

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2019****Ausgegeben am 4. Juli 2019****Teil II**

---

**188. Verordnung: Backtechnologie-Ausbildungsordnung**

---

### **188. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Backtechnologie (Backtechnologie-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 8, 24 und 27 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 32/2018, wird verordnet:

#### **Lehrberuf Backtechnologie**

§ 1. (1) Der Lehrberuf Backtechnologie ist mit einer Lehrzeit von dreieinhalb Jahren als Ausbildungsversuch eingerichtet.

(2) In die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie kann bis zum Ablauf des 31. August 2025 eingetreten werden.

(3) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Backtechnologie oder Backtechnologin) zu bezeichnen.

#### **Berufsprofil**

§ 2. (1) Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der im Lehrberuf Backtechnologie ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbständig und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen sowie Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
2. Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe,
3. Abmessen und Abwägen von Roh- und Hilfsstoffen gemäß Rezepturen,
4. Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen,
5. Herstellen und Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung,
6. Steuern und Überwachen des Gärvorganges, der Teiglockerung und der Teigruhe,
7. Maschinelles Formen und Handformen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
8. Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren (Feingebäck),
9. Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
10. Lagern, Kühlen und Tiefkühlen von Backprodukten,
11. Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Anlagen
12. Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
13. Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
14. Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen sowie Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung,

15. Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei wie zB beim Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.,
16. Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.) sowie Mitarbeiten bei Preiskalkulationen,
17. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

(2) Für die Definition der angeführten Backerzeugnisse wird auf das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) in der jeweils gültigen Auflage verwiesen.

### Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

(2) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, in der geltenden Fassung, zu entsprechen.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	–	–	–
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		–	–
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes		–
4.	<b>Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen)</b> In der Art der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:			
4.1	<b>Methodenkompetenz</b> , zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.			
4.2	<b>Soziale Kompetenz</b> , zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.			
4.3	<b>Personale Kompetenz</b> , zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.			
4.4	<b>Kommunikative Kompetenz</b> , zB mit Kunden/innen, Vorgesetzten, Kollegen/innen und anderen Personengruppen zielgruppengerecht kommunizieren; Englisch auf branchen- und betriebsüblichem Niveau zum Bestreiten von Alltags- und Fachgesprächen beherrschen			
4.5	<b>Arbeitsgrundsätze</b> , zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.			
4.6	<b>Kundenorientierung</b> : Im Zentrum aller Tätigkeiten im Betrieb hat die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden/innen unter Berücksichtigung der Sicherheit zu stehen			
5.	Ergonomisches Gestalten des Arbeitsplatzes			
6.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden		–
7.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften		Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Verbraucherinformationsverordnung (LMIV)	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
8.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln		
9.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe			
10.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen			
11.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess			
12.	Kenntnis der Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel), ihrer Eigenschaften, Lagerungs- (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) und Verwendungsmöglichkeiten sowie der Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel			
13.	Grundkenntnisse der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–	–
14.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	
15.	–	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	
16.	–	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	–
17.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)			
18.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile			–
19.	Abmessen und Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh- und Hilfsstoffen (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel) und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen		–	–
20.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)			–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
21.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)		–	–
22.	–	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärschrankanlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe		
23.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung		–	–
24.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen	–	–
25.	–	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)		–
26.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses			
27.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		–	–
28.	–	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern		
29.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)		–	–
30.	–	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern		
31.	–	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen		–
32.	–	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten		
33.	–	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten		
34.	–	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten		–
35.	–	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte		
36.	–	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten	–	–
37.	–	–	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten	–
38.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)		Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
39.	–	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport	Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport	
40.	–	–	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen	
41.	–	Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen		Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen
42.	–	–	Kenntnis der mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse wie Amylogramm, Farinogramm, Extensogramm, Alveogramm, Feuchtkleber, Fallzahl, Säuregrad/Titration, pH-Wert, Typenzahl	
43.	–	–	Mitwirken beim Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen	Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
44.	–	–	–	Kenntnis der indirekten und direkten Parameterbestimmungen von Mehl und Getreiden sowie des Austesten verschiedener Mehle bzw. Composite-Mehle
45.	–	–	Kenntnis des IFS und über dessen Anwendung und Umsetzung im Betrieb	
46.	–	Kenntnis des Durchführens von Backversuchen (wie zB Vergleiche diverser Führungsarten (Langzeitführungen, Teiglockerungsarten, Sauerteigarten, Mischzeiten, Gärzeiten), Sauerteigführungsarten, Analysieren von Soll- und Ist-Temperaturverläufen bzw. Backkurven, Frischhaltungskontrolle (Wasserbindungsversuche von verschiedenen Stärken, Backstabilität von Füllen usw.), Backvergleiche zwischen verschiedenen Ofentypen) um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
47.	–	Mitwirken beim Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen		Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen
48.	–	Kenntnis über den Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung mittels zB Testen von verschiedenen Backmitteln, Emulgatoren, Testen von diversen Backhilfsstoffen, Quellmehlen, Sauerteigprodukten usw., Erzeugen und Analysieren von Convenience-Produkten, Verarbeiten von alternativen Getreidearten usw.		
49.	–	Mitwirken beim Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung		Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung
50.	–	–	Kenntnis der neusten Trends im betrieblichen Produktbereich	
51.	–	–	Kenntnis der Aufgaben und Abläufe einer Entwicklungsbäckerei wie zB Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.	
52.	–	–	Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei	
53.	–	–	Mitwirken bei Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)	Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)
54.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise			
55.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation		–
56.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen	
57.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen			
58.	Kenntnis und Anwendung der betriebspezifischen Hard- und Software			
59.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten			
60.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit			
61.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebspezifischen Arbeitsunfällen			
62.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls			
63.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Rechte und Pflichten (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)			
64.	Grundkenntnisse der arbeitsrechtlichen Gesetze, insbesondere des KJBG (samt KJBG-VO), des ASchG und des GIBG			

