

Einstiegsqualifizierung

„Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse“

Tätigkeitsbereiche:

- Produktbezogene Rechtsvorschriften kennen und anwenden
- Ausführen von Hygienemaßnahmen
- Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Produktbezogene Rechtsvorschriften kennen und anwenden	• Begriffsbestimmungen der genormten Fruchtgetränke wiedergeben • Qualitätsvorschriften für süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke erläutern • Trinkwasser-Verordnung wiedergeben
Ausführen von Hygienemaßnahmen	• Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen • Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Vorgabe einstellen • Reinigungsgeräte handhaben • Produktions-, Lager- und Transportgefäße reinigen und desinfizieren • Arbeitsplatz reinigen
Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark	• Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Verarbeitung erläutern • Rohware auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen • Masse und Volumen der Rohware feststellen • Rohware sortenbedingt entrappen, entsteinen, zerkleinern, dämpfen, passieren und enzymatisch behandeln • Säfte vorklären, separieren, schönen und filtrieren • Mit Werkzeugen und -stoffen für Wartungsarbeit umgehen
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	• 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 über den Umgang mit Druckbehältern erläutern • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

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

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

Einstiegsqualifizierung Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierte Arbeitsweise					
Produktbezogene Rechtsvorschriften					
Beachtung der Hygiene					
Wirtschaftlicher Einsatz von Roh- und Hilfsstoffen					
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz					

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

Datum:

Unterschrift:
