



Industrie- und Handelskammer  
zu Dortmund

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

## Betriebliches Zeugnis

**Teilnehmer/in** \_\_\_\_\_

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

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

### **Einstiegsqualifizierung „Assistenz in der Lebensmitteltechnik“**

teilgenommen.

**Leistungsbeurteilung:**

---



---



---



---

**Beurteilungskriterien:**

	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge					
Handwerkliches Geschick					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln					
Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen					

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

Datum:

Unterschrift:

