

Lehrprogramm und Fortschrittsstabelle

Foodmaker (A73/2022)

1. Berufsprofil

1.1 Berufsbild Foodmaker

Im vorliegenden Ausbildungsprogramm werden Foodmaker als polyvalente qualifizierte Fachkräfte betrachtet, die sowohl in der handwerklichen als auch in der industriellen Lebensmittelproduktion tätig sein können. Dem entsprechend umfasst das vorliegende Lehrprogramm die erforderlichen Kompetenzen zur Tätigkeit in beiden Bereichen.

- In der **handwerklichen Lebensmittelproduktion** arbeiten Foodmaker unter der Verantwortung eines/einer Team- oder Produktionsleiters/-in. Sie bereiten Rohstoffe vor, verarbeiten sie, stellen Lebensmittelprodukte unter Berücksichtigung von Rezepten her und verpacken sie anschließend. Diese Operationen führen sie mithilfe von nicht oder nur wenig automatisierten Maschinen/Werkzeugen durch. Während der Produktion wenden sie auch Kontrollverfahren in Bezug auf ihre Arbeit, die verarbeiteten Rohstoffe, die verwendeten Verpackungen und die hergestellten Produkte an, um Abweichungen vorzubeugen oder zu erkennen, die zu Qualitätsmängeln führen können. Sie sind verantwortlich für das Endprodukt im Hinblick auf Geschmack, Aussehen und Qualität, indem sie u.a. Proben entnehmen und seine Konformität überprüfen.
- In der **industriellen Lebensmittelproduktion** arbeiten Foodmaker unter der Verantwortung eines/einer Team- oder Produktionsleiters/-in. Sie bereiten Rohstoffe vor, verarbeiten sie, stellen Lebensmittelprodukte unter Berücksichtigung von Rezepten her und verpacken sie anschließend. Diese Operationen führen sie mithilfe von automatisierten Maschinen/Werkzeugen durch. Während der Produktion wenden sie auch Kontrollverfahren in Bezug auf ihre Arbeit, die verarbeiteten Rohstoffe, die verwendeten Verpackungen und die hergestellten Produkte an, um Abweichungen vorzubeugen oder zu erkennen, die zu Qualitätsmängeln führen können. Sie sind verantwortlich für das Endprodukt im Hinblick auf Geschmack, Aussehen und Qualität, indem sie u.a. Proben entnehmen und seine Konformität überprüfen.

Foodmaker können vielfältig eingesetzt werden, wie z.B. bei der Herstellung von Getränken, Back- und Teigwaren, Fleisch- und Wurst- sowie Pökelfleisch, Schokolade und Süßwaren, Konserven, Fertiggerichten, Tiefkühlkost, Speiseölen, Gewürzen, Soßen, Getreidewaren, Milch- und Käseprodukten, Kaffeeprodukten oder Obst und Gemüse.

1.2 Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst drei Ausbildungsjahre.

Im zweiten Halbjahr des zweiten Ausbildungsjahres wird eine praktische Zwischenbewertung abgelegt, die dem Lehrling, dem Betriebsleiter und auch den Fachlehrkräften Aufschluss über den Stand der beruflichen Entwicklung gibt. Diese Zwischenbewertung hat einen indikativen Charakter und bringt bei noch nicht ausreichenden Leistungen keine versetzungsrelevanten Konsequenzen mit sich.

Am Ende eines jeden Lehrjahres werden (theoretische) Abschlussprüfungen sowohl in den Fächern der Allgemeinkenntnisse (A) als auch in den Fächern der fachtheoretischen Kenntnisse (B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu diesen Prüfungen die Abschlussprüfung der praktischen beruflichen Kompetenzen (Abschlussprüfung C) abgelegt und ggf. eine Facharbeit erstellt.

1.3 Evaluation

Die vorgenannte Abschlussprüfung C wird unter möglichst praxisnahen Bedingungen abgelegt. Der Auszubildende wird in allen prüfungsrelevanten Kompetenzen des vorliegenden Lehrprogramms geprüft. Die Prüfungskommission setzt sich entweder aus einem Fachlehrer und einer externen Fachperson oder aus zwei externen Fachpersonen zusammen.

1.4 Überbetriebliche Ausbildung

Zur Vermittlung praktischer Kompetenzen, die Bestandteil der betrieblichen Ausbildung sind, kann das Institut für Aus- und Weiterbildung im Mittelstand und in kleinen und mittleren Unternehmen (IAWM) bei einem geeigneten Organisator eine überbetriebliche Ausbildung anbieten.

In der überbetrieblichen Ausbildung können bestimmte zusätzliche Kompetenzen vermittelt und geübt werden, die einen Mehrwert für die Lehre und die spätere Ausübung des Berufs bieten.

1.5 Entsendung zu einem anderen Organisator von Kursen

Wird kein geeigneter Kurs in der Deutschsprachigen Gemeinschaft angeboten, behält sich das IAWM das Recht vor, Auszubildende zu einem anderen Organisator von Kursen zu entsenden. Ist dies der Fall, gelten die rechtlichen Bestimmungen sowie die Inhalte der Kursprogramme (inkl. Überbetriebliche Ausbildungen) des Organisators der Kurse.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das von der Regierung genehmigte Programm.

B. Berufskunde

B.1. Arbeit im Lebensmittelsektor und Lebensmittelsicherheit

B.1.1. Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none">• erfassen die Rechte und Pflichten in der Ausbildung und sind in der Lage ihre Rechte ggf. einzufordern;• gestalten ihre Ausbildung selbstständig und zukunftsorientiert;	<ul style="list-style-type: none">• Lehrvertrags- und Arbeitsrechte• Lehrvertrags- und Arbeitspflichten• Informationen zu Weiterbildungsangeboten• Weg der beruflichen Weiterbildung• Berufsspezifische Vorschriften und Regelungen
Rechte und Pflichten in der Ausbildung	
<ul style="list-style-type: none">• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;	<ul style="list-style-type: none">• Lehrvertragsrecht• Arbeitsrecht• Pflichten im Betrieb• Ausbildungsrahmenplan
<ul style="list-style-type: none">• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;	<ul style="list-style-type: none">• Umgang mit Veränderung• Konzept des lebenslangen Lernens
<ul style="list-style-type: none">• wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an.	<ul style="list-style-type: none">• Gesetzliche und betriebliche berufsspezifische Vorschriften und Regelungen

B.1.2. Allgemeine Sicherheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz, Qualitätsmanagement und Umweltschutz

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none">• wenden Verfahren und Regeln der Arbeitssicherheit und der Ergonomie am Arbeitsplatz an;• wenden Verfahren und Regeln der Hygiene und Lebensmittelsicherheit am Arbeitsplatz an;• wenden Verfahren und Regeln des Qualitätsmanagements und des Umweltschutzes an;	<ul style="list-style-type: none">• allgemeiner und spezifischer Arbeitsschutz, Gefahrenschutz• allgemeine und spezifische Sicherheitsbestimmungen• Arbeitskleidung und Schutzausrüstung• Gerätesicherheit• Gefahrenstoffe• Ergonomische Grundregeln• Wartung

