

Abschlussprüfung Fachkraft für Lebensmitteltechnik: Erläuterung / Bewertungskriterien zum Themenvorschlag der praktischen Abschlussprüfung

Sommer / Winter

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Arbeitsprobe 1: Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

		Bewertungskriterien
Planung	1	Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2	Rüst- und Fertigungsvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Kontrolle	1	Rüsten einer Produktionsmaschine /-anlage
	2	Produktionsmaschine/-anlage in Betrieb nehmen und bedienen
	3	Steuern und überwachen des Produktionsprozesses
	4	Kontrolle/Prüfung und Freigabe des gefertigten Produktes
	5	Umweltschutz

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Arbeitsprobe 2: Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).
Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2 Umrüst- und Verpackungsvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Kontrolle	1 Umrüsten einer Verpackungsmaschine /-anlage
	2 Verpackungsmaschine/-anlage in Betrieb nehmen und bedienen
	3 Steuern und überwachen des Verpackungsprozesses
	4 Kontrolle/Prüfung und Freigabe des verpackten Produkts
	5 Umweltschutz

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Arbeitsprobe 3: Durchführung von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).
Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2 Kontroll- und Beurteilungsvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Kontrolle	1 Qualitätskontrolle/Beurteilung von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten
	2 Dokumentation der Ergebnisse
	5 Umweltschutz