

# Verordnung über die Prüfung

Geprüfter Industriemeister/  
Geprüfte Industriemeisterin

Fachrichtung  
Lebensmittel

vom 31. Januar 2017

Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel vom 31. Januar 2017 (BGBl. I S. 139 vom 17. Februar 2017)

## Inhalt

	Seite
§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses . . . . .	3
§ 2 Teile des Fortbildungsabschlusses und Gliederung der Prüfung . . . . .	5
§ 3 Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen. .	5
§ 4 Voraussetzungen für die Zulassung zu den Prüfungsteilen . . . . .	5
§ 5 Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ . . . . .	6
§ 6 Qualifikationsinhalte der Prüfungsbereiche. . . . .	7
§ 7 Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ . . . . .	9
§ 8 Gliederung des Prüfungsteils . . . . .	9
§ 9 Situationsaufgaben im schriftlichen Teil, Bearbeitungsdauer . . . . .	10
§ 10 Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Technik“ . . . . .	10
§ 11 Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Organisation“ . . . . .	12
§ 12 Fachgespräch . . . . .	14
§ 13 Befreiung von einzelnen Prüfungsbestandteilen. . . . .	15
§ 14 Bewerten der Prüfungsleistungen und Ermitteln der Gesamtnote . . . . .	15
§ 15 Bestehen der Prüfung . . . . .	16
§ 16 Zeugnisse . . . . .	16
§ 17 Wiederholung der Prüfung . . . . .	16
§ 18 Übergangsvorschriften . . . . .	17
§ 19 Inkrafttreten, Außerkrafttreten . . . . .	17



W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG

Postfach 10 06 33 · 33506 Bielefeld

Tel.: 05 21 / 9 11 01-15 · Fax: 05 21 / 9 11 01-19

E-Mail: [service@wbv.de](mailto:service@wbv.de)

[wbv.de/berufe.net](http://wbv.de/berufe.net)

**Verordnung  
über die Prüfung  
zum anerkannten Fortbildungsabschluss  
Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel  
und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel  
(Industriemeister-Lebensmittel-Fortbildungsprüfungsverordnung  
– IMLebensmFPrV)**

Vom 31. Januar 2017

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 139 vom 17. Februar 2017)

Aufgrund des § 53 Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes, dessen Absatz 1 zuletzt durch Artikel 436 Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Bildung und Forschung nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Energie:

§ 1

**Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses**

(1) Mit der Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel soll die auf einen beruflichen Aufstieg abzielende Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit nachgewiesen werden.

(2) Die Prüfung wird von der zuständigen Stelle durchgeführt.

(3) Durch die Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit soll der Geprüfte Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel oder die Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel in der Lage sein, in Betrieben unterschiedlicher Größe sowie in verschiedenen Bereichen und Tätigkeitsfeldern eines Betriebes Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben wahrzunehmen und sich auf Änderungen von Methoden und Systemen in der Produktion, auf neue Strukturen der Arbeitsorganisation und auf neue Methoden der Organisationsentwicklung, der Personalführung und -entwicklung einzustellen sowie den technisch-organisatorischen Wandel im Betrieb mitzugestalten. Zur erweiterten beruflichen Handlungsfähigkeit gehören im Einzelnen folgende Aufgaben:

1. Sachaufgaben:

- a) die lebensmittelspezifischen Produktionsprozesse überwachen und optimieren,
- b) die In- und Außerbetriebnahme von Produktionsanlagen organisieren und überwachen,
- c) den Einsatz von Betriebs- und Produktionsmitteln koordinieren und deren Erhaltung und Betriebsbereitschaft sowie deren Werterhalt sicherstellen,
- d) den Werterhalt von Rohwaren, Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Halbfabrikaten, Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien bei Transport und Lagerung sicherstellen,
- e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Betriebsstörungen einleiten und die Energieversorgung für die Produktionsabläufe sichern,

- f) bei der Einrichtung von Arbeitsstätten und der Gestaltung von Arbeitsplätzen unter Beachtung ergonomischer Gesichtspunkte und entsprechender Vorschriften mitwirken,
- g) technologische Weiterentwicklungen im Unternehmen umsetzen und
- h) bei der Entwicklung von Vorschlägen für neue technische Konzepte und Spezifikationen mitarbeiten und den kontinuierlichen Verbesserungsprozess mitgestalten;

