

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

LMIndMeistPrV

Ausfertigungsdatum: 21.08.1985

Vollzitat:

"Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluß Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Lebensmittel vom 21. August 1985 (BGBl. I S. 1695), die zuletzt durch Artikel 13 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 13 V v. 23.7.2010 I 1010

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.3.1986 +++)

(+++ Maßgaben aufgrund EinigVtr vgl. LMIndMeistPrV Anhang EV +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 46 Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 2 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung gemäß § 19 Nr. 1 des Berufsbildungsförderungsgesetzes vom 23. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1692) im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft verordnet:

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Industriemeister/zur Industriemeisterin - Fachrichtung Lebensmittel erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 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 den im Betrieb mit der Arbeitssicherheit befaßten Stellen und Personen.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluß Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Lebensmittel.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Industriemeisterprüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Lebensmittel zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis oder
 2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlußprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis oder
 3. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis
- nachweist.

(2) Abweichend von Absatz 1 kann zur Industriemeisterprüfung 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 Lebensmittel 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 Betriebs auch in ihrer Bedeutung als Kostenfaktoren beurteilen und notwendige Organisationstechniken an Hand 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 ihre 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.

(3) Im Prüfungsfach "Grundlagen für rechtsbewußtes Handeln" soll der Prüfungsteilnehmer rechtliche Grundkenntnisse nachweisen. Er soll insbesondere an Hand 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 Betriebs 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 6 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 der Fachrichtung Lebensmittel

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

1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen,
2. Technische Kommunikation,
3. Nähr- und Rohstoffe,
4. Betriebstechnik,
5. Fertigungstechnik,
6. Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

(2) Im Prüfungsfach "Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er mathematische und naturwissenschaftliche Kenntnisse zur Lösung technischer Aufgabenstellungen anwenden kann. Hierbei soll er insbesondere deutlich machen, daß er die Zusammenhänge von abhängigen Größen richtig einschätzen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Grundkenntnisse über Zahlensysteme und deren Aufbau;
2. Rechnen mit Größen-, Zahlenwert- und Einheitengleichungen;
3. Mischungs- und Rezeptberechnungen;
4. Flächen-, Volumen- und Gewichtsberechnungen sowie Nutzen-, Ergebnis- und Ausschubberechnungen;
5. Berechnen von Kräften, Arbeit, Leistung und Wirkungsgrad;
6. Grundkenntnisse über die Zusammenhänge von Strom, Spannung und elektrischem Widerstand;
7. Grundkenntnisse aus der organischen und anorganischen Chemie, insbesondere über Basen, Säuren, Salze und pH-Indikatoren, Oxydation und Reduktion;
8. Grundkenntnisse der Wärmelehre;
9. Grundkenntnisse aus der Statistik.

(3) Im Prüfungsfach "Technische Kommunikation" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er technische Kommunikationsmittel versteht und zur Erledigung seiner Aufgaben einsetzen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Lesen einfacher technischer Zeichnungen und von Flußdiagrammen;
2. Anfertigen von Skizzen zur Erläuterung technischer Sachverhalte;
3. Erstellung von Tabellen, Statistiken und Diagrammen zur Kontrolle und als Entscheidungshilfe;
4. Abfassen von Produktionsprotokollen;
5. Datenerfassung, Dateneingabe und -ausgabe.

(4) Im Prüfungsfach "Nähr- und Rohstoffe" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er wesentliche Nähr-, Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikate aus der Lebensmittelindustrie kennt und aus ihren Eigenschaften auf ihre Verwendung und Verarbeitung schließen kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Nährstoffkunde;
2. Rohstoff- und Warenkunde;

- a) Herkunft, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe sowie der Halbfabrikate,
- b) Aufbewahrung und Aufbereitung der Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe sowie der Halbfabrikate,
- c) Auswirkungen des Betriebsraumklimas auf die Verarbeitungseigenschaften der Roh-, Zusatz- und Packstoffe;

