



Maschinen- und Anlagenführer Lebensmitteltechnik:

Hinweise für den Ausbildungsbetrieb zur praktischen Zwischenprüfung

Laut Verordnung über die Berufsausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer/-in vom 27.04.2004 § 9 soll der Prüfling im praktischen Teil der Prüfung in **höchstens drei Stunden eine praktische Aufgabe** 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:

- Positionieren von Maschinenelementen
- Vorbereiten von Maschinen und Anlagen für die Produktion
- Einstellen und Kontrollieren von Maschinen- und Anlagenelementen sowie Zusatzeinrichtungen

Die praktische Aufgabe soll sich in eine Planungsphase und eine Durchführungsphase gliedern. Diese können sowohl schriftliche als auch mündliche Bestandteile enthalten. Die angegebenen Zeiten sind Richtzeiten und von Produktionsablauf abhängig.

Die **Planungsphase (30 Minuten)** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten:

- Arbeitsabläufe und Teilaufgaben planen, erstellen und erläutern
- Arbeitsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen abstimmen (anhand von Arbeitsanweisungen, Richtlinien, Herstellerhinweisen, Wartungsplänen usw.)
- Funktionsweisen, Fertigungsablauf, Bereitstellungsabläufe erklären
- Hilfsmaterial und -mittel festlegen und bereitstellen
- Arbeitsschritte des Umrüstens/Einrichtens und Anfahrens der Maschine/Anlage festlegen
- Festlegung der zu erstellenden Dokumente

Die **Durchführungsphase (2 Stunden, 30 Minuten)** könnte folgende Arbeitsschritte beinhalten:

- Sicherheitsüberprüfung, Beachtung von Schutzvorschriften
- Fachgerechte Auswahl und Einsatz von Werkzeugen und Hilfsmitteln
- Fachgerechte Durchführung des Arbeitsauftrages
- Dokumentation des Arbeitsergebnisses
- Nacharbeiten (z.B. Entsorgung von Reststoffen, Wartung der Anlage usw.)

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 Arbeitsaufgaben, 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.