## 2. Organisationsaufgaben:

- a) die Arbeitsabläufe zur Herstellung von Lebensmitteln planen und überwachen sowie sich an der Planung und Umsetzung neuer Produktionsprozesse beteiligen,
- b) die Kontrollen der ein- und ausgehenden Produkte sowie die Dokumentationen der Produktionsprozesse sicherstellen,
- c) Kostenpläne aufstellen sowie die Kostenentwicklung überwachen und auf einen wirtschaftlichen Ablauf achten,
- d) bei der Auswahl und Beschaffung von Geräten, Maschinen und Produktionsanlagen mitwirken,
- e) Qualitäts- und Quantitätsvorgaben planen und deren fristgemäße Einhaltung gewährleisten,
- f) die Rückverfolgbarkeit von Produkten und Prozessen sicherstellen,
- g) die Instandhaltung in Abstimmung mit den zuständigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie mit den beteiligten betrieblichen Bereichen koordinieren und überwachen,
- h) die Einhaltung der Arbeitssicherheits-, Umwelt-, Gesundheits- und Hygienevorschriften sicherstellen;

## 3. Führungsaufgaben:

- a) die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Sinne der Unternehmensziele führen und ihnen Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben, nach betriebswirtschaftlichen und arbeitsrechtlichen Gesichtspunkten und unter Berücksichtigung ihrer individuellen Eignung, ihrer Kompetenzen und ihrer Interessen zuordnen, sie zu selbstständigem, verantwortlichem Handeln anleiten, ihre Motivation fördern und sie an Entscheidungsprozessen beteiligen,
- b) bei der Planung des Personalbedarfs und bei Stellenbesetzungen mitwirken,
- c) Arbeitsgruppen betreuen und moderieren,
- d) die ziel- und lösungsorientierte Kooperation und Kommunikation zwischen und mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, mit den Führungskräften sowie mit dem Betriebsrat fördern,
- e) Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie Gruppen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen beurteilen, Personalentwicklungsmaßnahmen fördern sowie Unterweisungen durchführen und veranlassen,
- f) die Innovationsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern; neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in ihre Arbeitsbereiche einführen,
- g) die Ausbildung der zugewiesenen Auszubildenden vorbereiten und organisieren und die Durchführung der Ausbildung sicherstellen sowie

- h) Qualitätsziele umsetzen sowie das qualitätsbewusste Handeln und die Kundenorientierung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern.

(4) Die erfolgreich abgelegte Prüfung nach § 2 Absatz 1 Nummer 1 führt zusammen mit dem erbrachten Nachweis nach § 2 Absatz 1 Nummer 2 zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel oder Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel.

## § 2

### **Teile des Fortbildungsabschlusses und Gliederung der Prüfung**

(1) Für den Fortbildungsabschluss zum Geprüften Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel ist Folgendes erforderlich:

1. das erfolgreiche Ablegen der im Rahmen dieser Verordnung geregelten Prüfung zum Geprüften Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel,
2. der Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen nach § 3.

(2) Die Prüfung nach Absatz 1 Nummer 1 gliedert sich in zwei aufeinander aufbauende Prüfungsteile:

1. Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ nach § 5 und
2. Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ nach § 7.

## § 3

### **Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen**

(1) Den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen hat der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachzuweisen durch

1. eine erfolgreich abgelegte Prüfung nach § 4 der nach dem Berufsbildungsgesetz erlassenen Ausbilder-Eignungsverordnung oder
2. eine andere erfolgreich abgelegte vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss.

(2) Der Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung vorzulegen.

## § 4

### **Voraussetzungen für die Zulassung zu den Prüfungsteilen**

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:

1. eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der den Ernährungsberufen zugeordnet ist,

2. eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine auf die Berufsausbildung folgende mindestens einjährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens vierjährige Berufspraxis.

(2) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:

1. das Ablegen des Prüfungsteils „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“, das nicht länger als fünf Jahre zurückliegt, und
2. über die in Absatz 1 Nummer 1 genannte Voraussetzung hinaus mindestens ein Jahr Berufspraxis und über die in Absatz 1 Nummer 2 bis 3 genannten Voraussetzungen hinaus mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis.

(3) Die Berufspraxis nach den Absätzen 1 und 2 soll wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Industriemeisters – Fachrichtung Lebensmittel und einer Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel nach § 1 Absatz 3 aufweisen.

(4) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 ist zur Prüfung auch zuzulassen, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben zu haben, die der beruflichen Handlungsfähigkeit vergleichbar sind und die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

## § 5

### **Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“**

(1) Im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ werden folgende Prüfungsbereiche geprüft:

1. rechtsbewusstes Handeln,
2. betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Anwenden von Methoden der Information, Kommunikation und Planung,
4. Zusammenarbeit im Betrieb und
5. Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten.

