

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Obst- und Gemüsekonservierer/in

Lehrzeit: 2 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.
1.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe				
2.	Kenntnis der Rohwaren, Hilfs- und Zusatzstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Lagerungen				
3.	Kenntnis des Reinigens und Desinfizierens von Maschinen und Geräten				
4.	Kenntnis der Verwendbarkeit von Holz, Metall und Kunststoff bei der Verarbeitung der Rohwaren und Zusatzstoffe				
5.	Übernehmen der Rohwaren und Beurteilen der Qualität				
6.	Reinigen, Sortieren, Vorbereiten und Vorbehandeln der Rohwaren				
7.	Vorbereiten der Aufgußflüssigkeiten und Zuckerlösungen				
8.	Einfache Rezeptur- und Ausbeuteberechnungen				
9.	Zubereiten der Rohware für Halb- und Fertigprodukte durch Blanchieren, Dämpfen, Kochen, Säuern, Zuckern, Würzen				
10.	Abfüllen, Aufgießen und Verschließen von Behältnissen				
11.	Pasteurisieren und Sterilisieren				
12.	Grundkenntnisse der verschiedenen Konservierungsarten				
13.	Einfache Fertigungskontrollen, Bebrüten				
14.	Kenntnis des Lagerns der Halb- und Fertigerzeugnisse Prüfen und Überwachen der Halb- und Fertigerzeugnisse				
15.	Kenntnis des Verpackens und Etikettierens der Fertigware				
16.	Kenntnis der Eignung von Konservendosen, Gläsern und sonstigen Emballagen in bezug auf die jeweiligen Füllgüter				

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.
17.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften, insbesondere der Vorschriften des Lebensmittelrechtes				
18.	Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)				
19.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit				
20.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften				

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

#### Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

#### Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			