

Aufgabenstellungen der Arbeitsproben Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Abschlussprüfung 20

☐ Sommer

☐ Winter

**Prüfungstermin/
Terminvorschläge:**

Datum:

Uhrzeit
Beginn:

Auszubildender:

Name, Vorname	
Prüflingsnummer (falls bekannt)	

Ausbildungsbetrieb (Firma)

Ausbilder:	

Aufgabenstellung: Durchführung von drei Arbeitsproben

Zeitvorgabe: Arbeitsplanung / -vorbereitung: 15 – 30 min; Durchführung der Arbeitsproben: 60 – 90 min pro Aufgabe

Arbeitsprobe 1:	Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses
Arbeitsprobe 2:	Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses
Arbeitsprobe 3:	Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Genehmigung durch Prüfungsausschuss:

Name Prüfer: _____

Aufgabenstellung: ☐ i.O. ☐ nicht i.O.