

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Abschlussprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf  
Süßwarentechnologe/ Süßwarentechnologin**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Herstellen von Süßwaren unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften und produktspezifischer Rezepturen und Anwenden der dazu erforderlichen Technologien
- Mitwirken an der Entwicklung neuer Produkte, Erstellen von Rezepturen
- Vorbereiten, Einrichten und Inbetriebnehmen von Produktionsanlagen
- Anwenden von Prozessleittechnik, Feststellen von Störungen und Ergreifen von Maßnahmen zur Beseitigung
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Durchführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene
- Prüfen und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen
- Anwenden produktspezifischer Verpackungstechnologien
- Planen und Dokumentieren von Arbeiten, Festlegen von Arbeitsschritten sowie Kontrollieren und Bewerten von Arbeitsergebnissen
- Durchführen von Arbeiten selbstständig oder im Team auf der Grundlage von Arbeitsaufträgen unter Beachtung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes
- Anwenden von Kommunikations- und Informationstechniken.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Süßwarentechnologen und Süßwarentechnologinnen arbeiten in der Produktion von Süßwaren, insbesondere in den Bereichen Schokoladewaren und Konfekt, Bonbon- und Zuckerwaren, Feine Backwaren, Knabberartikel sowie Speiseeis. Darüber hinaus arbeiten sie in Betrieben der industriellen Produktion von Lebensmitteln.

**(\*) Erläuterung**

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10 Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: [www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSSES

<p><b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b></p> <p>Industrie- und Handelskammer</p>	<p><b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b></p> <p>Industrie- und Handelskammer</p>
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b></p> <p>ISCED 3B DQR-Niveau 4 (Die Zuordnung ist vorläufig gemäß "Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen" - Deutscher EQR - Referenzierungsbericht vom 15.11. 2012. Herausgeber: Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Berlin und Bonn; Ständige Konferenz der Kultusminister in der Bundesrepublik Deutschland (Kultusministerkonferenz - KMK), Berlin)</p>	<p><b>Bewertungsskala / Bestehensregeln</b></p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.</p>
<p><b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b></p> <p>Geprüfter Industriemeister/ Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Süßwaren, Geprüfter Industriemeister/ Geprüfte Industriemeisterin -Fachrichtung Lebensmittel, Staatlich geprüfter Techniker/ Staatlich geprüfte Technikerin in einschlägigen Fachrichtungen</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b></p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p><b>Rechtsgrundlage</b></p> <p>Verordnung über die Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin (Süßwarentechnologenausbildungsverordnung-SüßwAusbV) vom 29.04.2014 (BGBl. I S. 444) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 28.03.2014)</p>	

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:

1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall)
2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf
3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind

### Zusätzliche Informationen

**Zugang:** Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach Erfüllung der allgemein bildenden Schule (neun bzw. zehn Jahre).

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre.

#### Ausbildung im „Dualen System“:

Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) orientieren sich an den für Arbeits- und Geschäftsprozessen typischen Anforderungen und bereiten auf eine konkrete Berufstätigkeit vor. Die **Ausbildung erfolgt in Betrieb und Schule:** Im Betrieb erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. An einem bis zwei Tagen pro Woche absolvieren die Auszubildenden die Berufsschule, in der allgemeine und berufliche Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.

**Weitere Informationen** finden Sie unter:

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

**Nationales Europass-Center**

[www.europass-info.de](http://www.europass-info.de)