

Zwischenprüfung Maschinen- und Anlagenführer Lebensmitteltechnik: Erläuterung/Bewertungskriterien zum Themenvorschlag der praktischen Zwischenprüfung

Frühjahr / Herbst

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Aufgabenbeschreibung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden). Die Hygiene und die Arbeitssicherheit sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Erstellen eines Arbeitsplans oder Arbeitsplanung erklären
	2 Kenntnis der Maschine/Anlage bzw. Kenntnis der prakt. Aufgabe und des funktionalen Zusammenhangs
	3 Systematik und Sorgfalt der Vorbereitung des Arbeitsablaufs
	4 Umgang mit technischen Unterlagen

Durchführung	1	Sicherheitsüberprüfung und Beachtung von Schutzvorschriften
	2	Fachgerechte Auswahl/Einsatz der Werkzeuge und Hilfsmittel
	3	Fachgerechte Durchführung des Arbeitsauftrages
	4	Dokumentation des Arbeitsergebnisses
	5	Verhalten am Arbeitsplatz unter dem Gesichtspunkt Umweltschutz