	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene am Arbeitsplatz • Lebensmittelsicherheit • Kontrolldokumente • sektoraler Selbstkontrollleitfaden • betriebspezifische Qualitätsstandards • Management von Zutaten und Waren • Herstellungsqualität • Qualitätsbeurteilung des Endproduktes • Arbeitsorganisation • Umweltregeln • Mülltrennung • Vermeidung von Verschwendung
Arbeitssicherheit und Ergonomie	
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen sowie gesetzliche Vorschriften ein und wenden sie an; 	<ul style="list-style-type: none"> • berufsbezogene Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften • allgemeine Verordnung über den Schutz am Arbeitsplatz (ehem. RGPT) • betriebspezifische Vorschriften • Arbeitsplatzsicherheit und ablaufspezifische Sicherheitsregeln in Bezug auf Herstellung, Fertigung, Verpackung und Lagerung • Risiken, Sicherheitsvorschriften und Prävention • Arbeitszeiteinteilung: Arbeitsorganisation, Fertigungsplan und Team • Gerätesicherheit im Betrieb • Gefahrenstoffen und Flüssigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensweisen bei Unfällen • erste Hilfe • Sicherung der Unfallstelle • lebensrettende Sofortmaßnahmen • Stillen von Blutungen • stabile Seitenlage
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Brandschutz und Sicherheitsvorrichtungen
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die persönliche und kollektiven Schutzausrüstungen korrekt an; 	<ul style="list-style-type: none"> • persönliche und kollektive Schutzausrüstungen am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz
Hygiene und Lebensmittelsicherheit	
<ul style="list-style-type: none"> • halten die spezifischen Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • allgemeine und spezifische Regeln der Arbeitshygiene: Körper, Kleidung, Material, Zutaten, Produkte und Räumlichkeiten

	<ul style="list-style-type: none"> • Königlicher Erlass vom 14.11.2003 über die Selbstkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette • Kontrolldokumente und Rückverfolgbarkeit • sektoraler Selbstkontrollleitfaden: Hygiene, Sicherheit, Kontrolle, Regelungen • Lebensmittelsicherheit: HACCP-Normen und IFS (International Food Norm), betriebspezifische Normen • Probenentnahme
<ul style="list-style-type: none"> • wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit; 	<ul style="list-style-type: none"> • allgemeine ergonomische Grundregeln • arbeitsplatzspezifische ergonomische Grundregeln
Qualitätsmanagement und Umweltschutz	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die im Unternehmen geltenden Qualitätsstandards an; 	<ul style="list-style-type: none"> • allgemeine betriebspezifische Qualitätsstandards • Management von Zutaten und Waren: Beschriftung, Qualität, Verfallsdaten, Verpackung • Produktionsqualität: Temperatur, Gewicht, Dosierung, Mischung, Fettgehalt ... • Qualitätsbeurteilung des Endproduktes: Geschmack, Geruch, Farbe ...
<ul style="list-style-type: none"> • erledigen Aufgaben in der vorgegebenen Zeit; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsorganisation: Produktionsplan, Team
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Verfahren zur Lagerung und Entsorgung von Müll und Abfall an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltregelungen: Arten, Merkmale, Lagerorte • Verfahren der Müll- und Abfalltrennung sowie -entsorgung • Vermeidung von Verschwendung

B.2. Produktionsvorbereitung (handwerklich)

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten sich auf die Produktion vor; • bereiten das benötigte Produktionsmaterial vor; • stellen die Zustellung von Rohstoffen und Verpackungen sicher; • übermitteln die zur Vorbereitung der Produktion erforderlichen Informationen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren • Schutzausrüstung und Kleidungsverfahren • Verfahren zum Waschen der Hände • Produktionsanweisungen und -verfahren • Vorbereitung und Zustellung von Rohstoffen • Vorbereitung von Produktions- und Verpackungsmaterial • Reinigungs- und Desinfektionsverfahren

	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologie, Dokumente, Codes und Verfahren zur Informationsübermittlung
Persönliche Vorbereitung	
<ul style="list-style-type: none"> • rüsten sich vor der Arbeit fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren: Arten und Ursprung • individuelle Schutzausrüstung • Kleidungsverfahren: Reihenfolge und Inhalt der Schritte • Haube, Schürze, Handschuhe, Schuhe
<ul style="list-style-type: none"> • wenden vor der Arbeit das Verfahren zum Waschen der Hände fachgerecht an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren: Arten und Ursprung • Verfahren zum Waschen der Hände: Etappen und Reihenfolge
<ul style="list-style-type: none"> • informieren sich über die durchzuführende Produktion; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsanweisungen: Zeitplan, Arbeitsplätze, Ziele (Menge und Qualität), potenzielle Produktionsschwierigkeiten • analoge (Papierformat) und digitale (Computer) Anweisungen in Bezug auf das Produktionsverfahren • Austausch mit Vorgesetzten und Kollegen • Grundprinzipien der schriftlichen und mündlichen beruflichen Kommunikation • Basiszutaten: Wasser, Mehl, Milch, Eier, Zucker, Salz, Hefe, Fette, Früchte und Gemüse, Fleisch und Fisch • Physische Trennung spezifischer Zutaten (z.B. rohe Produkte, Eier, Milchprodukte ...) • Produktionstechniken und eingesetztes Material (Fachterminologie und Fachbegriffe) • Mengenermittlung: Arithmetik und Dreisatz
Vorbereitung des Produktionsmaterials	
<ul style="list-style-type: none"> • bestimmen das Material und die Maschinen, die für die Produktion und die Verpackung erforderlich sind; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsmaterial und Verpackungsmaterial: Materialtypen, Bezeichnungen, Eigenschaften, Einsatzbereich, Einsatzweise, Qualität
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen die Sauberkeit und die Desinfektion des Materials sowie der Maschinen und leiten bei Bedarf erforderliche Maßnahmen ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebspezifische Reinigungs- und Desinfektionsarten • Reihenfolge und Verfahren • Material und Produkte
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen den Zustand und die Funktionsfähigkeit des Materials und der Maschinen; 	<ul style="list-style-type: none"> • visuelle Überprüfung • Funktionsüberprüfung • Überprüfung der Temperatur: Plus- und Minusgrade (dem Bedarf entsprechend)
<ul style="list-style-type: none"> • stellen das Material und die Maschinen dem Bedarf der Produktion entsprechend ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Auf- und Abbau • Einstellungen: Dicke, Temperatur, Menge, Länge, Mischungsverhältnis
Zustellung von Rohstoffen und Verpackungen	

<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verfügbarkeit der Rohstoffe und die Übereinstimmung mit der Produktionsverfahrensanweisung; 	<ul style="list-style-type: none"> Produktionsverfahrensanweisung Beschriftung, Referenznummern und Rückverfolgbarkeit Überprüfung: Qualität, Temperatur, Verpackung, Verfallsdatum
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verfügbarkeit der Verpackungen und die Übereinstimmung mit der Produktionsverfahrensanweisung; 	<ul style="list-style-type: none"> Produktionsverfahrensanweisung Beschriftung, Referenznummern und Rückverfolgbarkeit Überprüfung: Qualität, Verpackung, Verfallsdatum
<ul style="list-style-type: none"> setzen gängige und geeignete Zustellungs- und Transportmittel fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> gängige Zustellungs- und Transportmittel: Typen, Eigenschaften, Benutzung und Hilfsmittel (Haken, Bandschlingen, Paletten, ...) Risiken und Gefahren
Übermittlung von Informationen	
<ul style="list-style-type: none"> füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und Verpackungen verbundenen Dokumente fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> Arten und Bezeichnungen der Dokumente Codes zur Rückverfolgbarkeit Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente
<ul style="list-style-type: none"> leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter. 	<ul style="list-style-type: none"> Terminologie und Fachbegriffe grundlegende Kommunikationsprinzipien

B.3. Produktion (handwerklich)

