

# Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik

SüßwTFKrAusbV

Ausfertigungsdatum: 03.10.1980

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik vom 3. Oktober 1980 (BGBl. I S. 1911), die zuletzt durch Artikel 2 § 34 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) geändert worden ist"

**Stand:** Zuletzt geändert durch Art. 2 § 34 G v. 20. 7.2000 I 1045

## **Fußnote**

(+++ Textnachweis ab: 12.10.1980 +++)

(+++ Maßgaben aufgrund des EinigVtr vgl. SüßwTFKrAusbV Anhang EV +++)

## **Eingangsformel**

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, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

## **§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufs**

Der Ausbildungsberuf Fachkraft für Süßwarentechnik wird staatlich anerkannt.

## **§ 2 Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Im dritten Ausbildungsjahr kann zwischen den Fachrichtungen

1. Konfekt,
2. Schokolade,
3. Zuckerwaren,
4. Dauerbackwaren

gewählt werden.

## **§ 3 Ausbildungsberufsbild**

(1) Gegenstand der für alle Fachrichtungen gemeinsamen Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebs,
2. Arbeitsschutz und Unfallverhütung,
3. Hygiene,
4. Umweltschutz,
5. Bedienen von Maschinen und Anlagen,
6. Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen,
7. Herstellen von Roh- und Fertigmassen,
8. Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen,
9. Verpacken von Fertigprodukten,
10. Lagern der Waren.

(2) Gegenstand der Berufsausbildung in den Fachrichtungen sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. in der Fachrichtung Konfekt:  
Herstellen von Konfekt;
2. in der Fachrichtung Schokolade:  
Herstellen von Schokolade;
3. in der Fachrichtung Zuckerwaren:  
Herstellen von Zuckerwaren;
4. in der Fachrichtung Dauerbackwaren:  
Herstellen von Dauerbackwaren und Knabberartikeln.

#### **§ 4 Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

#### **§ 5 Ausbildungsplan**

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

#### **§ 6 Berichtsheft**

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

#### **§ 7 Zwischenprüfung**

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahrs stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens drei Stunden drei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen,
2. Verändern von Rohmassen durch Zugabe struktur- und geschmacksbestimmender Stoffe,
3. Vorbereiten von Einlagen und Füllungen,
4. Inbetriebnehmen einer Produktionsmaschine,
5. Reinigen und Pflegen der Geräte und Maschinen.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Beschreiben von Roh- und Zusatzstoffen,
2. Beschreiben von Verpackungsmaterialien und Verpackungstechniken,
3. Erklären der Veränderungen bei der Lagerung von Waren auf Grund äußerer Einflüsse,
4. Grundrechenarten,
5. Mischungsrechnen.

Die schriftlichen Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

## § 8 Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in der vereinbarten Fachrichtung in insgesamt höchstens sieben Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. in der Fachrichtung Konfekt:
  - a) Herstellen eines Sortiments von fünf Pralinenartikeln in unterschiedlicher Verarbeitung,
  - b) Fertigen einer Pralinensorte nach eigener Rezeptur;
2. in der Fachrichtung Schokolade:
  - a) Herstellen einer massiven Schokolade und eines Hohlkörpers,
  - b) Füllen von Hohlkörpern mit Nugat und nugatähnlichen Massen;
3. in der Fachrichtung Zuckerwaren:
  - a) Herstellen gefüllter Hartkaramellen,
  - b) Herstellen von Weichkaramellen;
4. in der Fachrichtung Dauerbackwaren:
  - a) Herstellen von 2 Dauerbackwaren in unterschiedlicher Verarbeitung,
  - b) Herstellen von 2 Knabberartikeln in unterschiedlicher Verarbeitung.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:
  - a) Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen,
  - b) Herstellen von Roh- und Fertigmassen,
  - c) Beschreiben von Maschinen und Anlagen,
  - d) Beschreiben eines Produktionsablaufs,
  - e) Verpacken von Fertigprodukten,
  - f) Hygiene,
  - g) Arbeitsschutz und Unfallverhütung;
2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:
  - a) Prozentrechnen,
  - b) rezeptbezogenes Rechnen;
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:  
Wirtschafts- und Sozialkunde.

Die Fragen und Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. im Prüfungsfach Technologie                  | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach Technische Mathematik        | 90 Minuten,  |
| 3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten.  |

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigkeit- und der Kenntnisprüfung sowie innerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

## **§ 9 Aufhebung von Vorschriften**

Die bisher festgelegten Berufsbilder, Berufsbildungspläne und Prüfungsanforderungen für die Lehrberufe, Anlernberufe und vergleichbar geregelten Ausbildungsberufe, insbesondere für die Ausbildungsberufe Bonbonmacher und Konfektmacher, die in dieser Rechtsverordnung geregelt sind, sind nicht mehr anzuwenden.