(2) Den Prüfungsteilnehmern und Prüfungsteilnehmerinnen werden anwendungsbezogene Aufgaben gestellt. Sie haben die Aufgaben schriftlich unter Aufsicht zu bearbeiten.

(3) Die Bearbeitungsdauer für die schriftlichen Aufgaben in den Prüfungsbereichen nach Absatz 1 soll insgesamt höchstens acht Stunden betragen; sie soll je Prüfungsbereich mindestens 90 Minuten betragen.

(4) Wurden in höchstens zwei schriftlichen Prüfungen in den Prüfungsbereichen nach Absatz 1 mangelhafte Leistungen erbracht, so ist in diesen Prüfungsbereichen eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden Prüfungsleistungen ist keine mündliche Ergänzungsprüfung möglich. Die Aufgabenstellung in der Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen sein und je Prüfungsbereich und Prüfungsteilnehmer oder Prüfungsteilnehmerin nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der mündlichen Ergänzungsprüfung und die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung in

dem Prüfungsbereich, in dem die Ergänzungsprüfung durchgeführt wurde, werden zu einer Bewertung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

## § 6

### **Qualifikationsinhalte der Prüfungsbereiche**

(1) Im Prüfungsbereich „Rechtsbewusstes Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, einschlägige Rechtsvorschriften zu berücksichtigen. Dazu gehört, die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter arbeitsrechtlichen Aspekten zu gestalten sowie die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz nach rechtlichen Grundlagen zu gewährleisten und die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Institutionen sicherzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen arbeitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen bei der Gestaltung individueller Arbeitsverhältnisse und bei Fehlverhalten von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, insbesondere unter Berücksichtigung des Arbeitsvertragsrechts, des Tarifvertragsrechts und betrieblicher Vereinbarungen,
2. Berücksichtigen der Vorschriften des Betriebsverfassungsgesetzes, insbesondere der Beteiligungsrechte betriebsverfassungsrechtlicher Organe,
3. Berücksichtigen rechtlicher Bestimmungen hinsichtlich der Sozialversicherung, der Entgeltfindung sowie der Arbeitsförderung,
4. Berücksichtigen von arbeitsschutz- und arbeitssicherheitsrechtlichen Vorschriften und Bestimmungen in Abstimmung mit betrieblichen und außerbetrieblichen Institutionen,
5. Berücksichtigen der Vorschriften des Umweltrechts, insbesondere hinsichtlich des Gewässer- und Bodenschutzes, der Kreislaufwirtschaft, der Luftreinhaltung, der Lärmvermeidung und des Lärmschutzes, des Strahlenschutzes und des Schutzes vor gefährlichen Stoffen, und
6. Berücksichtigen einschlägiger wirtschaftsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere hinsichtlich der Produktverantwortung, der Produkthaftung sowie des Datenschutzes.

(2) Im Prüfungsbereich „Betriebswirtschaftliches Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte im Rahmen praxisbezogener Handlungen zu berücksichtigen und volkswirtschaftliche Zusammenhänge aufzuzeigen sowie Unternehmensformen darzustellen. Weiterhin sollen die Fähigkeiten nachgewiesen werden, betriebliche Abläufe nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen, beurteilen und beeinflussen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen der ökonomischen Handlungsprinzipien von Unternehmen unter Einbeziehung volkswirtschaftlicher Zusammenhänge und sozialer Wirkungen,
2. Berücksichtigen der Grundsätze betrieblicher Aufbau- und Ablauforganisation,
3. Anwenden von Methoden der Organisationsentwicklung,
4. Berücksichtigen von Methoden der Entgeltfindung und der kontinuierlichen betrieblichen Verbesserung und

5. Unterscheiden von Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung sowie Durchführen von Kalkulationsverfahren.

(3) Im Prüfungsbereich „Anwenden von Methoden der Information, Kommunikation und Planung“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, Projekte und Prozesse zu analysieren, zu planen und transparent zu machen. Dazu gehört, Daten aufbereiten, technische Unterlagen erstellen sowie entsprechende Planungstechniken einsetzen zu können. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, angemessene Präsentationstechniken anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Erfassen, Analysieren und Aufbereiten von Prozess- und Produktionsdaten mittels EDV-Systemen und Bewerten visualisierter Daten,
2. Bewerten von Planungstechniken und Analysemethoden sowie Bewerten ihrer Anwendungsmöglichkeiten,
3. Anwenden von Präsentationstechniken,
4. Erstellen von technischen Unterlagen, Entwürfen, Statistiken, Tabellen und Diagrammen,
5. Anwenden von Projektmanagementmethoden und
6. Auswählen und Anwenden von Informations- und Kommunikationsformen sowie von Informations- und Kommunikationsmitteln.