3. Meß- und Prüfmethoden für die Roh- und Zusatzstoffe sowie für die Halbfabrikate.

(5) Im Prüfungsfach "Betriebstechnik" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Aufbau, Funktion und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Apparate, Maschinen und Instrumente sowie die dafür erforderliche Meß-, Steuerungs- und Regelungstechnik kennt. Er soll die technischen Einrichtungen eines Betriebs und ihre Einsatzmöglichkeiten im Hinblick auf einen dauerhaften und sicheren Produktionsablauf beurteilen können. Ferner soll er Betriebsstörungen erkennen und ihre Beseitigung veranlassen können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Energieversorgung im Betrieb:

- a) Energiearten und deren Verteilung einschließlich Notstrombetriebseinrichtungen,
- b) energiesparende Maßnahmen,
- c) Schutzvorschriften und Schutzmaßnahmen,
- d) Verhalten bei Störungen und Unfällen;

2. Geräte, Maschinen und Anlagen:

- a) Aufbau und Wirkungsweise,
- b) Einrichten, Betrieb, Wartung und Instandsetzen;

3. Meß-, Steuerungs- und Regelungstechnik:

- a) Grundkenntnisse aus der Meß-, Steuerungs- und Regelungstechnik,
- b) Einsatz und Wirkungsweise mechanisch, hydraulisch, pneumatisch und elektronisch gesteuerter Maschinen und Anlagen,
- c) Methoden und Geräte zur Regelung von Prozessen und Erfassung von Prozeßwerten, insbesondere Strom und Spannung sowie Druck, Menge, Dichte, Viskosität und Feststoffgehalte von Lösungen, Geschwindigkeit, Temperatur und pH-Wert.

(6) Im Prüfungsfach "Fertigungstechnik" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er über fertigungstechnische Kenntnisse aus der Lebensmittelindustrie verfügt, fertigungstechnische Zusammenhänge erkennen und beurteilen sowie zweckentsprechende Maßnahmen der Qualitätssicherung unter Berücksichtigung einschlägiger Vorschriften einleiten kann. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Fertigungsabläufe:

- a) Vorbereiten der Roh- und Zusatzstoffe sowie der Halbfabrikate,
- b) Verfahrensabläufe bei Produktionsprozessen,
- c) Möglichkeiten der physikalischen, chemischen oder biologischen Einflußnahme auf die Fertigungsabläufe,
- d) Methoden der Haltbarmachung,
- e) Verpackungstechniken,
- f) Lagerung von Fertigprodukten,
- g) Veränderungen bei Lebensmitteln während der Lagerung im Betrieb;

2. Hygiene, Qualitätssicherung und -kontrolle:

- a) Mikrobiologie und Hygiene,
- b) Reinigen, Desinfizieren sowie Hygienemaßnahmen,
- c) Qualitätssicherung während des Produktionsablaufs,

- d) wesentliche Bestimmungen des Lebensmittelrechts und des Eichgesetzes,
- e) wesentliche Bestimmungen der Verpackungsvorschriften für die Lebensmittelindustrie,
- f) wesentliche Prüf- und Kontrollmethoden für Lebensmittel,
- g) Abnahmebestimmungen und Liefervorschriften.

