

Von Fachrichtungen zu Einsatzgebieten – die modernisierte Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin

MARKUS BRETSCHNEIDER

Wiss. Mitarbeiter im Arbeitsbereich »Gewerblich-technische und naturwissenschaftliche Berufe« im BIBB

Zu Beginn des neuen Ausbildungsjahrs am 1. August 2014 tritt die modernisierte Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen und zur Süßwarentechnologin in Kraft.¹ Mit der Entwicklung des neuen Berufsbilds wurde auf die Veränderungen der Arbeitswelt in der Branche reagiert. Der Beitrag stellt die wesentlichen inhaltlichen Neuerungen des Ausbildungsberufs vor und behandelt das Strukturmodell »Einsatzgebiete«.

Notwendigkeit zur Neuordnung

Die neue Ausbildungsordnung wird die bis dahin gültige Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik aus dem Jahr 1980 – erweitert durch eine Änderungsverordnung im Jahr 1989 – ablösen. Der Ausbildungsberuf zur Fachkraft für Süßwarentechnik hatte bereits 1980 die Berufe Bonbonmacher/-in aus dem Jahr 1941 und Konfektmacher/-in aus dem Jahr 1937 zusammengeführt.

Der aktuelle Neuordnungsbedarf ergab sich aus der Entwicklung neuer Produkte und Produktionsverfahren sowie aus gestiegenen Ansprüchen an Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit. Inhaltlicher Schwerpunkt der Ausbildung ist die Herstellung von Süßwaren. Die Tätigkeiten reichen vom Ansetzen von Mischungen und Herstellen von Teigen, Massen sowie Halbfabrikaten über das Vorbereiten, Einsetzen und in Betrieb nehmen von Produktionsanlagen und Überwachen von Produktionsprozessen bis hin zum Feststellen von Störungen und deren Beseitigung. Auch die Mitwirkung an der Entwicklung neuer Süßwarenprodukte ist ein Aspekt dieser verfahrenstechnologischen Ausbildung. Insgesamt umfassen diese Inhalte mehr als ein Drittel der betrieblichen Ausbildungszeit. Weitere Ausbildungsinhalte sind das Annehmen und Lagern von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen für Süßwaren sowie deren Verpackung.

¹ vorbehaltlich der Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt.

Strukturelle Neuerungen

Die Ausbildungsdauer beträgt weiterhin drei Jahre, anstelle von vier Fachrichtungen wird es zukünftig jedoch fünf Einsatzgebiete geben (vgl. Kasten). Abgesehen vom »Speiseeis« sind sämtliche Einsatzgebiete aus den vorausgehenden Fachrichtungen entsprungen; die Berücksichtigung der industriellen Speiseeisherstellung spiegelt den Bedarf an Fachkräften auch in diesem Bereich wider. Mit diesem Wechsel des Strukturmodells wird die Grundlage für eine umfassende Berufsausbildung von Fachkräften im Bereich der Süßwarenindustrie gelegt, die in allen genannten Einsatzgebieten beruflich handlungsfähig sein sollen.

Was unterscheidet Einsatzgebiete von Fachrichtungen?

Der wesentliche Unterschied zwischen einem Einsatzgebiet und einer Fachrichtung besteht zunächst darin, dass ein Einsatzgebiet nicht zu einer inhaltlich-qualitativen Differenzierung einer Ausbildungsordnung führt (vgl. BIBB-Hauptausschuss Empfehlung 158).

Weder auf Ebene der Berufsbildpositionen, noch in den Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten im Ausbildungsrahmenplan werden Inhalte differenziert ausgewiesen. Einsatzgebiete gelten insoweit auch nicht als eigenständiges Strukturmodell zur Differenzierung von Ausbildungsberufen. Fachrichtungen bilden hingegen in den Berufsbildpositionen wie auch im Ausbildungsrahmenplan solche Differenzierungen ab. Für jede Fachrichtung werden inhaltlich eigenständige Prüfungsanforderungen formuliert. Bei der Verwendung von Einsatzgebieten hingegen gelten ein und dieselben Prüfungsanforderungen über alle Einsatzgebiete hinweg. Die Prüfungsausschüsse können die unterschiedlichen Einsatzgebiete jedoch als jeweils thematische Grundlage für die Formulierung von Prüfungsaufgaben nutzen. In diesem Sinne ist in den Prüfungsanforderungen des Prüfungsbereiches »Produktion von Süßwaren« für die Abschlussprüfung festgelegt, dass nach Wahl des Prüflings (und zweckmäßigerweise nach inhaltlicher Ausrichtung des Ausbildungsbetriebes) eine

Süßwarentechnologe/Süßwarentechnologin

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Berufsbild

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Anwenden von Hygienemaßnahmen
- Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren
- Herstellen von Süßwaren
- Verpacken von Produkten
- Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz

Einsatzgebiete

- Schokoladewaren und Konfekt
- Bonbons und Zuckerwaren
- Feine Backwaren
- Knabberartikel
- Speiseeis

Tätigkeit aus einem der fünf Einsatzgebiete auszuwählen ist. Das jeweilige Einsatzgebiet wird vom Ausbildungsbetrieb mit Abschluss des Ausbildungsvertrags festgelegt. Im Rahmen einer Öffnungsklausel sind aber auch andere als die genannten fünf Einsatzgebiete grundsätzlich zulässig, wenn in diesen die im Ausbildungsrahmenplan enthaltenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt werden können.