(4) Im Prüfungsbereich „Zusammenarbeit im Betrieb“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, Zusammenhänge des Sozialverhaltens zu erkennen, ihre Auswirkungen auf die Zusammenarbeit zu beurteilen und durch angemessene Maßnahmen auf eine zielorientierte, effiziente und vertrauensvolle Zusammenarbeit hinzuwirken. Dazu gehört, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern sowie betriebliche Probleme und soziale Konflikte lösen zu können. Es soll ferner die Fähigkeit nachgewiesen werden, Führungsgrundsätze berücksichtigen und angemessene Führungstechniken anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Beurteilen und Fördern der beruflichen Entwicklung des Einzelnen unter Beachtung des bisherigen Berufsweges und unter Berücksichtigung persönlicher und sozialer Gegebenheiten,
2. Beurteilen und Berücksichtigen des Einflusses der Arbeitsorganisation und des Arbeitsplatzes auf das Sozialverhalten des Einzelnen und auf das Betriebsklima sowie Ergreifen von Maßnahmen zu deren Verbesserung,
3. Beurteilen von Einflüssen der Gruppenstruktur auf das Gruppenverhalten und auf die Zusammenarbeit sowie Entwickeln und Umsetzen von Alternativen,
4. Auseinandersetzen mit eigenem und fremdem Führungsverhalten, Umsetzen von Führungsgrundsätzen,
5. Anwenden von Führungsmethoden und -techniken einschließlich Vereinbaren entsprechender Handlungsspielräume, um Leistungsbereitschaft und Zusammenarbeit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu fördern und
6. Fördern der Kommunikation und Kooperation durch Anwenden von Methoden zur Lösung betrieblicher Probleme und sozialer Konflikte.



(5) Im Prüfungsbereich „Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, einschlägige naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten zur Lösung technischer Probleme einzubeziehen sowie mathematische, physikalische, chemische und technische Kenntnisse und Fertigkeiten zur Lösung von Aufgaben aus der betrieblichen Praxis anzuwenden. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen der Auswirkungen naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten auf Materialien, Maschinen und Prozesse sowie auf Mensch und Umwelt,
2. Verwenden unterschiedlicher Energieformen im Betrieb sowie Beachten der damit zusammenhängenden Auswirkungen auf Mensch und Umwelt,
3. Berechnen betriebs- und fertigungstechnischer Größen bei Belastungen und Bewegungen und
4. Anwenden von statistischen Verfahren und Durchführen von einfachen statistischen Berechnungen sowie die grafische Darstellung dieser Verfahren und Berechnungen.

## § 7

### **Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“**

Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ umfasst die folgenden Handlungsbereiche und Qualifikationsschwerpunkte:

1. Handlungsbereich „Technik“ mit den Qualifikationsschwerpunkten
  - a) Lebensmitteltechnologie,
  - b) Betriebstechnik und
  - c) Warenmanagement,
2. Handlungsbereich „Organisation“ mit den Qualifikationsschwerpunkten
  - a) betriebliches Kostenwesen,
  - b) Planung, Steuerung und Kommunikation und
  - c) Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit,
3. Handlungsbereich „Führung und Personal“ mit den Qualifikationsschwerpunkten
  - a) Personalführung,
  - b) Personalentwicklung und
  - c) Qualitätsmanagement.

## § 8

### **Gliederung des Prüfungsteils**

Der Prüfungsteil besteht aus

1. einem schriftlichen Teil nach den §§ 9 bis 11 und
2. einem Fachgespräch nach § 12.

## § 9

### **Situationsaufgaben im schriftlichen Teil, Bearbeitungsdauer**

(1) Im schriftlichen Teil wird je eine Situationsaufgabe zu den Handlungsbereichen „Technik“ (§ 10) und „Organisation“ (§ 11) gestellt. Die Situationsaufgaben sollen auch die fachrichtungsübergreifenden Basisqualifikationen nach § 5 berücksichtigen.

