

# Einstiegsqualifizierung

## „Lebensmittel – Süßwaren herstellen“

---

### Tätigkeitsbereiche:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren
- Anwenden von Hygienemaßnahmen
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Herstellen von Süßwaren
- Verpacken von Produkten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz

## Einstiegsqualifizierung „Lebensmittel – Süßwaren herstellen“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsaufträge entgegennehmen</li> <li>• Arbeitsschritte festlegen</li> <li>• Arbeitsaufgaben im Team umsetzen</li> <li>• Arbeitsergebnisse kontrollieren</li> </ul>
Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe kontrollieren und annehmen</li> <li>• Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern</li> </ul>
Anwenden von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden</li> </ul>
Anwenden von Qualitätssicherungssystemen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen beachten</li> <li>• Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden</li> <li>• Produkte im Rahmen der Qualitätskontrolle prüfen und Ergebnisse dokumentieren</li> </ul>
Herstellen von Süßwaren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedienungsanleitungen umsetzen</li> <li>• Geräte und Maschinen in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten</li> <li>• Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen und verarbeiten</li> </ul>
Verpacken von Produkten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen</li> <li>• Fertigpackungen prüfen, beurteilen und Ergebnisse dokumentieren</li> </ul>
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen</li> <li>• Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>• Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>

# Betriebliches Zeugnis

Unternehmen \_\_\_\_\_  
 Teilnehmer/in \_\_\_\_\_

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vom .....bis.....an der

## Einstiegsqualifizierung „Lebensmittel – Süßwaren herstellen“

teilgenommen.

### Leistungsbeurteilung:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge					
Sachgerechter Umgang mit Süßwaren, Maschinen und Anlagen					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_ Stempel: \_\_\_\_\_

### Vom Teilnehmer auszufüllen!

<p><b>Hiermit beantrage ich die Ausfertigung des Zertifikates:</b></p>	<p><b>Senden an:</b>                  IHK Dresden                  Mügelnner Straße 40                  01237 Dresden</p>
<p>Datum: .....      Unterschrift: .....</p>	<p>Telefax: 0351 2802- 533</p>