Beschulung und Prüfungen

Eine Besonderheit ist die bislang bundesweit zentrale Beschulung aller Auszubildenden an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen (ZDS). Die Schule verfügt jeweils über ein eigenes Technikum zur Herstellung von Konfekt, Schokoladewaren, Zuckerwaren, Feinen Backwaren und Snacks sowie Dragees. Eine Erweiterung für den Bereich Speiseeis ist vorgesehen. Die Beschulung wird auch weiterhin im Schwerpunkt an der

Strukturmodelle in Ausbildungsordnungen

Über Einsatzgebiete und Fachrichtungen hinaus existieren mit Schwerpunkten und Wahlqualifikationen weitere Modelle zur inhaltlich-qualitativen Differenzierung von Ausbildungsordnungen. Der Frage, worin die grundsätzlichen Unterschiede sowie die wesentlichen Eigenschaften und Implikationen dieser unterschiedlichen Strukturmodelle liegen, wird derzeit im BIBB-Forschungsprojekt »Strukturierung anerkannter Ausbildungsberufe im dualen System« nachgegangen (vgl. www2.bibb.de/tools/foddb/pdf/at_42381.pdf). Als ein Ergebnis des Projekts soll eine Entscheidungsheuristik für die angemessene Auswahl von Strukturmodellen im Rahmen von Ordnungsverfahren entwickelt werden.

ZDS erfolgen. Sofern Potenzial in anderen Bundesländern vorhanden ist, können jedoch weitere Schulstandorte entstehen.

Die Prüfungen gliedern sich in Zwischen- und Abschlussprüfung. Gegenstand der Zwischenprüfung ist das Herstellen von Grundmassen, Teigen oder Halbfabrikaten. In der Abschlussprüfung finden sich neben dem Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde der schriftliche Prüfungsbereich Süßwarentechnologie, in dem vor allem technische Aspekte im Vordergrund stehen, und der praktisch-mündlich ausgerichtete Prüfungsbereich Produktion von Süßwaren. Hier sind in einem der genannten fünf Einsatzgebiete zwei Arbeitsaufgaben – eine davon auf Grundlage einer eigenen Rezeptur – und ein situatives Fachgespräch durchzuführen.

Einsatzfelder und berufliche Perspektiven

Insgesamt sind derzeit etwa 100 Neuabschlüsse pro Ausbildungsjahr zu verzeichnen. Die größte Anzahl von Auszubildenden entfällt dabei auf die Bereiche Schokolade und Konfekt. Einen mittleren Platz nimmt der Bereich Zuckerwaren, gefolgt von Dauerbackwaren, ein.

Süßwarentechnologen und Süßwarentechnologinnen arbeiten in der Produktion von Süßwaren, darüber hinaus aber auch in Betrieben der industriellen Produktion von Lebensmitteln. Nach der Ausbildung bestehen – wie auch im Bereich der Lebensmitteltechnik – sehr gute Beschäftigungsmöglichkeiten und Entwicklungsperspektiven. So können sich Fachkräfte etwa zum/zur Geprüften Industriemeister/-in der Fachrichtung Süßwaren oder Lebensmittel weiterqualifizieren oder die Prüfung »staatlich geprüfte/-r Techniker/-in der Fachrichtung Lebensmittel« mit unterschiedlichen Schwerpunkten ablegen. Zudem gibt es fachspezifische Studiengänge im Lebensmittelbereich.

Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang eine Untersuchung zur Neupositionierung und Novellierung der Aufstiegsfortbildung im Bereich der Lebensmittelindustrie, die im Rahmen der Berufsbildungsforschungsinitiative des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) durchgeführt wird und in der unter anderem zukünftige Qualifikationsanforderungen analysiert werden.

Zur Unterstützung der betrieblichen Ausbildung ist eine Umsetzungshilfe mit Praxistipps im Rahmen der BIBB-Reihe »Ausbildung gestalten« in Vorbereitung, die noch vor Inkrafttreten der modernisierten Ausbildungsordnung erscheinen soll. ◀

Literatur

BIBB-HAUPTAUSSCHUSS: Empfehlung 158 zur »Struktur und Gestaltung von Ausbildungsordnungen – Prüfungsanforderungen« vom 12.12.2013 – URL: www.bibb.de/dokumente/pdf/HA158.pdf (Stand: 10.04.2014)