(2) Die Bearbeitungsdauer beträgt

1. für die Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Technik“ mindestens 270 Minuten und
2. für die Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Organisation“ mindestens 240 Minuten.

(3) Für beide Situationsaufgaben sollen insgesamt nicht mehr als 10 Stunden veranschlagt werden.

(4) Wurde in höchstens einer schriftlichen Situationsaufgabe eine mangelhafte Prüfungsleistung erbracht, so ist für den Handlungsbereich dieser Situationsaufgabe eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden Prüfungsleistungen ist eine Ergänzungsprüfung nicht möglich. Die Aufgabenstellung in der Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen sein. Die Aufgabe muss aus dem Handlungsbereich stammen, in dem die mangelhafte Prüfungsleistung erbracht wurde. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsteilnehmer oder Prüfungsteilnehmerin nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der mündlichen Ergänzungsprüfung und die Bewertung der mangelhaften schriftlichen Prüfungsleistung werden zu einer Bewertung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

## § 10

### **Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Technik“**

(1) In der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Technik“ soll mindestens einer der Qualifikationsschwerpunkte „Lebensmitteltechnologie“, „Betriebstechnik“ und „Warenmanagement“ den Kern bilden. Die in den Qualifikationsschwerpunkten zu prüfenden Qualifikationsinhalte richten sich nach den Absätzen 4 bis 6.

(2) Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus Qualifikationsinhalte aus den Qualifikationsschwerpunkten der Handlungsbereiche „Organisation“ sowie „Führung und Personal“ integrativ berücksichtigen.

(3) In die Situationsaufgaben aus den Handlungsbereichen „Organisation“ sowie „Führung und Personal“ sollen diejenigen Qualifikationsinhalte aus den Qualifikationsschwerpunkten des Handlungsbereiches „Technik“ integriert werden, die nicht in der Situationsaufgabe nach Absatz 1 geprüft wurden.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Lebensmitteltechnologie“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, Herstellungsprozesse von Lebensmitteln zu planen, zu organisieren und zu steuern. Dazu gehört, Zusammenhänge und Optimierungsmöglichkeiten erkennen und entsprechende Maßnah-

men einleiten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Bewerten, Auswählen, Einsetzen und Optimieren von Fertigungstechnologien der Lebensmittelindustrie,
2. Bewerten, Auswählen, Einsetzen und Optimieren von Verpackungstechnologien und -materialien,
3. Durchführen von verfahrensspezifischen Berechnungen,
4. Steuern von biochemischen und chemischen Prozessen und
5. Umsetzen von Produktentwicklungen vom Labor- in den Produktionsmaßstab unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit, Spezifikationen, Rohstoffen, Rezepturen und Arbeitsabläufen sowie Prüfen, Bewerten und Dokumentieren von Produktionsversuchen, Produkten und Prozessen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebstechnik“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, Anlagen, Maschinen und Einrichtungen funktionsgerecht und ressourceneffizient unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf Mensch und Umwelt einzusetzen, und dass er oder sie in der Lage ist, die Instandhaltung von Anlagen, Maschinen und Einrichtungen zu planen, zu organisieren und zu steuern. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Störungsanalysen durchführen und entsprechende Maßnahmen einleiten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Analysieren von Prozessen auf der Basis von verfahrenstechnischen Grundoperationen,
2. Vermeiden, Erkennen und Beheben von Störungen,
3. Anwenden und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen,
4. Mitwirken bei der Sicherstellung einer effizienten Energienutzung und
5. Mitwirken bei der Auswahl und beim Funktionserhalt von Fertigungsmaschinen und -anlagen sowie von Transport- und Fördermitteln.

(6) Im Qualifikationsschwerpunkt „Warenmanagement“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, die prozess- und produktgerechte Verwendung von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen, von Betriebsstoffen sowie von Verpackungsmaterialien sicherzustellen. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Lagerung und den Transport von Produkten spezifikationsgerecht gewährleisten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Mitwirken bei der Erstellung von Spezifikationen,
2. Mitwirken bei der Beschaffung von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Betriebsstoffen,
3. Mitwirken bei der Festlegung von Verfahren sowie Veranlassen der Eingangskontrolle, Auswerten der Ergebnisse und Ableiten von Konsequenzen,
4. Festlegen der Lager- und Transportbedingungen von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen, von Halb- und Fertigprodukten und von Betriebsstoffen und Verpackungsmaterialien sowie Sicherstellen der Einhaltung dieser Bedingungen,

5. Festlegen des Einsatzes von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen vor und während der Fertigung sowie Beurteilen von Auswirkungen auf den Fertigungsprozess beim Einsatz von neuen Rohwaren und Technologien und
6. Einschätzen von Alternativen bei Rohstoffmangel und Entscheiden über deren Einsatz sowie über Prozessanpassungen.

