



Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsberuf:

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Name Auszubildender:

Ausbildungsbetrieb: Unterschrift/Stempel

IHK: Unterschrift/Stempel

**Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz,
und rationelle Energieverwendung**

**während der gesamten
Ausbildung zu vermitteln**

Ausführen von Hygienemaßnahmen

**während der gesamten
Ausbildung zu vermitteln**

Bedeutung der Arbeitshygiene erklären
Bedeutung des Bundesseuchengesetzes in bezug auf Personen erklären und aufsichtsführende Behörden nennen
Hygienevorschriften in bezug auf den Arbeitsplatz und die Arbeitskleidung anwenden

Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes

5 Wochen

Standort, Struktur und Organisation des Ausbildungsbetriebes darstellen
berufsbezogene lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden

Gestalten und Planen der Arbeitsplätze

5 Wochen

vorgegebene Arbeitsabläufe einhalten
Art und Umfang einer vorgegebenen Arbeitsaufgabe erkennen
Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der personellen, technischen und materiellen Ausstattung beeinflussen

Kontrollieren von Waren

11 Wochen

Probennahme durchführen und der Untersuchung zuführen
Waren annehmen und auf Menge, Gewicht, Beschaffenheit und Art der Lieferung prüfen
einfache Untersuchungen zur Qualitätskontrolle durchführen

Bereitstellen von Material

10 Wochen

Materialrücknahme durchführen
Materialbereitstellung planen
Material bereitstellen
bei der Materialausgabe mitwirken
bei der Materialposition mitwirken

Lagern von Waren

13 Wochen

Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse entsprechend ihrem Verderblichkeitsgrad lagern
Verpackungsmaterialien und Leergut entsprechend lagern
Bestandsaufnahme in Teilbereichen des Lagers selbständig durchführen

Bedienen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen

27 Wochen

Bedeutung der Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegevorschriften erläutern
Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen, desinfizieren und pflegen
Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen
Geräte, Maschinen und Anlagen rüsten und umrüsten
Geräte, Maschinen und Anlagen warten
Anlagen unter Beachtung verfahrensbedingter Anweisungen in Betrieb nehmen

Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen sowie Halbfabrikaten

28 Wochen

Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der Roh- und Zusatzstoffe sowie der Halbfabrikate erklären
Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikate bearbeiten und zur Fertigung vorbereiten
Rezepturen und Rezeptvariationen erläutern

Steuern und Kontrollieren von Prozeßabläufen

44 Wochen

Vorschriften für Fertigungsprozesse einhalten
Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikate nach vorgegebener Rezeptur dosieren und einsetzen
betriebsspezifische Herstellungsverfahren anwenden
Prozeßabläufe kontrollieren und bei auftretenden Störungen Maßnahmen zu ihrer Beseitigung einleiten
Abläufe im eigenen Arbeitsbereich koordinieren
einfache Kontrollen der Fertigungsabläufe durchführen

Einsetzen von Verpackungsmaterialien und Verpacken von Waren

13 Wochen

Verpackungsmaterialien dem Einsatz entsprechend bereitstellen
Verpackungstechniken unter Berücksichtigung produktbezogener Besonderheiten anwenden

Gesamt

156 Wochen

In dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung ist der Urlaub und die vorgegebene Berufsschulzeit beinhaltet. Die angegebenen zeitlichen Richtwerte sind deshalb entsprechend zu kürzen.

Eine von dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung abweichender Ausbildungsablauf ist aus betriebsspezifischen Gründen möglich.