

**Verordnung
über die Prüfung zum anerkannten Abschluss
Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin –
Fachrichtung Lebensmittel**

**Vom 21. August 1985
geändert durch die dritte Verordnung zur Änderung der Fortbildungsordnungen
vom 23. Juli 2010 (BGBl. 2010 Teil I Nr. 39 S. 1010)**

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 Erzeugnis-

se 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 Ausschussberechnungen;
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 Prüfmethode 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.

Bonn, 21. August 1985

Der Bundesminister
für Bildung und Wissenschaft
Dr. Dorothee Wilms

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 (BGBl. I S. 1695), die zuletzt durch Artikel 13 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010) geändert worden ist,

bestanden.

Datum

Unterschrift(en)

(Siegel der zuständigen Stelle)

Muster

.....
(Bezeichnung der zuständigen Stelle)

Zeugnis

**Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin -
Fachrichtung Lebensmittel**

Herr/Frau

geboren am in

hat am die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss

**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 (BGBl. I S. 1695), die zuletzt durch Artikel 13 der Verordnung vom 23. Juli 2010 (BGBl. I S. 1010) geändert worden ist, mit folgenden Ergebnissen bestanden:

Note¹

I. Fachrichtungsübergreifende Prüfung

Qualifikationsbereiche:

Punkte²

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.“)

Note¹

II. Fachrichtungsspezifische Prüfung

Qualifikationsschwerpunkte

Punkte²

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. Praktische Prüfung³

1. Situationsaufgabe (schriftlich, praktisch und mündlich)

2. Situationsaufgabe (Situationsbezogenes Fachgespräch)

IV. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

Der Prüfungsteilnehmer/Die Prüfungsteilnehmerin hat gemäß § 3 Abs. 3 den Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse durch die Prüfung am in vor erbracht.

Datum

Unterschrift(en)

(Siegel der zuständigen Stelle)

¹ Die beiden Gesamtnoten für die Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ werden jeweils aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen gebildet.

² Den Bewertungen lag folgender Punkteschlüssel zugrunde:

³ Die erste Situationsaufgabe wurde 3-fach gewichtet.