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> bereiten Rohstoffen manuell oder mithilfe von Maschinen fachgerecht vor; bereiten Rohstoffe fachgerecht zu; überprüfen, ob die hergestellten Produkte den vorgeschriebenen Standards entsprechen; übermitteln Informationen in Bezug auf die Produktion; 	<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffe Datenblätter (oder Rezepte) Terminologie und Fachbegriffe Vorbereitungsschritte und -verfahren und Material Zubereitungsschritte und -verfahren und Material Überprüfungsschritte und -verfahren und Material Terminologie, Dokumente, Codes und Verfahren zur Informationsübermittlung
Vorbereitung der Rohstoffe	
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen visuell Rohstoffe; 	<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffe: Kategorie, Zusammensetzung, Herkunft, Kalibrierung, Frischekriterium
<ul style="list-style-type: none"> messen und wiegen Rohstoffe ab; 	<ul style="list-style-type: none"> Datenblätter (oder Rezepte) Terminologie und Fachbegriffe Messmaterial: Gewürzwaage, Waage, Messbecher oder -eimer Einheiten

	<ul style="list-style-type: none"> • grundlegende Berechnungen (Grundoperationen, Dreisatz)
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Vorbereitungstechniken und -verfahren fachgerecht an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter (oder Rezepte) • Terminologie und Fachbegriffe • Vorbereitungstechniken (manuell und mithilfe von Maschinen): Bezeichnungen, Eigenschaften und Verfahren zur Vorbereitung von Teigwaren, Saucen und Fonds, Bindungen, Gewürzen, Reduktionen, Marinaden, Kaltgerichten und Salaten, Fleisch- und Fischgerichten, Cremes und Schäumen, warmen Gerichten, Nudelgerichten, Fertiggerichten, usw. • Material: Arten, Bezeichnungen, Eigenschaften, Anwendungsbereiche, Auf- und Abbau, Einstellung
<ul style="list-style-type: none"> • reinigen und desinfizieren Material fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> • betriebspezifische Reinigungs- und Desinfektionsarten • Reihenfolge und Verfahren • Material und Produkte
<ul style="list-style-type: none"> • räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf; 	<ul style="list-style-type: none"> • betriebspezifisches Verfahren zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches: Reihenfolge, Verfahren, Material und Produkte • arbeitsplatzspezifische Aufbewahrensverfahren für Material • Abfälle und Flüssigkeiten: Identifizierungen und Bezeichnungen, Klassierungen und fachgerechte Entsorgung
Zubereitung	
<ul style="list-style-type: none"> • bestimmen durchzuführende Zubereitungsschritte und -techniken und das dazu erforderliche Material; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter (oder Rezepte) • Terminologie und Fachbegriffe • Zubereitungsschritte und -techniken: Bezeichnungen, Eigenschaften, Verfahren (Kochen, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Sautieren, Schmoren, Grillen, Gratiniere, Frittieren, Glasieren, usw.) • Verarbeitungsmaterial: Arten, Bezeichnungen, Eigenschaften, Anwendungsbereiche, Auf- und Abbau, Einstellung
<ul style="list-style-type: none"> • führen Zubereitungsschritte fachgerecht durch und wenden dabei die erforderlichen Techniken an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter (oder Rezepte) • Terminologie und Fachbegriffe • Verarbeitungsschritte und -techniken: Bezeichnungen, Eigenschaften und Verfahren (Kochen, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Sautieren, Schmoren, Grillen, Gratiniere, Frittieren, Glasieren, usw.)

	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitungsmaterial: Arten, Bezeichnungen, Eigenschaften, Anwendungsbereiche, Auf- und Abbau, Einstellung
<ul style="list-style-type: none"> • reinigen und desinfizieren das Material fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> • betriebspezifische Reinigungs- und Desinfektionsarten • Reihenfolge und Verfahren • Material und Produkte
<ul style="list-style-type: none"> • räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf; 	<ul style="list-style-type: none"> • betriebspezifisches Verfahren zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches: Reihenfolge, Verfahren, Material und Produkte • arbeitsplatzspezifische Aufbewahrungsanweisungen für Material • Abfälle und Flüssigkeiten: Identifizierungen und Bezeichnungen, Klassierungen und fachgerechte Entsorgung
Überprüfung der Produkte	
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen vor, während und nach der Produktion die Qualität der zubereiteten Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte: Art, Bezeichnung, Eigenschaften, Beschriftung • organoleptische Kontrolle: Merkmale, Ziele und Verfahren • Selbstkontrolle und Rückverfolgbarkeit: Ziele, Verfahren, Unterlagen • Konformität der Produkte • Entnahme von Proben • Anpassung der Produktionsparameter • schriftliche Dokumentation
<ul style="list-style-type: none"> • vergleichen die hergestellten Produkte mit den Anforderungen des Arbeitsblatts (Rezept); 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte: Art, Bezeichnung, Eigenschaften • Produktmenge: Techniken und Maßeinheiten • Lagerverwaltung: Ziele, Hilfsmittel (digital und analog)
<ul style="list-style-type: none"> • beachten und setzen Kontrollverfahren fachgerecht um; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produkte: Art, Bezeichnung, Eigenschaften • betriebspezifische Selbstkontrolle • Rückverfolgbarkeit: Ziele, Verfahren, Unterlagen • Managementunterlagen: analog oder -dateien, Bestellschein, Lieferschein, Eingangsbuch, Rechnung, Ziele, Inhalte und Fachbegriffe • Übereinstimmung zwischen Bestellschein, Lieferschein und Rechnung • Überprüfung von gelieferten Produkten • Klassierung von Dokumenten
Übermittlung von Informationen	
<ul style="list-style-type: none"> • füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Produkte und Verpackungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Codes zur Rückverfolgbarkeit

verbundenen Dokumente fachgerecht aus;	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente
<ul style="list-style-type: none"> • leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologie und Fachbegriffe • grundlegende Kommunikationsprinzipien

B.4. Verpackung, Lagerung und Aufbewahrung (handwerklich und industriell)

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • verpacken Produkte manuell oder mithilfe einer Maschine; • lagern und bewahren Produkte auf; • übermitteln Information in Bezug auf die Verpackung und Aufbewahrung der Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Verpackungsarten und -verfahren • Beschriftung und Etikettierung • Arbeitsorganisation • Fachterminologie • Kühlkette und Rückverfolgbarkeit • Lagerungs- und Aufbewahrungsverfahren • Reinigungsverfahren • Überprüfungsschritte und -verfahren • Terminologie, Dokumente, Codes und Verfahren zur Informationsübermittlung
Verpackung	
<ul style="list-style-type: none"> • bestimmen die durchzuführenden Verpackungsschritte; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Verpackungen: Arten, Verfahren und Techniken (u.a. Racks, Dosen, Papier, Kunststoff, Beutel, Flaschen, Eimer, Kisten, Paletten...) • Arbeitsorganisationsplan • Fachterminologie
<ul style="list-style-type: none"> • wenden das Verpackungsverfahren und die Verpackungstechniken fachgerecht an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Verpackungen: Arten, Verfahren und Techniken (u.a. Racks, Dosen, Papier, Kunststoff, Beutel, Flaschen, Eimer, Kisten, Paletten ...) • Beschriftung und Etikettierung • Arbeitsorganisationsplan • Fachterminologie.
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen die Verpackung und Etikettierung der fertiggestellten Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungen: Arten, Verfahren und Techniken (u.a. Racks, Dosen, Papier, Kunststoff, Beutel, Flaschen, Eimer, Kisten, Paletten ...) • Beschriftung und Etikettierung • Kühlkette: Temperaturen für die Verpackung • Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Dokumentierung: Ziele, Verfahren, Unterlagen • Konformität der Produkte • Maßnahmen bei Mängeln

