

Praktische Abschlussprüfung 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 sechs Stunden drei Arbeitsproben durchführen.

Arbeitsproben:

- Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses
- Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses
- Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

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 1

Beschreiben Sie an welcher Maschine die Probe durchgeführt, bzw. welches Produkt gefertigt/bearbeitet werden soll.

Beschreibung Arbeitsprobe 2

Beschreiben Sie an welcher Verpackungsmaschine die Probe durchgeführt, bzw. welches Produkt verpackt werden soll.

Beschreibung Arbeitsprobe 3

Beschreiben Sie welche Qualitätskontrolle durchgeführt, bzw. welches Produkt kontrolliert/beurteilt werden soll.