

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

Laut Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik vom 09.02.2000 § 7 soll der Prüfling im praktischen Teil der Prüfung in **höchstens vier 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:

- Durchführen einer Qualitätskontrolle
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
- Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsmaschinen und -anlagen
- Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

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
- Hilfsmaterial und -mittel festlegen und bereitstellen
- Arbeitsschritte des Umrüstens/Einrichtens und Anfahrens der Maschine/Anlage festlegen
- Festlegung der zu erstellenden Dokumente

Die **Durchführungsphase** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten: Sicherheitsüberprüfung, Beachtung von Schutzvorschriften

- Qualitätskontrolle
- Bereitstellung und Vorbereitung
- Rüsten einer Verpackungsmaschine
- Fachgerechte Auswahl und Einsatz von Werkzeugen und Hilfsmitteln
- Fachgerechte Durchführung des Arbeitsauftrages
- Reinigung, Wartung von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Dokumentation des Arbeitsergebnisses
- Nacharbeiten (z.B. Entsorgung von Reststoffen, Wartung der Anlage usw.)

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.