

Ablauf der praktischen Abschlussprüfung Fachkraft für Lebensmitteltechnik (auch für die Zwischenprüfung empfohlen):



- Präsentation
- Unterweisung der Prüfer hinsichtlich der sicherheits- und hygienerelevanter Vorgaben
- Praktische Prüfung (Teil 1/Teil 2/Teil 3)
- Ergebnisfindung und Bekanntgabe

Aufgabenbereich:	Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
Darstellungsform:	Präsentation
Dauer:	Max. 30 Minuten, anschließend max. 10 Minuten für Fragen
Inhalte:	<p>Kurze Vorstellung des Unternehmens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmensform, Produktfelder, Organisation, Absatzmärkte <p>Darstellung der Gliederung des Prüfungsablaufs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung der Schwerpunkte der einzelnen Prüfungsteile <p>Prozessfluss/-schritte der Prüfungsteile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blockfließschema • Darstellung, Erläuterung (Wie? Was? Warum?) • Hervorhebung wichtiger Aspekte hinsichtlich Sicherheit, Produktqualität, Prozess, Technik <p>Umweltschutz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entsorgungssysteme, Ressourcenschonung