



Maschinen- und Anlagenführer Lebensmitteltechnik:

Hinweise für den Ausbildungsbetrieb zur praktischen Abschlussprüfung

Laut Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik vom 27.04.2004 § 9 soll der Prüfling im praktischen Teil der Prüfung in **höchstens sieben Stunden bis zu zwei praktische Aufgaben** durchführen.

Die Prüfung ist an betriebspezifischen Produktionsanlagen abzunehmen. Die Praxisnähe ist durch die Auswahl von Situationsaufgaben aus dem Produktionsbereich des Ausbildungsbetriebes herzustellen. Als praktische Aufgaben kommen insbesondere in Betracht:

- Einrichten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
- Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
- Durchführung einer vorbeugenden Instandsetzung einschließlich der Inbetriebnahme

Die praktische Prüfung soll das Planen von Arbeitsabläufen, das Festlegen von Werkzeugen, Betriebs- und Hilfsstoffen, das Durchführen von Messungen, das Nutzen technischer Unterlagen, das Steuern von Prozessen, die Qualitätsprüfung, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Maßnahmen zum Umweltschutz enthalten. Eine Aufgabe besteht jeweils aus einer Planungs- und einer Durchführungsphase mit integrierter Qualitätsprüfung.

Die **Planungsphase** bezieht sich auf die durchzuführende Aufgabe und könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten:

- Arbeitsabläufe planen, erstellen, erläutern und evtl. mit anderen Bereichen abstimmen
- Funktionsweise der Maschine oder Anlage erklären
- Fertigungsabläufe, Bereitstellungsabläufe erklären
- Technische Unterlagen kennen und erklären

Die **Durchführungsphase** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten:

- Fertigungs-/Instandhaltungsvoraussetzungen schaffen (Materialfluss, Bereitstellung von Materialien, Betriebs- und Hilfsstoffe, fachgerechter Umgang)
- Einrichten/Umrüsten/vorbeugendes Instandsetzen (Aufträge lesen und umsetzen, Prozessdaten und Einstellung prüfen, vergleichen und einstellen, Verschleißteile austauschen, Montage / Demontage, fachgerechter Umgang mit Werkzeugen und Hilfsmitteln, Funktionen von Maschinenteilen prüfen)
- Maschine oder Anlage in Betrieb nehmen und bedienen (Prozessablauf prüfen, Probelauf, Kontrolle, fachgerechter Umgang mit Maschine oder Anlage, evtl. Störungen beseitigen, Arbeitsabläufe abstimmen)
- Kontrolle/Prüfung des fertigen Produkts und Dokumentation der Ergebnisse (Überprüfung mittels Kontrollmethoden, Beurteilung des Produkts, Qualitätskontrolle, Datenerfassung, Instandsetzungsprotokoll)
- Produktionsüberwachung und Behebung von Störungen (Überwachungssystem anwenden, Störungen feststellen und beheben)
- Umweltschutz (Entsorgung, schonender Umgang mit Arbeits- und Hilfsmitteln)

Vom Ausbildungsbetrieb ist eine praktische Arbeitsaufgabe, einschließlich Bewertungskriterien vorzugeben. **Das dazugehörige Formular ist online einzureichen.** Dazu loggen Sie sich über den [Login für Ausbildungsbetrieb](#) auf der [Homepage der IHK Dresden](#) ein.

www.dresden.ihk.de (Themen / Ausbildung / Ausbildungsberufe / Ausbildungsberufe von A bis Z / Maschinen- und Anlagenführer (Lebensmittel) bzw. über die Dokument- ID: D53742)

Die Zugangsdaten werden Ihnen separat zugestellt.

Durch die Einreichung der praktischen Arbeitsaufgabe als Online-Version entfällt die Unterschrift der Ausbildungsfirma. Aus diesem Grund erhält der Ausbildungsbetrieb einen entsprechenden Zugang mit Passwort (siehe oben). Der Ausbildungsbetrieb bestätigt mit der Online-Einreichung der praktischen Arbeitsaufgabe, dass keine datenschutzrechtlichen Bedenken bestehen und Betriebsgeheimnisse nicht verletzt werden. Die vorgeschlagenen Arbeitsaufgaben, einschließlich Bewertungskriterien werden im Prüfungsausschuss beraten. Der Prüfungsausschuss ([Login für Prüfer](#)) kann bei Notwendigkeit Korrekturen vornehmen und Hinweise unterbreiten.