## **Lehrabschlussprüfung**

### **Gliederung**

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und in eine praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung umfasst die Fachkunde und Bäckereitechnologie und Angewandte Mathematik.

(3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

(4) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

### **Theoretische Prüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

§ 5. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

#### **Fachkunde und Bäckereitechnologie**

§ 6. (1) Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von Fragen aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Roh- und Hilfsstoffe,
2. Werkzeuge, Maschinen und Geräte,
3. Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art,
4. Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung.

(2) Die Prüfung kann auch in programmierter Form mit Fragebögen erfolgen. In diesem Fall sind aus jedem Bereich je vier Fragen zu stellen.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

#### **Angewandte Mathematik**

§ 7. (1) Die Prüfung hat Aufgaben aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Gewichtsrechnung,
2. Prozentrechnung,
3. Schlussrechnung,
4. einfache Kalkulation.

(2) Die Verwendung von Rechenbehelfen, Formeln und Tabellen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

### **Praktische Prüfung**

#### **Prüfarbeit**

§ 8. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrages unter Einschluss von Arbeitsplanung, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, allenfalls erforderliche Maßnahmen zum Umweltschutz und Maßnahmen der Qualitätskontrolle durchzuführen und hat folgende Tätigkeiten zu umfassen:

- a) Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit,
- b) Bearbeiten und Formen der verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und maschinell,
- c) Herstellen von Feinbackwaren, Zubereiten von Füllungen und Glasuren, Ausfertigen von Feinbackwaren,
- d) Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
- e) Rüsten, Anfahren, Ausfahren oder Bedienen von Anlagen.

Die einzelnen Schritte bei der Ausführung der Aufgabe sind von Hand oder rechnergestützt zu dokumentieren. Die Prüfungskommission kann dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin anlässlich der Aufgabenstellung hierfür entsprechende Unterlagen zur Verfügung stellen.

(2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und den Tätigkeitsbereich des Lehrbetriebes, jedem Prüfungskandidaten/jeder Prüfungskandidatin eine Aufgabe zu stellen, die in der Regel in acht Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfarbeit ist nach zehn Arbeitsstunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Die hergestellten Produkte müssen vom Aussehen und Geschmack her einwandfrei sein,
2. die Herstellung muss fachgemäß und hygienisch einwandfrei erfolgen,
3. Maßnahmen basierend auf den vorgelegten Untersuchungsergebnissen müssen fachgerecht abgeleitet werden.

### **Fachgespräch**

§ 9. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Im Fachgespräch soll der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin zeigen, dass er/sie fachbezogene Probleme und deren Lösungen darstellen, die für einen Auftrag relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen und die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrags begründen kann.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Werkzeuge, Demonstrationsobjekte oder Arbeitsbehelfe heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutzmaßnahmen und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen durchzuführen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin 20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

### **Wiederholungsprüfung**

§ 10. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

### **Evaluierung**

§ 11. Die Zweckmäßigkeit der Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie ist mit wissenschaftlicher Begleitung zu evaluieren. Der Bundes-Berufsausbildungsbeirat hat bis zum 31. Dezember 2024 ein Gutachten (Befund, Motivenbericht und Schlussfolgerungen) über die Überführung des Lehrberufes Backtechnologie in die Regelausbildung an die Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort zu erstatten.

### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 12. (1) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Backtechnologie gemäß dieser Verordnung treten mit 1. August 2019 in Kraft.

(2) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 10 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Backtechnologie gemäß dieser Verordnung treten mit 1. Januar 2020 in Kraft.

**Udolf-Strobl**



