

Einstiegsqualifizierung

„Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

Tätigkeitsbereiche:

- Betriebliche und technische Kommunikation
- Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten
- Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Lagern von Materialien und Produkten
- Qualitätsmanagement
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung "Assistenz in der Lebensmitteltechnik"

Tätigkeiten	Qualifikationen
Betriebliche und technische Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanleitungen und -anweisungen anwenden • Arbeitsbezogene Berichte anfertigen
Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Verpackungsmaschinen und -anlagen rüsten, in Betrieb nehmen und bedienen
Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
Lagern von Materialien und Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte qualitätserhaltend nach logistischen Gesichtspunkten lagern • Verpackungsmaterialien ihren Eigenschaften gemäß lagern
Qualitätsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Struktur des Qualitätsmanagements darstellen • Rechtliche und betriebsbezogene Vorgaben des Qualitätsmanagements anwenden • Grundsätze und Vorschriften der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden
Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten	<ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate nach Rezepturen für die Fertigung vorbereiten
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten • Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen • Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltchonenden Entsorgung zuführen

Betriebliches Zeugnis

Firma	
-------	--

Teilnehmer/in _____

geboren am.....in.....

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung „Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge					
Handwerkliches Geschick					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln					
Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum: _____

Unterschrift: _____