

Zwischenprüfung Fachkraft für Lebensmitteltechnik: Erläuterung / Bewertungskriterien zum Themenvorschlag der praktischen Zwischenprüfung

Frühjahr / Herbst

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Drei Arbeitsproben aus folgenden Themenbereichen:

Themenbereich 1: Durchführen einer Qualitätskontrolle

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

		Bewertungskriterien
Planung	1	Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2	Kontrollvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Qualitätsprüfung	1	Qualitätskontrolle
	2	Dokumentation der Ergebnisse
	3	Umweltschutz

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Themenbereich 2: Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2 Bereitstellungsvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Qualitätsprüfung	1 Bereitstellen und Vorbereiten
	2 Dokumentation der Ergebnisse
	3 Umweltschutz

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Themenbereich 3: Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsmaschinen und -anlagen

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2 Rüstvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Qualitätsprüfung	1 Rüsten der Verpackungsmaschine/-anlage
	2 Verpackungsmaschine/-anlage in Betrieb nehmen und bedienen
	3 Dokumentation der Ergebnisse
	4 Umweltschutz

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

Themenbereich 4: Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

Aufgabenstellung:

Mögliche betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) in nachstehender Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene, Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und rechtliche Vorschriften sind in allen Punkten zu berücksichtigen.

Bewertungskriterien	
Planung	1 Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2 Reinigungs-/Pflege-/Wartungsvoraussetzungen schaffen/prüfen
Durchführung inkl. Qualitätsprüfung	1 Reinigen, und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen
	3 Dokumentation der Ergebnisse
	4 Umweltschutz