Lagerung und Aufbewahrung	
<ul style="list-style-type: none"> bestimmen die Schritte zur Lagerung und/oder Aufbewahrung der Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> Datenblätter Lagerung: Arten, Verfahren und Techniken Aufbewahrung: Arten, Verfahren und Techniken (u.a. Vakuum, Kühlen, Gefrieren, Konservierungsmittel, Pökeln, Trocknen, Räuchern) Arbeitsorganisationsplan Fachterminologie
<ul style="list-style-type: none"> wenden Verfahren und Techniken zur Aufbewahrung der Produkte an; 	<ul style="list-style-type: none"> Datenblätter Aufbewahrung: Arten, Verfahren und Techniken (u.a. Vakuum, Kühlen, Gefrieren, Konservierungsmittel, Pökeln, Trocknen, Räuchern) Beschriftung und Etikettierung Kühlkette: Temperaturen für die Lagerung und/oder Aufbewahrung Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Dokumentierung: Ziele, Verfahren, Unterlagen Arbeitsorganisationsplan Fachterminologie
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verpackung und Etikettierung der gelagerten Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> Verpackungen: Arten, Verfahren und Techniken (z.B. Racks, Dosen, Papier, Beutel, Flaschen, Eimer, Kisten, Paletten ...) Beschriftung und Etikettierung Kühlkette: Temperaturen für die Lagerung Selbstkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Dokumentierung: Ziele, Verfahren, Unterlagen Konformität der Produkte Maßnahmen bei Mängeln
<ul style="list-style-type: none"> reinigen und desinfizieren das Material fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> betriebspezifische Reinigungs- und Desinfektionsarten Reihenfolge und Verfahren Material und Produkte
<ul style="list-style-type: none"> räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf; 	<ul style="list-style-type: none"> betriebspezifisches Verfahren zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereiches: Reihenfolge, Verfahren, Material und Produkte arbeitsplatzspezifische Aufbewahrungsanweisungen für Material Abfälle und Flüssigkeiten: Identifizierungen und Bezeichnungen, Klassierungen und fachgerechte Entsorgung
Übermittlung von Informationen	
<ul style="list-style-type: none"> füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Produkte und Verpackungen 	<ul style="list-style-type: none"> Arten und Bezeichnungen der Dokumente

verbundenen Dokumente fachgerecht aus;	<ul style="list-style-type: none"> • Codes zur Rückverfolgbarkeit • Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente
<ul style="list-style-type: none"> • leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologie und Fachbegriffe • grundlegende Kommunikationsprinzipien

B.5. Produktion (industriell)

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten sich auf die Produktion vor; • überprüfen ihren Arbeitsplatz im Hinblick auf die bevorstehende Produktion; • füllen ihre Maschinen mit Rohstoffen auf; • übermitteln die Informationen in Bezug auf die Produktionsaufnahme; • führen Verarbeitungsvorgänge in einem industriellen Kontext durch; • greifen bei Produktionsstörungen fachgerecht ein; • überprüfen den Transfer ihrer Produktion; • übermitteln die Produktionsergebnisse; • wenden Verfahren zur Produktionseinstellung fachgerecht an; • reinigen und desinfizieren ihren Arbeitsplatz; • übermitteln die Ergebnisse der Produktionseinstellung; • beachten berufsspezifische Regelungen bei der Durchführung ihrer Tätigkeiten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren • Schutzausrüstung und Kleidungsverfahren • Verfahren zum Waschen der Hände • Produktionsanweisungen und -verfahren • Kommunikation • Fachterminologie und Fachbegriffe • Mengenberechnung und -vorbereitung • Maschinen und Geräte: Typen, Bezeichnung, Parameter, Steuertafel, Einstellung, Feineinstellung • Zustellungs- und Transportmittel • Auffüllungsverfahren • Lagerverwaltung • Verarbeitungstechniken: Trennung ohne Zustandsänderung, Trennung mit Zustandsänderung, Mischtechniken, Texturierung und Formgebung • Kalte und warme Herstellung • Produktionsstörungen, Einflussfaktoren und Fehlfunktionen • Verfahren zur Produktionseinstellung • Lagerungs- und Aufbewahrensverfahren • Reinigungs- und Desinfektionsverfahren • Dokumentation der Produktionsphasen • Berufsspezifische Regeln in Bezug auf Ergonomie, Umweltschutz, Sicherheit und Hygiene
Persönliche Vorbereitung	
<ul style="list-style-type: none"> • rüsten sich vor der Arbeit fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren: Arten und Ursprung • Individuelle Schutzausrüstung • Kleidungsverfahren: Reihenfolge und Inhalt der Schritte • Haube, Schürze, Handschuhe, Schuhe
<ul style="list-style-type: none"> • wenden vor der Arbeit das Verfahren zum Waschen der Hände fachgerecht an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontamination und Gefahren: Arten und Ursprung

	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren zum Waschen der Hände: Etappen und Reihenfolge
<ul style="list-style-type: none"> • informieren sich über die durchzuführende Produktion; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsanweisungen: Zeitplan, Arbeitsplätze, Ziele (Menge und Qualität), potenzielle Produktionschwierigkeiten • Analoges (Papierformat) und digitales (Computer) Produktionsverfahren • Austausch mit Vorgesetzten und Kollegen • Grundprinzipien der schriftlichen und mündlichen beruflichen Kommunikation • Produktionstechniken und eingesetztes Material • Fachterminologie und Fachbegriffe • Mengenberechnung: Arithmetik und Dreisatz
Überprüfung des Arbeitsplatzes	
<ul style="list-style-type: none"> • lesen die Parameter der Maschinen ab; 	<ul style="list-style-type: none"> • Parameter der Maschinen (analog und digital) • Einheiten • Zahlen und Grafik
<ul style="list-style-type: none"> • passen die Parameter der Maschinen an den Bedarf der Produktion an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsanweisungen und Rezept • Maschinensteuertafel • Verfahren zur Anpassung der Parameter
<ul style="list-style-type: none"> • passen die Geräte und das Material an den Bedarf der Produktion an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte und Material: Typen, Bezeichnungen, Eigenschaften, Einsatzbereich, Einsatzweise
Auffüllen der Maschinen	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen die Verfügbarkeit der für die Produktion erforderlichen Rohstoffe sicher; 	<ul style="list-style-type: none"> • gängige Zustellungs- und Transportmittel: Typen (außer Gabelstapler), Eigenschaften, Benutzung und Hilfsmittel • Risiken und Gefahren
<ul style="list-style-type: none"> • füllen die Maschinen mit Rohstoffen auf; 	<ul style="list-style-type: none"> • spezifische Auffüllverfahren
<ul style="list-style-type: none"> • füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe verbundenen Dokumente fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Codes zur Rückverfolgbarkeit • Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente
<ul style="list-style-type: none"> • passen bei Bedarf die Feineinstellungen der Maschinen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsanweisungen und Rezept • Maschinensteuertafel • Verfahren zur Anpassung der Feineinstellungen
Informationen zur Produktionsaufnahme	
<ul style="list-style-type: none"> • verfassen Berichte in Bezug auf die Produktionsaufnahme; 	<ul style="list-style-type: none"> • Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...) • Arten und Bezeichnung der Dokumente • grundlegende Kommunikationsprinzipien