## § 11

### **Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Organisation“**

(1) In der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Organisation“ soll mindestens einer der Qualifikationsschwerpunkte „Betriebliches Kostenwesen“, „Planung, Steuerung und Kommunikation“ und „Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit“ den Kern bilden. Die in den Qualifikationsschwerpunkten zu prüfenden Qualifikationsinhalte richten sich nach den Absätzen 3 bis 5.

(2) Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus Qualifikationsinhalte aus den Qualifikationsschwerpunkten des Handlungsbereichs „Technik“ sowie Qualifikationsinhalte aus den Qualifikationsschwerpunkten des Handlungsbereichs „Führung und Personal“ integrativ berücksichtigen.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebliches Kostenwesen“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und kostenrelevante Einflussfaktoren zu erfassen und zu beurteilen. Dazu gehört, Möglichkeiten der Kostenbeeinflussung aufzeigen und Maßnahmen zum kostenbewussten Handeln planen, organisieren, einleiten und überwachen zu können. Ferner soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Kalkulationsverfahren und Methoden der Zeitwirtschaft anwenden und organisatorische sowie personelle Maßnahmen auch in ihrer Bedeutung als Kostenfaktoren beurteilen und berücksichtigen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Planen, Erfassen, Analysieren und Bewerten der Kosten nach vorgegebenen Plandaten,
2. Überwachen und Einhalten des zugeteilten Budgets,
3. Beeinflussen der Kosten, insbesondere unter Berücksichtigung alternativer Fertigungskonzepte und bedarfsgerechter Lagerwirtschaft,
4. Fördern des kostenbewussten Handelns der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bei unterschiedlichen Formen der Arbeitsorganisation,
5. Erstellen und Auswerten der Betriebsabrechnung durch die Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung,
6. Anwenden von Kalkulationsverfahren einschließlich der Deckungsbeitragsrechnung und
7. Anwenden von Methoden der Zeitwirtschaft.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Planung, Steuerung und Kommunikation“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, die Bedeutung von Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssystemen zu erkennen und anforderungsgerecht auszuwählen sowie entsprechende Systeme zur Überwachung

von Planungszielen und Prozessen anzuwenden. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Methoden der Kommunikation im Betrieb anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Optimieren von Aufbau- und Ablaufstrukturen von Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssystemen sowie Aktualisieren der Stammdaten für diese Systeme,
2. Erstellen, Anpassen und Umsetzen von Produktions-, Mengen-, Termin-, Kapazitäts- und Personaleinsatzplanungen,
3. Anwenden der Systeme für die Arbeitsablaufplanung, die Materialflussgestaltung, die Produktionsprogrammplanung und die Auftragsdisposition einschließlich der dazugehörigen Zeit- und Datenermittlung,
4. Anwenden von Informations- und Kommunikationssystemen,
5. Anwenden von Logistiksystemen, insbesondere im Rahmen der Produkt- und Materialdisposition, und
6. Durchführen von zielgruppen- und situationsgerechter Kommunikation mit Kunden und Lieferanten sowie mit Behörden und Institutionen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt „Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, einschlägige Gesetze, Vorschriften und Bestimmungen in ihrer Bedeutung zu erkennen und ihre Einhaltung sicherzustellen. Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin soll auch nachweisen, in der Lage zu sein, Gefahren vorbeugen und Störungen erkennen und analysieren zu können sowie Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren und zur Beseitigung von Störungen einleiten zu können. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, sicherstellen zu können, dass sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen arbeits-, umwelt-, gesundheits- und verbraucherschutzbewusst verhalten und entsprechend handeln können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Überprüfen und Gewährleisten der Arbeitssicherheit, des Umwelt- und des Gesundheitsschutzes im Betrieb,
2. Überprüfen und Gewährleisten der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes,
3. Fördern der Bereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zur Gewährleistung der Arbeitssicherheit und des betrieblichen Umwelt- und Gesundheitsschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit,
4. Planen und Durchführen von Unterweisungen in Arbeitssicherheit, in Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie in Lebensmittelsicherheit,
5. Überwachen der Lagerung, Verwendung und Entsorgung von umweltbelastenden und gesundheitsgefährdenden Betriebsmitteln, Einrichtungen, Werk- und Hilfsstoffen,
6. Planen, Vorschlagen, Einleiten und Überprüfen von Maßnahmen zur Verbesserung der Arbeitssicherheit sowie zur Reduzierung und Vermeidung von Unfällen und von Umwelt- und Gesundheitsbelastungen und
7. Planen, Vorschlagen, Einleiten und Überprüfen von Maßnahmen zur Verbesserung der Vorgaben zur Lebensmittelsicherheit.

