

**Erste Verordnung
zur Änderung der Verordnung
über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik**

Vom 11. Dezember 1989

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, verordnet der Bundesminister für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft:

Artikel 1

Die Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik vom 3. Oktober 1980 (BGBl. I S. 1911) wird wie folgt geändert:

1. In § 2 wird nach Nummer 3 ein Komma sowie folgende neue Nummer eingefügt:
„4. Dauerbackwaren“.
2. In § 3 Abs. 2 wird nach Nummer 3 der Punkt durch ein Semikolon ersetzt sowie folgende neue Nummer angefügt:
„4. in der Fachrichtung Dauerbackwaren:
Herstellen von Dauerbackwaren und Knabberartikeln.“
3. In § 8 Abs. 2 wird in Nummer 3 Buchstabe b der Punkt durch ein Semikolon ersetzt sowie folgende neue Nummer angefügt:
„4. in der Fachrichtung Dauerbackwaren:
a) Herstellen von 2 Dauerbackwaren in unterschiedlicher Verarbeitung,
b) Herstellen von 2 Knabberartikeln in unterschiedlicher Verarbeitung.“
4. In der Anlage zu § 4 wird dem Abschnitt II nach Nummer 3 der aus der Anlage ersichtliche Text angefügt.

Artikel 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. August 1990 in Kraft.

Bonn, den 11. Dezember 1989

Der Bundesminister für Wirtschaft
In Vertretung
Schlecht

Anlage

4. Fachrichtung Dauerbackwaren

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
	Herstellen von Dauerbackwaren und Knabberartikeln (§ 3 Abs. 2 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Teige und Massen herstellen b) Mischungen aus ölhaltigen Samenkernen und aus Trockenfrüchten herstellen c) Extrudate aus Gelatinaten durch Frittieren oder durch Direktexpansion herstellen d) Gebäck aus Mürbe-, Hefe- und Blätterteig herstellen, insbesondere Kekse, Käsegebäck und Kräcker e) Gebäck aus Massen herstellen, insbesondere aus Waffel-, Makronen- und Biskuitmassen f) Laugengebäck herstellen g) Lebkuchen und lebkuchenartige Backwaren herstellen h) produktionsbezogene Anlagen, insbesondere Back- und Frittieranlagen sowie Kochextruder, bedienen i) Produktionsprozesse steuern k) Rezeptvariationen erläutern l) Fertigprodukte sensorisch prüfen 					X	
							X	
								X
							X	
							X	
								X
							X	
								X
							X	
								X
							X	