	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologie und Fachbegriffe
<ul style="list-style-type: none"> • leiten Informationen und Berichte weiter an ihren Vorgesetzten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente • grundlegende Kommunikationsprinzipien • hierarchische Struktur des Betriebes
Verarbeitungsvorgänge	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden das Prinzip der Rotation von Rohstoffen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerverwaltung • FIFO und FEFO-Prinzipien („First in First out“, „First Expired First Out“)
<ul style="list-style-type: none"> • messen und wiegen die für die Produktion/das Rezept benötigten Rohstoffe/Zutaten fachgerecht ab; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Maßeinheiten: Gewicht, Kaliber, Länge und Volumen • Dreisatz, Prozentsätze, Proportionen • Messgeräte und Messmaterial: Arten und Funktionsweisen
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Verarbeitungstechniken fachgerecht an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Techniken zur Verkleinerung von Feststoffen (Schneiden und Fragmentieren) und Flüssigkeiten (Emulsion und Suspension) • Techniken zur Trennung ohne Zustandsänderung: Extraktionsverfahren (Druck und Lösungsmittel), Dekantierverfahren (statisch und zentrifugal), Filtrationsverfahren (frontal, klassisch und tangential) • Techniken zur Trennung mit Zustandsänderung: Destillationsvorgänge und Kristallisationsvorgänge • Mischtechniken: trockene, feuchte und flüssige Produkte • Techniken zur Texturierung und Formgebung: Kochen/Extrudieren, Aufschlagen, Aufschäumen
<ul style="list-style-type: none"> • setzen industrielle Anlagen bei der Anwendung der Verarbeitungstechniken fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • industrielle Verarbeitungsgeräte: Zerstäuber, Fließbett, Konzentrator, Fleischwolf, Fleischkutter, Destilliergerät, Kristallisator, Gerinnungsbehälter, Gasmaschine, Eismaschine, Pasteurisierer, Sterilisator, Temperiergerät
Produktionsstörungen	
<ul style="list-style-type: none"> • passen die Menge der Rohstoffe/Zutaten den Gegebenheiten und den im Rezept vorgesehenen Toleranzen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Einflussfaktoren: Temperatur und Luftfeuchtigkeit
<ul style="list-style-type: none"> • passen die Parameter der Maschinen entsprechend den im Rezept vorgesehenen Toleranzen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Einflussfaktoren: Temperatur und Luftfeuchtigkeit

	<ul style="list-style-type: none"> • Parameter der Maschinen
<ul style="list-style-type: none"> • informieren bei Fehlfunktionen der Maschinen ihren Vorgesetzten und/oder die Wartungsabteilung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlfunktionen von Maschinen • Terminologie und Fachbegriffe • Grundlagen der beruflichen Kommunikation • Organigramm des Betriebes
<ul style="list-style-type: none"> • dokumentieren festgestellte Fehlfunktionen und durchgeführte Anpassungen fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Terminologie und Fachbegriffe • Grundlagen der beruflichen Kommunikation • Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...)
Produktionstransfer	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen sicher, dass die Produktion der nächsten Verarbeitungsstation zugestellt wird; 	<ul style="list-style-type: none"> • kalte und warme Zustellung und damit verbundenen Produktionseigenschaften
Produktionsergebnisse	
<ul style="list-style-type: none"> • dokumentieren Herstellungsdaten, Fehlfunktionen und vorgenommene Anpassungen fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Terminologie und Fachbegriffe • Grundlagen der beruflichen Kommunikation • Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...)
<ul style="list-style-type: none"> • übermitteln nützliche Informationen bei der Arbeitsaufnahme/-übergabe; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Terminologie und Fachbegriffe • Grundlagen der beruflichen Kommunikation • Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...)
Produktionseinstellung	
<ul style="list-style-type: none"> • passen Parameter an die Endphase der Herstellung an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Verfahren zur Anpassung der Parameter: Arten, zeitliche Abfolge und Inhalt der Arbeitsschritte • Maschinensteuerung: Beschreibung, Parameter und Maßeinheiten
<ul style="list-style-type: none"> • setzen die Maschinen bei Bedarf manuell ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Maschinensteuerung: Beschreibung, Parameter und Maßeinheiten • Ablauf und Inhalt der Arbeitsschritte
<ul style="list-style-type: none"> • setzen spezifisches Material zur Einstellung der Produktion fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Spezifisches Material wie z.B. Schubblöcke oder Schubwasser: Art, Bezeichnung, Eigenschaften und Verwendungsweise

	<ul style="list-style-type: none"> Messgeräte wie z.B. Refraktometer, pH-Meter, Leitfähigkeitsmessgerät: Art, Bezeichnung, Eigenschaft und Verwendungsweise
<ul style="list-style-type: none"> transportieren überschüssige Rohstoffe unter Einhaltung der Verfahren ins Lager; 	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Lagerung von Produkten Umpackverfahren: Arten, Merkmale, Arbeitsschritte und Chronologie Verfahren zur Verwaltung von Überschüssen: Rückverfolgbarkeit, Ein- und Auslagerung, Merkmale, Arbeitsschritte und Chronologie
<ul style="list-style-type: none"> schalten, wenn nötig die Energieversorgung ab; 	<ul style="list-style-type: none"> Energiekreisläufe: Typen, Merkmale Verfahren zum Abschalten der Energieversorgung: Arbeitsschritte, Chronologie
Reinigung und Desinfektion	
<ul style="list-style-type: none"> sortieren und entsorgen Müll und Abfälle fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Müll- und Abfalltrennung Verfahren zur Müll- und Abfallentsorgung
<ul style="list-style-type: none"> bereiten Mischungen von Reinigungslösungen vor; 	<ul style="list-style-type: none"> Grundreinigungsmittel: Arten (saure, basische und neutrale Produkte, Wasserarten, Verdüner), Eigenschaften, Mischregeln, Verwendungsbedingungen Hygieneplan
<ul style="list-style-type: none"> reinigen und desinfizieren ihren Arbeitsplatz; 	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie Materialien und Produkte zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes: Arten, Bezeichnung, Verwendungsweise Anwendungs- und Sicherheitsdatenblätter: Arten, Inhalt Hygieneplan
<ul style="list-style-type: none"> räumen den Arbeitsbereich auf; 	<ul style="list-style-type: none"> arbeitsplatzspezifische Aufbewahrensverfahren für Material
Ergebnisse der Produktionseinstellung	
<ul style="list-style-type: none"> dokumentieren Ergebnisse der Reinigungsanalysen, festgestellte Mängel und durchgeführte Anpassungen fachgerecht; 	<ul style="list-style-type: none"> Arten und Bezeichnungen der Dokumente Terminologie und Fachbegriffe Grundlagen der beruflichen Kommunikation Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...)
<ul style="list-style-type: none"> übermitteln nützliche Informationen bei der Arbeitsaufnahme/-übergabe; 	<ul style="list-style-type: none"> Arten und Bezeichnungen der Dokumente Terminologie und Fachbegriffe Grundlagen der beruflichen Kommunikation Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit,

	Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...)
--	---

B.6. Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • nehmen eine umweltbewusste Haltung ein; • wenden umweltschonende Verfahren bei der Ausführung ihrer beruflichen Tätigkeiten an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Entwicklung • lokaler und saisonaler Kreislauf • Lebensmittelproduktion und Verschwendung • Ressourcenverbrauch (Wasser, Strom) und Ressourcenschonung • Abfall, Müll und Recycling • Prozessoptimierung • Betriebliche Umweltpolitik und Umweltcharta
Nachhaltigkeit	
<ul style="list-style-type: none"> • nehmen eine umweltbewusste Haltung ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundprinzipien der nachhaltigen Entwicklung • Prinzip des lokalen und saisonalen Kreislaufs • grünes Label • ökologischer Fußabdruck und Umweltverschmutzung • Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverschwendung • Ressourcenschonung und Recycling • betriebliche Umweltpolitik und Umweltcharta
<ul style="list-style-type: none"> • wenden umweltschonende Verfahren bei der Ausführung ihrer beruflichen Tätigkeiten an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserverbrauch • Stromverbrauch • Abfall- und Müllreduzierung • Abfallsortierung und Recycling • Prozessoptimierung

B.7. Angewandte digitale Kompetenzen

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • sehen Daten und Informationen ein, bearbeiten und verwalten sie; • erstellen digitalen Inhalt. 	<ul style="list-style-type: none"> • IT-Werkzeuge • betriebspezifische IT-Umgebung • Informationssuche und -abruf • Organisation, Verwaltung von Daten und Informationen • Nutzung und Strukturierung von Daten und Informationen

