

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung Fachpraktiker*In für Lebensmitteltechnik

| Ifd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse | zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr | | |
|----------|--|--|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht | a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |
| 2 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes | a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben | | | |
| 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit | a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhalten bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | | | |
| 4 | Umweltschutz | Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes | | | |

| | | | | | | |
|----|---|--|----|----|----|----|
| | | anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen | | | | |
| 5 | betriebliche und technische Kommunikation | a) Betriebsanleitungen und –anweisungen anwenden | 4 | | | |
| | | b) Informationen beschaffen und austauschen | | | 3 | |
| | | c) betriebliche Informationssysteme nutzen | | | | 3 |
| 6 | Qualitätsmanagement | a) Grundsätze und Vorschriften der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden | 6 | 6 | | |
| | | b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten | | | | 6 |
| | | c) Kontrollergebnisse dokumentieren und sichern | | | | |
| 7 | Bereitstellen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten | a) Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen | 10 | | | |
| 8 | Produktionsmaschinen und –anlagen unter Anleitung bedienen | a) Produktionsmaschinen und –anlagen unter Anleitung von Fachpersonal bedienen | | | 14 | |
| | | b) Fehlfunktionen im Produktionsprozess erkennen und melden | | | | 14 |
| 9 | Bereitstellen von Verpackungsmaterial sowie Verpacken von Produkten | a) Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen | 14 | | | |
| | | b) Verpackungsmaschine nach Einrichten und Inbetriebnahme bedienen | | | | |
| | | c) Verpackungstechniken anwenden | | 14 | | |
| | | d) Verpackungsprozesse unter Anleitung überwachen | | | | |
| | | e) Fehlfunktionen erkennen und melden | | | | 14 |
| 10 | Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen | a) Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen | 6 | | | |
| | | b) Instandhaltungsmaßnahmen veranlassen | | | 4 | |