(7) Im Prüfungsfach "Arbeitssicherheit und Umweltschutz" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er mögliche Gefahren beim Umgang mit technischen Einrichtungen, Stoffen und Energien kennt und Maßnahmen zur Verhinderung sowie Methoden zur Bekämpfung von Schadensereignissen beurteilen kann. Er soll in der Lage sein, die Belange des Umweltschutzes zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Arbeitssicherheit im Betrieb:
 - a) wesentliche Bestimmungen spezifischer Rechtsvorschriften der Arbeitssicherheit,
 - b) betriebliche und außerbetriebliche Organe der Unfallverhütung,
 - c) psychologische, physiologische und technische Grundlagen der Unfallverhütung,
 - d) gesundheitsgefährdende Arbeitsstoffe und gefährliche chemische Stoffe,
 - e) Schutzmaßnahmen gegen Brand- und Explosionsgefahr,
 - f) Schutzmaßnahmen gegen Gefahren im innerbetrieblichen Transport und Verkehr,
 - g) persönliche Schutzausrüstungen und besondere Sicherheitsmaßnahmen;
2. Umweltschutz:
 - a) Entsorgung,
 - b) Wiedergewinnungskreisläufe,
 - c) Wasser- und Luftreinhaltung,
 - d) Lärmschutz,
 - e) Staubschutz.

(8) Die schriftliche Prüfung besteht je Prüfungsfach aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit und soll nicht länger als 12 Stunden dauern. Die Mindestzeiten betragen im Prüfungsfach:

- | | |
|---|------------|
| 1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen: | 1 Stunde, |
| 2. Technische Kommunikation: | 1 Stunde, |
| 3. Nähr- und Rohstoffe: | 1 Stunde, |
| 4. Betriebstechnik: | 2 Stunden, |
| 5. Fertigungstechnik: | 2 Stunden, |
| 6. Arbeitssicherheit und Umweltschutz: | 1 Stunde. |

(9) Wurden in nicht mehr als zwei der in Absatz 1 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 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.

(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 1. März 1986 in Kraft.

Schlußformel

Der Bundesminister für Bildung und Wissenschaft

Anlage

(Fundstelle: BGBl. I 1985, 1701 - 1702,
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 Lebensmittel

Herr/Frau

geboren am in

hat am die Prüfung zum anerkannten Abschluß

Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin -
Fachrichtung Lebensmittel

gemäß der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluß Geprüfter
Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Lebensmittel
vom 21. August 1985 (BGBI. I S. 1695),
die zuletzt durch Artikel 13 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBI. I S. 1010)
geändert worden ist,

bestanden.

Datum

Unterschrift

(Siegel der zuständigen Stelle)

Seite 2

Ergebnisse der Prüfung

	Note
I. Fachrichtungsübergreifende Prüfung
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. Fachrichtungsspezifische Prüfung
1. Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen
2. Technische Kommunikation
3. Nähr- und Rohstoffe
4. Betriebstechnik
5. Fertigungstechnik
6. Arbeitssicherheit und Umweltschutz
(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.	

**Anhang EV Auszug aus EinigVtr Anlage I Kapitel XVI Sachgebiet C Abschnitt III
(BGBI. II 1990, 889, 1135)**

Bundesrecht tritt in dem in Artikel 3 des Vertrages genannten Gebiet mit folgenden Maßgaben in Kraft:

1. Berufsbildungsgesetz vom 14. August 1969 (BGBI. I S. 1112), zuletzt geändert durch § 19 des Gesetzes vom 23. Dezember 1981 (BGBI. I S. 1692), und auf Grund § 21 Abs. 1 und 2, §§ 25, 29 Abs. 1, § 43 Abs. 1 und 2, § 46 Abs. 2, § 47 Abs. 3, § 76 Abs. 2, § 77 Abs. 5, § 80 Abs. 2, § 81 Abs. 4, § 82 Abs. 2, §§ 93, 95 Abs. 4, § 96 Abs. 2 erlassene Rechtsverordnungen mit folgenden Maßgaben:

- a) Rechtsverordnungen nach § 21 Abs. 1 des Gesetzes bedürfen der gesonderten Inkraftsetzung durch den Bundesminister für Bildung und Wissenschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf. Rechtsverordnungen nach § 29 Abs. 1 und § 43 des Gesetzes bedürfen der gesonderten Inkraftsetzung durch den Bundesminister für Wirtschaft oder den sonst zuständigen Fachminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf.
- b) Die zuständige Stelle kann bis zum 31. Dezember 1995 Ausnahmen von den Ausbildungsverordnungen nach § 25 des Gesetzes zulassen, wenn die durch technische Regeln gesetzten Anforderungen noch nicht erfüllt werden können. Die Ausnahmen sind zu befristen. Der Bundesminister für Wirtschaft oder der sonst zuständige Fachminister kann im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, die Befugnis nach Satz 1 einschränken oder aufheben.
- c) Die Regelungen in Ausbildungsverordnungen nach § 25 des Gesetzes über die Ausbildung in überbetrieblichen Ausbildungsstätten (§ 27 des Gesetzes) werden nicht angewendet, wenn die zuständige Stelle feststellt, daß eine solche Ausbildung nicht möglich ist.
- d) Bei Inkrafttreten des Gesetzes über die Inkraftsetzung des Berufsbildungsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland in der Deutschen Demokratischen Republik - IG BBiG - vom 19. Juli 1990 (GBl. I Nr. 50 S. 907) bestehende Ausbildungsverhältnisse werden nach den neuen Vorschriften zu Ende geführt, es sei denn, daß eine Ausbildung nach den neuen Vorschriften nicht möglich ist oder der Lehrling eine Fortsetzung nach den bisherigen Vorschriften ausdrücklich wünscht. Sofern die Beendigung des Lehrverhältnisses nach den neuen Ausbildungsverordnungen im bisherigen Betrieb nicht möglich ist, sind das zuständige Arbeitsamt und die zuständige Stelle verpflichtet, den Lehrling zu unterstützen, einen neuen Ausbildungsbetrieb zu finden, der die Ausbildung nach den neuen Ausbildungsverordnungen fortsetzt.
- e) Die Ausbildungszeit soll nach § 29 Abs. 3 des Gesetzes verlängert werden, soweit eine Berufsausbildung mit Abitur durchgeführt wird.
- f) Die Anwendung der §§ 76, 77, 80 bis 82, 86, 88, 90, 92 bis 96 des Gesetzes und der auf Grund dieser Bestimmungen erlassenen Verordnungen bestimmt der Bundesminister für Wirtschaft oder der sonst zuständige Fachminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf.
- g) Die Betriebe sind verpflichtet, die praktische Berufsausbildung zweckentsprechend aufrecht zu erhalten, soweit dies zur Erfüllung von Lehrverträgen erforderlich ist, die vor Inkrafttreten des Gesetzes über die Inkraftsetzung des Berufsbildungsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland in der Deutschen Demokratischen Republik - JGBBiG - vom 19. Juli 1990 (GBl. I Nr. 50 S. 907) abgeschlossen worden sind. Für Betriebsakademien und andere der beruflichen Bildung dienende Einrichtungen ist dies mindestens bis zum 31. Dezember 1990 zu gewährleisten. Auf Antrag der Handwerkskammern und der Industrie- und Handelskammern ist durch die Betriebe zu prüfen, inwieweit vorhandene Kapazitäten der praktischen Berufsausbildung (insbesondere Lehrwerkstätten) als überbetriebliche Ausbildungsstätten genutzt werden oder als Treuhandvermögen an die vorgenannten Kammern zur Nutzung übertragen werden können.
- h) Solange die in §§ 79, 87, 89 und 91 des Gesetzes genannten zuständigen Stellen nicht bestehen, bestimmt das Land die zuständige Stelle.
- i) Lehrlinge, die gemäß der Systematik der Facharbeiterberufe ausgebildet werden, werden nach den bisherigen Rechtsvorschriften geprüft, soweit nicht der Bundesminister für Wirtschaft oder der sonst zuständige Fachminister im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft durch Rechtsverordnung, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf, Übergangsvorschriften für Verfahren und Zuständigkeiten erläßt.
- k) Die am Tage des Wirksamwerdens des Beitritts laufenden Prüfungsverfahren in der beruflichen Fortbildung und beruflichen Umschulung werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

...