## **§ 10**

-

## **§ 11 Berlin-Klausel**

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

## **§ 12 Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

## **Schlußformel**

Der Bundesminister für Wirtschaft

## **Anlage (zu § 4)**

### **Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik**

(Fundstelle: BGBl. I 1980, 1914 - 1917;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

^

I. Für alle Fachrichtungen gemeinsame Fertigkeiten und Kenntnisse:									
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbilds	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						
			1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4						
1	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebs (§ 3 Abs. 1 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organisation und Aufgaben der einzelnen Betriebsbereiche darstellen</li> <li>b) Funktion betrieblicher Einrichtungen, insbesondere Lager, Produktion und Qualitätskontrolle erklären</li> <li>c) wirtschaftliche Faktoren, insbesondere Energie- und Materialeinsatz erläutern</li> <li>d) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere Berufsbildungsgesetz, Berufsausbildungsvertrag, Jugendarbeitsschutzgesetz und Tarifverträge, erläutern</li> <li>e) Merkmale kooperativer Verhaltensweisen am Arbeitsplatz beschreiben</li> <li>f) gesetzliche Bestimmungen zur Fort- und Weiterbildung und die entsprechenden Förderungsmöglichkeiten nennen</li> <li>g) Bedeutung der Sozialversicherung erklären</li> <li>h) fachbezogene Bestimmungen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nennen</li> </ul>	x						
				x					
			x						
			x						
				x					
					x				
									x
2	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Abs. 1 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) einschlägige Bestimmungen der gesetzlichen und betrieblichen Arbeitsschutzvorschriften nennen</li> <li>b) Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen</li> <li>c) unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und Situationen beschreiben</li> <li>d) Schutzmaßnahmen und Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln						

		<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom beschreiben</li> <li>f) Gefahren im Umgang mit Gasen und gefährlichen Stoffen beschreiben</li> <li>g) wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen</li> <li>h) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</li> </ul>						
3	Hygiene (§ 3 Abs. 1 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung der Betriebshygiene erklären</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der hygienischen Erfordernisse sauberhalten und geeignete Arbeitskleidung tragen</li> <li>c) Maschinen, technische Einrichtungen und Arbeitsräume desinfizieren</li> <li>d) Schädlingsbekämpfungsmittel sachgemäß anwenden</li> <li>e) das Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) und die Hygieneverordnung in bezug auf Personen, Arbeitsplatz und Arbeitsmittel erläutern und aufsichtsführende Behörden nennen</li> </ul>						
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 1 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebsbedingte Ursachen von Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Vermeidung aufzeigen</li> <li>b) Abfall unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</li> </ul>						
5	Bedienen von Maschinen und Anlagen (§ 3 Abs. 1 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau, Arbeitsweise und Anwendungsmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Anlagen erklären</li> <li>b) Arbeitsgeräte zweckentsprechend einsetzen</li> <li>c) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften sowie unter Berücksichtigung rationeller Energienutzung in Betrieb nehmen</li> <li>d) Prozeßablauf kontrollieren und bei Störungen Maßnahmen zur Beseitigung einleiten</li> </ul>	x		x		x	

		e) Geräte und Maschinen mit ausgewählten Reinigungs- und Pflegemitteln reinigen und pflegen	x					
6	Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen (§ 3 Abs. 1 Nr. 6)	a) Arten und Sorten der Roh- und Zusatzstoffe nennen sowie deren Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten erklären		x				
		b) Roh- und Zusatzstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen				x		
		c) Roh- und Zusatzstoffe zerkleinern		x				
		d) Roh- und Zusatzstoffe mischen und kneten			x			
		e) Roh- und Zusatzstoffe kochen				x		
7	Herstellen von Roh- und Fertigmassen (§ 3 Abs. 1 Nr. 7)	a) Rohmassen aus Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepturen herstellen					x	
		b) Fertigmassen aus Rohmassen und Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepturen herstellen					x	
8	Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen (§ 3 Abs. 1 Nr. 8)	a) Roh- und Fertigmassen durch Zugabe struktur- und geschmacksbestimmender Stoffe verändern			x			
		b) Roh- und Fertigmassen nach Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Geruch beurteilen				x		
		c) Roh- und Fertigmassen fachgerecht zwischenlagern					x	
		d) Massen vorkristallisieren und temperieren					x	
		e) Einlagen und Füllungen vorbereiten			x			
9	Verpacken von Fertigprodukten (§ 3 Abs. 1 Nr. 9)	a) Eigenschaften der verwendeten Verpackungsmaterialien beschreiben		x				
		b) Verpackungsmöglichkeiten nennen	x					

