

## Fachkraft für Lebensmitteltechnik: Hinweise für den Ausbildungsbetrieb zur praktischen Abschlussprüfung

Gemäß Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Lebensmitteltechnik vom 09.02.2000 § 8 soll der Prüfling im praktischen Teil der Prüfung in **höchstens sechs Stunden drei Arbeitsproben** durchführen.

Die Prüfung ist an betriebsspezifischen Produktionsanlagen abzunehmen. Die Praxisnähe ist durch die Auswahl von Situationsaufgaben aus dem Produktionsbereich des Ausbildungsbetriebes herzustellen.

Als praktische Aufgaben kommen insbesondere in Betracht:

- Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen der Produktionsprozesses
- Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses
- Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Die praktische Aufgabe soll sich in eine Planungsphase und eine Durchführungsphase gliedern.

Diese können sowohl schriftliche als auch mündliche Bestandteile enthalten.

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) sind bitte in die entsprechenden Felder einzutragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

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

Die **Planungsphase** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten: Arbeitsabläufe und Teilaufgaben planen, erstellen und erläutern

- Arbeitsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen abstimmen
- (anhand von Arbeitsanweisungen, Richtlinien, Herstellerhinweisen, Wartungsplänen usw.)
- Funktionsweisen, Fertigungsablauf, Bereitstellungsabläufe erklären
- Steuerungs- und Überwachungsprozesse erklären
- Kontrollpunkte zur Qualitätssicherung planen und erläutern
- Technische Unterlagen der Anlage kennen/erklären

Die **Durchführungsphase** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten:

Rüst-, Fertigungs-, Verpackungsvoraussetzungen schaffen

- Rüsten von Produktionsmaschinen/-anlagen
- Umrüsten einer Verpackungsmaschine/-anlagen
- Anlagen in Betrieb nehmen und bedienen
- Steuern und Überwachen des Produktions- oder Verpackungsprozesses
- Kontrolle/Prüfung des Produkts
- Dokumentation des Arbeitsergebnisses

Vom Ausbildungsbetrieb ist eine praktische Arbeitsaufgabe, einschließlich Bewertungskriterien vorzugeben. Das dazugehörige Formular ist online einzureichen. Dazu loggen Sie sich über den [Login für Ausbildungsbetrieb](#) mit Ihrer Firmenidentnummer und dem dazugehörigen Passwort (gemäß Anschreiben) ein.

Durch die Einreichung der praktischen Arbeitsaufgabe als Online-Version entfällt die Unterschrift der Ausbildungsfirma. Aus diesem Grund erhält der Ausbildungsbetrieb einen entsprechenden Zugang mit Passwort (siehe oben). Der Ausbildungsbetrieb bestätigt mit der Online-Einreichung der praktischen Arbeitsaufgaben, dass keine datenschutzrechtlichen Bedenken bestehen und Betriebsgeheimnisse nicht verletzt werden. Die vorgeschlagenen Arbeitsaufgaben, einschließlich Bewertungskriterien werden im Prüfungsausschuss beraten. Der Prüfungsausschuss ([Login für Prüfer](#)) kann bei Notwendigkeit Korrekturen vornehmen und Hinweise unterbreiten.