

Aufgabenstellungen der Arbeitsproben Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Abschlussprüfung 20

☐ Frühjahr

☐ Herbst

**Prüfungstermin/
Terminvorschläge:**

Datum:

Uhrzeit
Beginn:

Auszubildender:

Name, Vorname	
Prüfungsnummer (falls bekannt)	

Ausbildungsbetrieb (Firma)

Ausbilder:	

Aufgabenstellung: Durchführung von drei Arbeitsproben

Zeitvorgabe: Arbeitsplanung / -vorbereitung: 10 – 15 min; Durchführung der Arbeitsproben: 45 – 60 min pro Aufgabe

Arbeitsprobe 1:	Durchführung einer Qualitätskontrolle
Arbeitsprobe 2:	Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
Arbeitsprobe 3:	Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsmaschinen und -anlagen
Arbeitsprobe 4:	Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

Genehmigung durch Prüfungsausschuss:

Name Prüfer: _____

Aufgabenstellung: ☐ i.O. ☐ nicht i.O.