

Einstiegsqualifizierung

„Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

Tätigkeitsbereiche:

- Betriebliche und technische Kommunikation
- Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten
- Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Lagern von Materialien und Produkten
- Qualitätsmanagement
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung "Assistenz in der Lebensmitteltechnik"

Tätigkeiten	Qualifikationen
Betriebliche und technische Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanleitungen und -anweisungen anwenden • Arbeitsbezogene Berichte anfertigen
Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Verpackungsmaschinen und -anlagen rüsten, in Betrieb nehmen und bedienen
Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
Lagern von Materialien und Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte qualitätserhaltend nach logistischen Gesichtspunkten lagern • Verpackungsmaterialien ihren Eigenschaften gemäß lagern
Qualitätsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Struktur des Qualitätsmanagements darstellen • Rechtliche und betriebsbezogene Vorgaben des Qualitätsmanagements anwenden • Grundsätze und Vorschriften der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden
Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten	<ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate nach Rezepturen für die Fertigung vorbereiten
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten • Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen • Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

Unternehmen X

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

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

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung „Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsauf- träge					
Handwerkliches Geschick					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln					
Einhaltung der Sicher- heitsbestimmungen					

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

Datum:

Unterschrift:

Stempel