

"Berufe-/Prüfungsübersicht für Prüfungstermin - S26 - 05.05.2026

Ausbildungsberuf: Fachkraft für Lebensmitteltechnik (4777)
FFL

Schriftliche Prüfung Prüfungsbereich/-fach	Anzahl der Aufgaben (geb./ungeb.) + Abwahl; Punkte pro Aufgabe	Punkte	Prüfungstag	Uhrzeit	Vorgabezeit VO	Festgelegte Vorgabezeit	Gewichtung am Ergebnis	Hilfsmittel
WISO: 9994, K10, blau	25 gebundene Aufgaben, 5 Abwahl, à 1 Punkt = 20 Punkte multipliziert mit Faktor 3,0 = 60 Punkte; und 4 ungeb. Aufgaben, 1 Abwahl, à 10 Punkte = 30 Punkte dividiert durch Divisor 0,75 = 40 Punkte	100	05.05.2026	08:00 - 08:45	60 Min.	45 Min.	25%	keine
Technik, Projekt 1 , Nahrungs- und Genussmittel, K1/K2/P1, weiß	50 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 50 Punkte multipliziert mit Faktor 1,2 = 60 Punkte und 15 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 150 Punkte dividiert durch Divisor 3,75 = 40 Punkte	Ein Projekt (nach Wahl des Prüflings): 100		09:00 - 11:30	150 Min.	150 Min.	50%	Formelsammlungen ² , Tabellenbücher ² und nicht programmierter, netzunabhängiger Taschenrechner ohne Kommunikationsmöglichkeit mit Dritten
Technik, Projekt 2 , Getränkeherstellung, K1/K2/P2, weiß	50 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 50 Punkte multipliziert mit Faktor 1,2 = 60 Punkte und 15 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 150 Punkte dividiert durch Divisor 3,75 = 40 Punkte							
Technik, Projekt 3 , Tierische Lebensmittel, K1/K2/P3, weiß	50 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 50 Punkte multipliziert mit Faktor 1,2 = 60 Punkte und 15 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 150 Punkte dividiert durch Divisor 3,75 = 40 Punkte							
Qualitätsmanagement, Projekt 1 , Nahrungs- und Genussmittel, K4/K5/P1, grün	20 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 20 Punkte multipliziert mit Faktor 3,0 = 60 Punkte und 8 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 80 Punkte multipliziert mit Faktor 0,5 = 40 Punkte	Ein Projekt (nach Wahl des Prüflings): 100		12:00 - 13:10	90 Min.	70 Min.	25%	
Qualitätsmanagement, Projekt 2 , Getränkeherstellung, K4/K5/P2, grün	20 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 20 Punkte multipliziert mit Faktor 3,0 = 60 Punkte und 8 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 80 Punkte multipliziert mit Faktor 0,5 = 40 Punkte							
Qualitätsmanagement, Projekt 3 , Tierische Lebensmittel, K4/K5/P3, grün	20 geb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 1 Punkt = 20 Punkte multipliziert mit Faktor 3,0 = 60 Punkte und 8 ungeb. Aufgaben, 0 Abwahl, à 10 Punkte = 80 Punkte multipliziert mit Faktor 0,5 = 40 Punkte							

Praktische Prüfung		Prüfungstag/ Prüfungszeitraum		Vorgabezeit		Gewichtung am Ergebnis*)	Hilfsmittel
Drei Arbeitsproben (werden von der PAL nicht angeboten!)	1. Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses	***1***		max. 6 Std.		33,3%	werden vom örtlichen Prüfungsausschuss festgelegt
	2. Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/ -anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses					33,3%	
	3. Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten					33,3%	

ohne Gewähr
*) Empfehlung vom PAL-Fachausschuss

Die Termine und die Struktur können bei den schriftlichen Abschlussprüfungen in Baden-Württemberg abweichen! Bitte informieren Sie sich dazu bei Ihrer zuständigen Industrie- und Handelskammer!

²Es dürfen nur handelsübliche unkommentierte Fassungen verwendet werden; Klebezettel, Lesezeichen, Unterstreichungen und Anmerkungen, soweit es sich ausschließlich um Querverweise handelt sowie ggf. Richtigstellung von Text/Formeln und Umstellung von Formeln, sind zulässig.

1 Die Prüflinge erhalten rechtzeitig vor der Prüfung eine schriftliche Einladung, mit dem jeweiligen Prüfungstermin, von ihrer zuständigen IHK.
Stand: 09.01.2026 sw/mwe