## § 12

### Fachgespräch

(1) Im Fachgespräch wird eine Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Führung und Personal“ gestellt. Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin soll nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, betriebliche Aufgabenstellungen zu analysieren, zu strukturieren und einer begründeten Lösung zuzuführen. Die Lösungsvorschläge sollen in einer Präsentation erläutert werden.

(2) Das Fachgespräch soll je Prüfungsteilnehmer oder Prüfungsteilnehmerin mindestens 30 Minuten und höchstens 45 Minuten dauern; davon soll die Präsentation mindestens 10 Minuten und höchstens 15 Minuten dauern. Die Vorbereitungszeit beträgt höchstens 45 Minuten.

(3) In der Situationsaufgabe soll mindestens einer der Qualifikationsschwerpunkte „Personalführung“, „Personalentwicklung“ und „Qualitätsmanagement“ den Kern bilden. Die in den Qualifikationsschwerpunkten zu prüfenden Qualifikationsinhalte richten sich nach den Absätzen 5 bis 7.

(4) Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus diejenigen Qualifikationsinhalte des Handlungsbereichs „Technik“ und des Handlungsbereichs „Organisation“ integrativ berücksichtigen, die nicht schriftlich geprüft wurden. Die Situationsaufgabe soll auch die fachrichtungsübergreifenden Basisqualifikationen nach § 5 berücksichtigen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt „Personalführung“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, den Personalbedarf zu ermitteln und den Personaleinsatz entsprechend den Anforderungen sicherzustellen. Dazu gehört, die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zielgerichtet durch die Anwendung geeigneter Methoden zu verantwortlichem Handeln hinführen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Ermitteln und Bestimmen des qualitativen und quantitativen Personalbedarfs unter Berücksichtigung technischer und organisatorischer Veränderungen,
2. Auswählen und Einsetzen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter Berücksichtigung ihrer persönlichen Daten, ihrer Eignung und ihrer Interessen sowie der betrieblichen Anforderungen,
3. Erstellen und Umsetzen von Einarbeitungsplänen,
4. Erstellen von Anforderungsprofilen, Stellenplanungen und -beschreibungen sowie von Funktionsbeschreibungen,
5. Delegieren von Aufgaben und der damit verbundenen Verantwortung,
6. Fördern der Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft,
7. Anwenden von Führungsmethoden und -mitteln zur Bewältigung betrieblicher Aufgaben und zum Lösen von Problemen und Konflikten,
8. Beteiligen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen am kontinuierlichen Verbesserungsprozess und
9. Einrichten, Moderieren und Steuern von Arbeits- und Projektgruppen.

(6) Im Qualifikationsschwerpunkt „Personalentwicklung“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, auf der Grundlage

einer qualitativen und quantitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchführen zu können. Dazu gehören die Fähigkeiten, Personalentwicklungspotenziale einschätzen und Personalentwicklungs- und Qualifizierungsziele festlegen zu können. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, entsprechende Maßnahmen planen, realisieren, hinsichtlich ihrer Ergebnisse überprüfen und die Umsetzung im Betrieb fördern zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Ermitteln des quantitativen und des qualitativen Personalentwicklungsbedarfs,
2. Festlegen von Personalentwicklungszielen,
3. Durchführen von Potenzialeinschätzungen nach vorgegebenen Kriterien,
4. Planen, Durchführen und Veranlassen von Maßnahmen der Personalentwicklung unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen,
5. Überprüfen der Ergebnisse aus Maßnahmen der Personalentwicklung und
6. Beraten, Fördern und Unterstützen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hinsichtlich ihrer beruflichen Entwicklung.