	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellung und Integration von digitalen Inhalten • Änderung bestehender digitaler Inhalte • Erstellung von Texten und Tabellen
Einsicht, Bearbeitung und Verwaltung von Informationen und Daten	
<ul style="list-style-type: none"> • informieren sich über Herstellungs- und Produktionsanweisungen; 	<ul style="list-style-type: none"> • IT-Werkzeuge • betriebspezifische IT-Umgebung: Daten- und Informationssuche und -abruf • Online: Daten- und Informationssuche und -abruf • Suchstrategien: Suchmaschine, Schlüsselwörter • Organisation, Nutzung und Verwaltung von Daten und Informationen: Dateien, Ordner, E-Mails, Anwendungen • Schlüsselemente von Daten und Informationen
<ul style="list-style-type: none"> • füllen Rückverfolgbarkeits- und Kontrolldokumente fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> • IT-Werkzeuge • strukturierte Verarbeitung von Daten und Informationen • Speicherung und Sicherung von Daten und Informationen • Nutzung von gespeicherten und gesicherten Daten • Dateien- und Ordnerpflege (Löschen, Umbenennen ...)
<ul style="list-style-type: none"> • setzen IT-Werkzeuge zu Kommunikations- und Kooperationszwecken ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation mit Vorgesetzten • Kommunikation mit Reparaturabteilung • Kommunikation mit Kollegen • digitale Kommunikationswerkzeuge: Voice-over-IP (z.B. Skype), E-Mail oder Chat, Voice-Mail
Digitaler Inhalt	
<ul style="list-style-type: none"> • füllen produktionsbezogene Rückverfolgbarkeitsdokumente fachgerecht aus; 	<ul style="list-style-type: none"> • IT-Werkzeuge • Erstellung und Integration von digitalen Inhalten • Änderung von bestehenden digitalen Inhalten
<ul style="list-style-type: none"> • dokumentieren Ergebnisse und Anpassungen verschiedener Produktionsschritte fachgerecht. 	<ul style="list-style-type: none"> • IT-Werkzeuge • Erstellung von Texten und Tabellen

B.8. Lebensmittelsektor und Ernährungspolitik

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • berücksichtigen Grundlagen der Diätetik im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeiten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der gesunden Ernährung • Ernährungsqualität, Geschmackqualität und Vielfalt in der Ernährung

	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspyramide • Hauptlebensmittelgruppen • Diäten • Übergewichtigkeit • Verbraucherinformation • Allergene • Lebensmittelkennzeichnung
Grundlagen der Diätetik	
<ul style="list-style-type: none"> • wenden im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeiten diätetische Grundprinzipien gemäß Vorgaben an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der gesunden Ernährung • Ernährungsqualität, Geschmacksqualität und Vielfalt in der Ernährung • Ernährungspyramide • Hauptlebensmittelgruppen
<ul style="list-style-type: none"> • wenden im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeiten Vorgaben in Bezug auf ernährungsbedingte Einschränkungen an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Diäten (z.B. fettarm, glutenfrei, kalorienarm ...) • Übergewichtigkeit • Verbraucherinformation • Allergene (z.B. Milchprodukte, Erdnuss, Eier, Gluten ...) • Lebensmittelkennzeichnung und versteckte Allergene

B.9. Überprüfung und Anpassung der Produktion (industriell)

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen Informationen zur Produktion; •überprüfen die Anwendung berufsspezifischer Regeln; •überprüfen die Sauberkeit und die Desinfektion der Arbeitsplätze; •überprüfen die Funktionsfähigkeit der Arbeitsplätze; •überprüfen die Verfügbarkeit und Konformität von Rohstoffen und Produkten; •überprüfen den Produktionsverlauf; 	<ul style="list-style-type: none"> •produktionsbezogene Dokumente und Berichte •Terminologie und Fachbegriffe •hierarchische Struktur des Betriebes •Kommunikationsprinzipien •Regelungen in Bezug auf Ergonomie •Regelungen in Bezug auf Arbeitsorganisation und Arbeitszeit •Umweltregelungen •Sicherheitsregeln und -vorschriften und Arbeitsschutzgesetz •Lebensmittelsicherheit •sektorielle Leitfäden zur Selbstkontrolle •Hygieneregeln •Verfahren und Material zur Überprüfung des Arbeitsplatzes •Verfahren und Material zur Reinigung und Sterilisation des Arbeitsplatzes •Verfahren und Material zur Reinigung und Sterilisation kontaminierter Bereiche •Verfahren und Material zur Überprüfung der Verfügbarkeit und Konformität von Rohstoffen

	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren und Material zur Überprüfung des Produktionsverlaufes und Korrekturmaßnahmen • Qualitätsstandards und -normen
Informationen zur Produktion	
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen Berichte in Bezug auf die Produktionsaufnahme; 	<ul style="list-style-type: none"> • Bericht: Startangaben, Sauberkeit, Konformität, Rückverfolgbarkeit, Verfügbarkeit/Mangel an Rohstoffen, Parameter, Menge, eventuelle Vorfälle...) • Arten und Bezeichnung der Dokumente • grundlegende Kommunikationsprinzipien • Terminologie und Fachbegriffe
<ul style="list-style-type: none"> • leiten Informationen und Berichte weiter an ihren Vorgesetzten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten und Bezeichnungen der Dokumente • Terminologie und Fachbegriffe zum Ausfüllen der Dokumente • grundlegende Kommunikationsprinzipien • hierarchische Struktur des Betriebes
Funktionsfähigkeit des Arbeitsplatzes	
<ul style="list-style-type: none"> • führen eine Visuelle Überprüfungen der Arbeitsplätze durch; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren der visuellen Überprüfung: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie • Abweichungen • Protokollierungsunterlagen
<ul style="list-style-type: none"> • bakteriologische Spuren mithilfe von Kontrollinstrumenten erheben; 	<ul style="list-style-type: none"> • Mikrobiologie und Sterilisation • Bedingungen zur Entwicklung von Mikroben, Bakterien, Pilzen und Hefen • Kontrollverfahren am Arbeitsplatz: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie • Einfache bakteriologische Kontrollinstrumente: Arten, Verwendungsweise, Maßeinheiten, Verpackung, Kalibrierungstechniken
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten bei Bedarf Mischungen von Reinigungslösungen vor; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundreinigungsmittel: Arten (saure, basische und neutrale Produkte, Wasserarten, Verdünner), Eigenschaften, Mischregeln, Verwendungsbedingungen • Hygieneplan
<ul style="list-style-type: none"> • reinigen und desinfizieren bei Bedarf kontaminierte Bereiche; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie • Material und Produkte zur Reinigung und Desinfektion des Arbeitsplatzes: Arten, Bezeichnung, Verwendungsweise • Anwendungs- und Sicherheitsdatenblätter: Arten, Inhalt • Hygieneplan
Verfügbarkeit und Konformität von Rohstoffen und Produkten	
<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen die Konformität der Rohstoffe mit den Angaben der Datenblätter; 	<ul style="list-style-type: none"> • Datenblätter • Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen: Codes • Rohstoffe: Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum

<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verfügbarkeit von Rohstoffen visuell/mithilfe von Computertools oder Datenblättern sowie durch Kommunikation mit Kollegen/Kolleginnen und/oder Vorgesetzten; 	<ul style="list-style-type: none"> Datenblätter Fachbegriffe, Terminologie Grundlagen der mündlichen und schriftlichen Kommunikation, Nutzung von IT-Werkzeugen
<ul style="list-style-type: none"> führen organoleptische Kontrollen der Qualität der Rohstoffe durch; 	<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffe und Produkte: Arten und Merkmale Organoleptische Kontrolle: Merkmale, Ziele und Verfahren
<ul style="list-style-type: none"> führen visuelle Überprüfungen von Rohstoffen und Produkten durch; 	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren der visuellen Überprüfung: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie Rohstoffe: Kategorien, Größe, Herkunft und Frischekriterien
Produktionsverlauf	
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Menge der hergestellten Produkte im Vergleich zum Produktionsblatt; 	<ul style="list-style-type: none"> Datenblätter: Inhalte, Zielsetzungen Maßeinheiten: Gewicht, Kaliber, Länge, Volumen Dreisatz, Prozentrechnen, Proportionen Messgeräte und Messmaterial
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Qualität der hergestellten Produkte anhand von Proben; 	<ul style="list-style-type: none"> Verfahren zur Entnahme von Proben: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie Material zur Entnahme von Proben: Arten, Verwendungsweise, Maßeinheiten, Verpackung, Lagerung Gewicht, Körnung, Dicke
<ul style="list-style-type: none"> leiten bei Bedarf Korrekturmaßnahmen ein; 	<ul style="list-style-type: none"> Fehlerquelle Parameter der Maschinen: Art, Bezeichnung, Ablesemöglichkeit (Zähler, Grafik ...) Toleranzen Verfahren zur Änderung von Parametern: Arten, Arbeitsschritte und Chronologie
<ul style="list-style-type: none"> berücksichtigen Qualitätsstandards. 	<ul style="list-style-type: none"> Qualitätsnormen und -prozeduren

C. Bewertungs- und Stundenraster

A73 Foodmaker														
Stunden- und Punkteverteilung der fachtheoretischen Kenntnisse in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Arbeit im Lebensmittelsektor und Lebensmittelsicherheit	20	20	20	40	-	-	-	-	-	-	-	-	20	40
Produktionsvorbereitung (handwerklich)	12	15	15	30	-	-	-	-	-	-	-	-	12	30
Produktion (handwerklich)	56	35	50	85	25	20	25	45	-	-	-	-	81	130
Verpackung, Lagerung und Aufbewahrung (handwerklich und industriell)	20	15	15	30	20	20	25	45	-	-	-	-	40	75
Produktion (industriell)	72	35	50	85	75	45	60	105	75	45	60	100	222	290
Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor	-	-	-	-	25	20	25	45	-	-	-	-	25	45
Angewandte digitale Kompetenzen	-	-	-	-	15	15	15	30	15	15	15	30	30	60
Lebensmittelsektor und Ernährungspolitik	-	-	-	-	-	-	-	-	25	20	25	50	25	50
Überprüfung und Anpassung der Produktion	-	-	-	-	-	-	-	-	45	40	50	90	45	90
Arbeitsberichte	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	90
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>160</u>	150	150	300	<u>160</u>	150	150	300	<u>500</u>	900

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A73 Foodmaker

Folgende Kompetenzen werden vom Lehrling in unserem Betrieb erlernt werden:

- „X“ Zutreffendes bitte ankreuzen
(regelmäßige Tätigkeiten im Betrieb)
- „↓“ betriebliche Schwerpunkte/Stärken mit einem Pfeil markieren
(häufige Tätigkeiten im Betrieb)
- „?“ mögliche Probleme mit einem Fragezeichen versehen
(z.B. Tätigkeiten, die gar nicht oder kaum noch ausgeübt werden)

KOMPETENZEN	Im Betrieb		
	1. Lj	2. Lj	3. Lj
B. Berufskunde			
B.1. Arbeit im Lebensmittelsektor und Lebensmittelsicherheit			
B.1.1. Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
Auszubildende...			
Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;			
• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;			
• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;			
• wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an.			
B.1.2. Allgemeine Sicherheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz, Qualitätsmanagement und Umweltschutz			
Arbeitssicherheit und Ergonomie			
Auszubildende...			
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung;			
• halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein und wenden sie an;			
• ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe;			
• wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen;			
• wenden die persönliche Schutzausrüstungen korrekt an;			
• setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein.			
• beachten gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Gerätesicherheit im Betrieb, in Bezug auf den Gebrauch von Geräten und Werkzeugen, sowie bei Gefahrenstoffen und Flüssigkeiten;			
Hygiene und Lebensmittelsicherheit			
• halten die spezifischen Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz ein;			

<ul style="list-style-type: none"> wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden die im Unternehmen geltenden Qualitätsstandards an; 			
Qualitätsmanagement und Umweltschutz			
<ul style="list-style-type: none"> erledigen Aufgaben in der vorgegebenen Zeit; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden Verfahren zur Lagerung und Entsorgung von Abfall an. 			
B.2. Produktionsvorbereitung (handwerklich)			
Auszubildende...			
Persönliche Vorbereitung			
<ul style="list-style-type: none"> rüsten sich vor der Arbeit fachgerecht aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden vor der Arbeit das Verfahren zum Waschen der Hände fachgerecht an; 			
<ul style="list-style-type: none"> informieren sich über durchzuführende Produktion; 			
Vorbereitung des Produktionsmaterials			
<ul style="list-style-type: none"> bestimmen das Material und die Maschinen, die für die Produktion und die Verpackung erforderlich sind; 			
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Sauberkeit und die Desinfektion des Materials sowie der Maschinen und leiten bei Bedarf erforderliche Maßnahmen ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen den Zustand und die Funktionsfähigkeit des Materials und der Maschinen; 			
<ul style="list-style-type: none"> stellen das Material und die Maschinen dem Bedarf der Produktion entsprechend ein; 			
Zustellung von Rohstoffen und Verpackungen			
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verfügbarkeit der Rohstoffe und die Übereinstimmung mit der Produktionsverfahrensanweisung; 			
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen die Verfügbarkeit der Verpackungen und die Übereinstimmung mit dem Produktionsverfahrensanweisung; 			
<ul style="list-style-type: none"> setzen gängige und geeignete Zustellungs- und Transportmittel fachgerecht ein; 			
Übermittlung von Informationen			
<ul style="list-style-type: none"> füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und Verpackungen verbundenen Dokumente fachgerecht aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter. 			
B.3. Produktion (handwerklich)			
Auszubildende...			
Vorbereitung der Rohstoffe			
<ul style="list-style-type: none"> überprüfen visuell Rohstoffe; 			
<ul style="list-style-type: none"> messen und wiegen Rohstoffe ab; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden Vorbereitungstechniken und -verfahren fachgerecht an; 			
<ul style="list-style-type: none"> reinigen und desinfizieren Material fachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf; 			
Zubereitung			

• bestimmen durchzuführende Zubereitungsschritte und - techniken und das dazu erforderliche Material;			
• führen Zubereitungsschritte fachgerecht durch und wenden dabei die erforderlichen Techniken an;			
• reinigen und desinfizieren das Material fachgerecht;			
• räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf;			
Überprüfung der Produkte			
• überprüfen vor, während und nach der Produktion die Qualität der zubereiteten Produkte;			
• vergleichen die hergestellten Produkte mit den Anforderungen des Arbeitsblatts (Rezept);			
• beachten und setzen Kontrollverfahren fachgerecht um;			
Übermittlung von Informationen			
• füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Produkte und Verpackungen verbundenen Dokumente fachgerecht aus;			
• leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter.			
B.4. Verpackung, Lagerung und Aufbewahrung (handwerklich und industriell)			
Auszubildende...			
Verpackung			
• bestimmen die durchzuführenden Verpackungsschritte;			
• wenden das Verpackungsverfahren und die Verpackungstechniken fachgerecht an;			
• überprüfen die Verpackung und Etikettierung der fertiggestellten Produkte;			
Lagerung und Aufbewahrung			
• bestimmen die Schritte zur Lagerung und/oder Aufbewahrung der Produkte;			
• wenden Verfahren und Techniken zur Aufbewahrung der Produkte an;			
• überprüfen die Verpackung und Etikettierung der gelagerten Produkte;			
• reinigen und desinfizieren das Material fachgerecht;			
• räumen den Arbeitsbereich fachgerecht auf;			
Übermittlung von Informationen			
• füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Produkte und Verpackungen verbundenen Dokumente fachgerecht aus;			
• leiten Fehlfunktionen mündlich und schriftlich an Kollegen und Vorgesetzte weiter.			
B.5. Produktion (industriell)			
Auszubildende...			
Persönliche Vorbereitung			
• rüsten sich vor der Arbeit fachgerecht aus;			
• wenden vor der Arbeit das Verfahren zum Waschen der Hände fachgerecht an;			