		c) Fertigprodukte versandfertig verpacken		x				
10	Lagern der Waren (§ 3 Abs. 1 Nr. 10)	a) Wareneingangskontrolle durchführen			x			
		b) Bedingungen für die Lagerung von Roh- und Zusatzstoffen sowie von Verpackungsmaterialien auf Grund ihrer Eigenschaften erklären			x			
		c) Bedingungen für die Lagerung von Rohmassen, Fertigmassen und Fertigprodukten auf Grund ihrer Eigenschaften erklären					x	
		d) Waren lagern					x	
		e) Einflüsse und Veränderungen bei der Aufbewahrung und Lagerung von Waren nennen		x				
II. Fertigkeiten und Kenntnisse in den Fachrichtungen:								
1. Fachrichtung Konfekt								
	Herstellen von Konfekt (§ 3 Abs. 2 Nr. 1)	a) Einlagen herstellen					x	
		b) Einlagen von Hand temperieren						x
		c) Einlagen von Hand überziehen					x	
		d) Hohlkörper ausformen						x
		e) Füllungen herstellen und eindosieren					x	
		f) Hohlkörper deckeln					x	
		g) Krustenliköreinlagen von Hand herstellen						x
		h) Praline von Hand dekorieren					x	



	i) Hohlkörperanlage bedienen k) Maschinen zum Verformen, Überziehen und Dekorieren bedienen l) Pralinen und Hohlkörper von Hand herstellen m) Gießanlage für feste und flüssige Produkte bedienen n) Produktionsprozesse steuern o) Rezeptvariationen erläutern p) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X				X	
2. Fachrichtung Schokolade											
Herstellen von Schokolade (§ 3 Abs. 2 Nr. 2)	a) Schokoladen- und Schokoladenüberzugsmassen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des Röstens, Knetens, Mischens, Walzens und Conchierens herstellen b) vorkristallisieren, überziehen, dekorieren von Hand c) eintafeln von Hand d) Hohlkörperanlage bedienen e) Eintafelanlage bedienen f) Produktionsprozesse steuern g) Rezeptvariationen erläutern h) Fertigprodukte sensorisch prüfen					X				X	
						X				X	
						X				X	
						X				X	
						X				X	
						X				X	
						X				X	

### 3. Fachrichtung Zuckerwaren

Herstellen von Zuckerwaren (§ 3 Abs. 2 Nr. 3)	a) flüssige, halbflüssige und feste Füllungen herstellen							X
	b) gefüllte und ungefüllte Hartkaramellen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des AuflöSENS, Kochens, Prägens und Kühlens herstellen							X
	c) Weichkaramellen nach Rezeptur unter Berücksichtigung des AuflöSENS, Kochens, Schneidens und Wickelns herstellen							X
	d) kaschierte Bonbons herstellen							X
	e) Spezialitäten, insbesondere Streifenware, von Hand herstellen							X
	f) Auflöse-, Koch- und Kühlanlagen bedienen							X
	g) Präge-, Schneide- und Wickelmaschinen bedienen							X
	h) Produktionsprozesse steuern							X
	i) Rezeptvariationen erläutern							X
	k) Fertigprodukte sensorisch prüfen							X

### 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)	a) Teige und Massen herstellen b) Mischungen aus ölhaltigen Samenkernen und aus Trockenfrüchten herstellen c) Extrudate aus Gelatinaten durch Fritieren oder durch Direktexpansion herstellen						X	
								X	
									X

	d) Gebäck aus Mürbe-, Hefe- und Blätterteig herstellen, insbesondere Kekse, Käsegebäck und und Kräcker								X
	e) Gebäck aus Massen herstellen, insbesondere aus Waffel-, Makronen- und Biskuitmassen							X	
	f) Laugengebäck herstellen								X
	g) Lebkuchen und lebkuchenartige Backwaren herstellen							X	
	h) produktionsbezogene Anlagen, insbesondere Back- und Fritieranlagen sowie Kochextruder, bedienen								X
	i) Produktionsprozesse steuern								X
	k) Rezeptvariationen erläutern								X
	l) Fertigprodukte sensorisch prüfen							X	

## **Anhang EV Auszug aus EinigVtr Anlage I Kapitel XVI Sachgebiet C Abschnitt III (BGBl. 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 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch § 19 des Gesetzes vom 23. Dezember 1981 (BGBl. 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 - IGBBiG - 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.