(7) Im Qualifikationsschwerpunkt „Qualitätsmanagement“ soll der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin nachweisen, dass er oder sie in der Lage ist, die Qualitätsziele durch Anwendung entsprechender Methoden und durch Förderung des qualitätsbewussten Handelns der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen erreichen und sichern zu können. Dazu gehören die Fähigkeiten, bei der Realisierung eines Qualitätsmanagementsystems mitwirken und zu dessen Verbesserung und Weiterentwicklung beitragen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen des Einflusses von Qualitätsmanagementsystemen auf Unternehmen,
2. Beschreiben betrieblicher Prozesse und Definieren von Anforderungen im Rahmen des Qualitätsmanagements,
3. Fördern des qualitätsbewussten Handelns der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen,
4. Anwenden von Methoden zur Sicherung und kontinuierlichen Verbesserung der Qualität,
5. Umsetzen der Qualitätsziele und der Kundenvorgaben und
6. Vor- und Nachbereiten sowie Begleiten von Audits.

## § 13

### **Befreiung von einzelnen Prüfungsbestandteilen**

Für die Befreiung von einzelnen Prüfungsbestandteilen ist § 56 Absatz 2 des Berufsbildungsgesetzes entsprechend anzuwenden.

## § 14

### **Bewerten der Prüfungsleistungen und Ermitteln der Gesamtnote**

(1) Die Prüfungsleistungen in den Prüfungsteilen „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind jeweils mit Punkten zu bewerten.

(2) Für den Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der Leistungen in den fünf Prüfungsbereichen zu bilden.

(3) Im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist für jede Situationsaufgabe und für das situationsbezogene Fachgespräch jeweils eine Note aus der Punktebewertung der erbrachten Leistung zu bilden.

(4) Aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der Prüfungsleistungen des Prüfungsteils „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ und aus den einzelnen Punktebewertungen der Prüfungsleistungen des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist eine Gesamtnote zu bilden.

## § 15

### **Bestehen der Prüfung**

Die Prüfung ist bestanden, wenn im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ alle Prüfungsbereiche sowie im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ die schriftlichen Situationsaufgaben und das situationsbezogene Fachgespräch jeweils mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden sind.

## § 16

### **Zeugnisse**

(1) Ist die Prüfung bestanden und wurde der Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen nach § 2 Absatz 1 Nummer 2 vorgelegt, so stellt die zuständige Stelle darüber ein Zeugnis aus.

(2) Ist die Prüfung bestanden, stellt die zuständige Stelle ein weiteres Zeugnis aus, in dem mindestens anzugeben sind:

1. die Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses nach § 1 Absatz 4,
2. die vollständige Bezeichnung und Fundstelle dieser Fortbildungsprüfungsverordnung nach den Angaben im Bundesgesetzblatt unter Berücksichtigung erfolgter Änderungen dieser Verordnung,
3. die Prüfungsbereiche des Prüfungsteils „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ nach § 5 Absatz 1 und die Handlungsbereiche des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ nach § 7,
4. die Prüfungsergebnisse nach § 14 Absatz 2, 3 und 4,
5. der Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen nach § 3 sowie
6. Befreiungen nach § 13; jede Befreiung ist mit Ort, Datum und der Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

## § 17

### **Wiederholung der Prüfung**

(1) Eine nicht bestandene Prüfung oder ein nicht bestandener Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.

(2) Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin hat die Wiederholungsprüfung bei der zuständigen Stelle zu beantragen.



(3) Wer die Wiederholung einer Prüfung innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der nicht bestandenen Prüfung an, beantragt, ist von denjenigen Prüfungsbestandteilen zu befreien, die mit mindestens „ausreichend“ bewertet wurden.

(4) Auf Antrag können im Fall der Wiederholung einer nicht bestandenen Prüfung auch bereits bestandene Prüfungsbestandteile wiederholt werden. In diesem Fall gilt nur das Ergebnis der letzten Prüfung.

## § 18

### **Übergangsvorschriften**

(1) Vor Ablauf des 30. Juni 2017 angemeldete Prüfungen zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel“ und „Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel“ werden nach 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 29 der Verordnung vom 26. März 2014 (BGBl. I S. 274) geändert worden ist, bis zum 31. Dezember 2020 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

(2) Die Wiederholungsprüfung kann auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder der Prüfungsteilnehmerin auch nach dieser Verordnung durchgeführt werden; § 17 Absatz 4 ist in diesem Fall nicht anzuwenden.

## § 19

### **Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2017 in Kraft. Gleichzeitig tritt die 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 29 der Verordnung vom 26. März 2014 (BGBl. I S. 274) geändert worden ist, außer Kraft.

Bonn, den 31. Januar 2017

**Die Bundesministerin  
für Bildung und Forschung**

Johanna Wanka