<ul style="list-style-type: none"> informieren sich über die durchzuführende Produktion; 			
Überprüfung des Arbeitsplatzes			
<ul style="list-style-type: none"> lesen die Parameter der Maschinen ab; 			
<ul style="list-style-type: none"> passen die Parameter der Maschinen an den Bedarf der Produktion an; 			
<ul style="list-style-type: none"> passen die Geräte und das Material an den Bedarf der Produktion an; 			
Auffüllen der Maschinen			
<ul style="list-style-type: none"> stellen die Verfügbarkeit der für die Produktion erforderlichen Rohstoffe sicher; 			
<ul style="list-style-type: none"> füllen die Maschinen mit Rohstoffen auf; 			
<ul style="list-style-type: none"> füllen die mit der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe verbundenen Dokumente fachgerecht aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> passen bei Bedarf die Feineinstellungen der Maschinen an; 			
Informationen zur Produktionsaufnahme			
<ul style="list-style-type: none"> verfassen Berichte in Bezug auf die Produktionsaufnahme; 			
<ul style="list-style-type: none"> leiten Informationen und Berichte weiter an ihren Vorgesetzten; 			
Verarbeitungsvorgänge			
<ul style="list-style-type: none"> wenden das Prinzip der Rotation von Rohstoffen an; 			
<ul style="list-style-type: none"> messen und wiegen die für die Produktion/das Rezept benötigten Rohstoffe/Zutaten fachgerecht ab; 			
<ul style="list-style-type: none"> wenden Verarbeitungstechniken fachgerecht an; 			
<ul style="list-style-type: none"> setzen industrielle Anlagen bei der Anwendung der Verarbeitungstechniken fachgerecht ein; 			
Produktionsstörungen			
<ul style="list-style-type: none"> passen die Menge der Rohstoffe/Zutaten den Gegebenheiten und den im Rezept vorgesehenen Toleranzen an; 			
<ul style="list-style-type: none"> passen die Parameter der Maschinen entsprechend den im Rezept vorgesehenen Toleranzen an; 			
<ul style="list-style-type: none"> informieren bei Fehlfunktionen der Maschinen ihren Vorgesetzten und/oder die Wartungsabteilung; 			
<ul style="list-style-type: none"> dokumentieren festgestellte Fehlfunktionen und durchgeführte Anpassungen fachgerecht; 			
Produktionstransfer			
<ul style="list-style-type: none"> stellen sicher, dass die Produktion der nächsten Verarbeitungsstation zugestellt wird; 			
Produktionsergebnisse			
<ul style="list-style-type: none"> dokumentieren Herstellungsdaten, Fehlfunktionen und vorgenommene Anpassungen fachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> übermitteln nützliche Informationen bei der Arbeitsaufnahme/-übergabe; 			
Produktionseinstellung			
<ul style="list-style-type: none"> passen Parameter an die Endphase der Herstellung an; 			
<ul style="list-style-type: none"> setzen die Maschinen bei Bedarf manuell ein; 			

<ul style="list-style-type: none"> • setzen spezifisches Material zur Einstellung der Produktion fachgerecht ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • transportieren überschüssige Rohstoffe unter Einhaltung der Verfahren ins Lager; 			
<ul style="list-style-type: none"> • schalten, wenn nötig die Energieversorgung ab; 			
Reinigung und Desinfektion			
<ul style="list-style-type: none"> • sortieren und entsorgen Müll und Abfälle fachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Mischungen von Reinigungslösungen vor; 			
<ul style="list-style-type: none"> • reinigen und desinfizieren ihren Arbeitsplatz; 			
<ul style="list-style-type: none"> • räumen den Arbeitsbereich auf; 			
Ergebnisse der Produktionseinstellung			
<ul style="list-style-type: none"> • dokumentieren Ergebnisse der Reinigungsanalysen, festgestellte Mängel und durchgeführte Anpassungen fachgerecht; 			
<ul style="list-style-type: none"> • übermitteln nützliche Informationen bei der Arbeitsaufnahme/-übergabe; 			
B.6. Nachhaltigkeit im Lebensmittelsektor			
Auszubildende...			
Nachhaltigkeit			
<ul style="list-style-type: none"> • nehmen eine umweltbewusste Haltung ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden umweltschonende Verfahren bei der Ausführung ihrer beruflichen Tätigkeiten an. 			
B.7. Angewandte digitale Kompetenzen			
Auszubildende...			
Einsicht, Bearbeitung und Verwaltung von Informationen und Daten			
<ul style="list-style-type: none"> • informieren sich über Herstellungs- und Produktionsanweisungen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • füllen Rückverfolgbarkeits- und Kontrolldokumente fachgerecht aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> • setzen IT-Werkzeuge zu Kommunikations- und Kooperationszwecken ein; 			
Digitaler Inhalt			
<ul style="list-style-type: none"> • füllen produktionsbezogene Rückverfolgbarkeitsdokumente fachgerecht aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> • dokumentieren Ergebnisse und Anpassungen verschiedener Produktionschritte fachgerecht. 			
B.8. Lebensmittelsektor und Ernährungspolitik			
Auszubildende...			
Grundlagen der Diätetik			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeiten diätetische Grundprinzipien gemäß Vorgaben an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeiten Vorgaben in Bezug auf ernährungsbedingte Einschränkungen an. 			
B.9. Überprüfung und Anpassung der Produktion			
Auszubildende...			
Informationen zur Produktion			

• überprüfen Berichte in Bezug auf die Produktionsaufnahme;			
•leiten Informationen und Berichte weiter an ihren Vorgesetzten;			
Funktionsfähigkeit des Arbeitsplatzes			
•führen eine Visuelle Überprüfungen der Arbeitsplätze durch;			
•bakteriologische Spuren mithilfe von Kontrollinstrumenten erheben;			
•bereiten bei Bedarf Mischungen von Reinigungslösungen vor;			
•reinigen und desinfizieren bei Bedarf kontaminierte Bereiche;			
Verfügbarkeit und Konformität von Rohstoffen und Produkten			
•überprüfen die Konformität der Rohstoffe mit den Angaben der Datenblätter;			
•überprüfen die Verfügbarkeit von Rohstoffen visuell/mithilfe von Computertools oder Datenblättern sowie durch Kommunikation mit Kollegen/Kolleginnen und/oder Vorgesetzten;			
•führen organoleptische Kontrollen der Qualität der Rohstoffe durch;			
•führen visuelle Überprüfungen von Rohstoffen und Produkten durch;			
Produktionsverlauf			
•überprüfen die Menge der hergestellten Produkte im Vergleich zum Produktionsblatt;			
•überprüfen die Qualität der hergestellten Produkte anhand von Proben;			
•leiten bei Bedarf Korrekturmaßnahmen ein;			
•berücksichtigen Qualitätsstandards.			

UNTERSCHRIFTEN:

Der gesetzliche Vertreter
oder Vormund

Der Lehrling

Der Lehrmeister

Der Ausbilder

Fortschrittstabelle ausfüllen	Datum der letzten Überprüfung	Unterschrift des Lehrmeisters/Ausbilders
1. Lehrjahr		
2. Lehrjahr		
3. Lehrjahr		