaren | <input type="checkbox"/> |
| Feine Backwaren | <input type="checkbox"/> |
| Knabberartikel | <input type="checkbox"/> |
| Speiseeis | <input type="checkbox"/> |
| Sonstiges | <input type="checkbox"/> |

Berufliche Grundbildung:

Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln:	Position vermittelt
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	<input type="checkbox"/>
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<input type="checkbox"/>
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<input type="checkbox"/>
- Umweltschutz	<input type="checkbox"/>

Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		Position vermittelt
<u>Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsabläufe entgegennehmen und prüfen ▪ Arbeitsschritte festlegen ▪ Arbeitsaufgaben im Team und unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte umsetzen 	5 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Anwenden von Qualitätssicherungssystemen</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen beachten ▪ Produkte im Rahmen der Prozesskontrolle prüfen und Ergebnisse dokumentieren 	7 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Anwenden von Hygienemaßnahmen</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen ▪ Reinigungs- und Desinfektionslösung unter Beachtung von Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz anwenden ▪ Reinigungsanlagen und –systeme bedienen ▪ Produktionsanlagen und Leistungssysteme reinigen und desinfizieren, Maßnahmen dokumentieren 	10 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für Süßwaren</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe kontrollieren und annehmen ▪ Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern ▪ Lagerbestand kontrollieren, pflegen und dokumentieren 	18 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Herstellen von Süßwaren</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fließschemata anwenden ▪ Bedienungsanleitungen umsetzen ▪ Mischungen unter Berücksichtigung produktspezifischer Rezepturen ansetzen ▪ Grundmassen, Teige, Halbfabrikate, Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen, lagern und bereitstellen ▪ Geräte und Maschinen in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten 	26 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Verpacken von Produkten</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verpackungsmaterialien annehmen, prüfen und unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks bereitstellen ▪ Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen ▪ Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen ▪ Fertigpackungen prüfen, beurteilen und Ergebnisse dokumentieren 	7 Wochen	<input type="checkbox"/>

<u>Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informationen beschaffen, auswerten und einordnen ▪ Betriebliche Informations- und Kommunikationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden ▪ Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten 	5 Wochen	<input type="checkbox"/>
	78 Wochen	
Zwischenprüfungsvorbereitung		<input type="checkbox"/>

Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		Position vermittelt
<u>Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsabläufe eigenständig und im Team planen und dokumentieren ▪ Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren 	5 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Anwenden von Qualitätssicherungssystemen</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Einhaltung von Produktstandards anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen und dokumentieren ▪ Qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten, durchführen und dokumentieren 	11 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Anwenden von Hygienemaßnahmen</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ergebnisse bewerten, bei Abweichungen entsprechende Maßnahmen ergreifen und dokumentieren 	6 Wochen	<input type="checkbox"/>
<u>Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für die Weiterverarbeitung auswählen, prüfen und vorbereiten 	4 Wochen	<input type="checkbox"/>

<p><u>Herstellen von Süßwaren</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produktspezifische Verfahren zur Herstellung von Süßwaren unterscheiden ▪ Geräte und Maschinen vorbereiten und einrichten ▪ Produktionsanlagen vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten ▪ Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren ▪ Prozessleittechnik unter Berücksichtigung technologischer, wirtschaftlicher und ökologischer Aspekte bedienen ▪ An der Entwicklung neuer Süßwarenprodukte mitwirken, insbesondere Rezepturen erstellen ▪ Betriebsstoffe prüfen und einsetzen, Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte warten und prüfen 	40 Wochen	<input type="checkbox"/>
<p><u>Verpacken von Produkten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abfüll- und Verpackungsanlagen einrichten ▪ Produkte versandfertig verpacken und Versandeinheiten prüfen ▪ Versandeinheiten abgeben und Abgaben dokumentieren 	7 Wochen	<input type="checkbox"/>
<p><u>Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sachverhalte, auch unter Anwendung fremdsprachlicher Fachbegriffe, darstellen und Gespräche situationsgerecht führen ▪ Zur Vermeidung von Konflikten im Team beitragen 	5 Wochen	<input type="checkbox"/>
	78 Wochen	
Abschlussprüfungsvorbereitung		<input type="checkbox"/>