

Praktische Zwischenprüfung Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Ausbildungsbetrieb:

Prüfling: _____

Firma:

Anschrift Prüfungsort:

Es ist darauf zu achten, dass die praktischen Aufgaben sich nicht auf Betriebsgeheimnisse bezieht oder der Datenschutz beeinträchtigt wird.

Der Prüfling muss im praktischen Teil der Prüfung in höchstens vier Stunden drei Arbeitsproben durchführen.

Arbeitsproben:

- Durchführen einer Qualitätskontrolle,
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
- Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsmaschinen und -anlagen,
- Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

Die Arbeitsproben sollen sich in eine Planungsphase und eine Durchführungs-/ Kontrollphase gliedern. Diese Phasen können sowohl schriftliche als auch über mündliche Bestandteile enthalten.

Beschreibung der Arbeitsproben.

Bitte jeweils kurz und verständlich die Form der Arbeitsprobe darstellen

Beschreibung Arbeitsprobe 1Beschreibung Arbeitsprobe 2Beschreibung Arbeitsprobe 3