

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
1.	<p><i>Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebsform (Handelsbetrieb, Produktionsbetrieb, Dienstleistungsbetrieb) und Rechtsform (zB Personengesellschaft, Kapitalgesellschaft, übrige) des Lehrbetriebes</p>		
2.	<p><i>Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Organisatorischer (funktionale, divisionale Organisation) und hierarchischer Aufbau (Einliniensystem, Mehrliniensystem) des Lehrbetriebes. Aufgaben der einzelnen Abteilungen oder Betriebsbereiche des Lehrbetriebes und deren Schnittstellen</p>		
3.	<p><i>Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufgaben des Lehrbetriebes (zB Herstellung von Tiefkühlprodukten für Endverbraucher). Branchenstellung des Lehrbetriebes (zB Lebensmittelindustrie). Angebot des Lehrbetriebes (zB Produktpalette)</p>		
4.	<p><i>Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Geeignete Ausführungsbedingungen für die Arbeit des Menschen. Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung um Mitarbeiter vor körperlichen Schäden bei langfristiger Ausübung ihrer Arbeit zu schützen. Anforderungen an ergonomische Arbeitsplätze: körpergerecht gestaltete Sessel, Tische, Werkbänke, ideale Positionierung von Schreibtisch, Computer, Bildschirm und Telefon, optimale Beleuchtung.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
5.	<p><i>Grundkenntnisse der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung</i> Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: <u>Arbeitsorganisation:</u> Art der Arbeitsaufgaben, Aufgaben-teilung zwischen den Menschen und Betriebsmitteln, Zusammenarbeit zwischen den Menschen, von Information und Kommunikation, Arbeitszeit, Entgeltsystems und Führung. <u>Arbeitsplanung:</u> Durchlauf eines Produktes vom Rohmaterial über verschiedene Arbeitsvorgänge und Fertigungseinrichtungen bis hin zum fertigen Produkt. <u>Arbeitsgestaltung:</u> Schaffen von Bedingungen für das Zusammenwirken von Mensch, Technik, Information und Organisation im Arbeitssystem. Erfüllung der Arbeitsaufgabe unter Berücksichtigung der menschlichen Eigenschaften und Bedürfnisse und der Wirtschaftlichkeit</p>		
6.	<p><i>Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie</i> Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Chemische Verbindungen und Reaktionen, Säuren, Basen, Salze, Wasser, Lösungen, Emulsionen, pH-Wert, Metalle, Nichtmetalle, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Zellaufbau, Bakterien, Schimmel, Hefen, Hygiene (Reinigung und Desinfektionsverfahren), Fermentationen</p>		
8.	<p><i>Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik</i> Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Mechanik:</u> Kraft, Energie, Arbeit, Leistung, Wirkungsgrad <u>Kalorik:</u> Temperatur, Wärme, Wärmemenge, Aggregatzustände, Umwandlungen Elektrotechnik: Strom, Spannung, Widerstand, Stromkreis, Messgeräte</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
10.	<p><i>Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen und Ausbeuteberechnungen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Stoffgehaltsberechnungen, Umsatz- und Ausbeuteberechnungen, Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, einfache Statistik.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Berechnungsmethoden der betrieblichen Praxis</p>		
11.	<p><i>Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Mess- und Prüfinstrumente, pH-Wert-Messungen, titrimetrische Messungen, Dichtemessungen, Viskositätsbestimmungen, optische Messungen und Farbanalysen, Teilchengrößenanalysen, mikrobiologische Anreicherung, Selektion und Isolation.</p>		
14.	<p><i>Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Codex alimentarius Austriacus, einschlägige EU-Richtlinien und Verordnungen.</p>		
15.	<p><i>Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensmittelschädigung durch Mikroben, Schädlingsbekämpfung, hygienische Anforderungen an Personen, Arbeitsräume und Einrichtungen, Schmutzarten, Reinigungsvorgänge, Reinigungs- und Pflegemittel, Desinfektionsmaßnahmen und -mittel</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
17.	<p><i>Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und –herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Lebensmitteltechnische Verfahren:</u></p> <p><i>Physikalisch-Mechanische Verfahren:</i> Mischen, Zerkleinern, z. B. Schneiden, Hacken, Reiben etc., Trennen, z. B. durch Sieben, Filtern, etc.</p> <p><i>Physikalisch-Thermische Verfahren:</i> Erhitzen, z. B. Braten, Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Kühlen, Trocknung, Destillation</p> <p><i>Biologische Verfahren:</i> Alkoholische Gärung, Milchsäuregärung, Essigsäuregärung</p> <p><i>Chemische Verfahren:</i> Eiweißgerinnung, Zugabe von chemischen Lebensmittelzusatzstoffen</p> <p><u>Herstellungsverfahren für:</u></p> <p>Fleischprodukte, Milchprodukte, alkoholische Getränke, Süßwaren und Dauerbackwaren, Backwaren, Obst und Gemüseprodukte, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke, Öle und Fette, Stärkeprodukte, Kaffee und Tee, Würzen und Soßen, Zucker</p>		
18.	<p><i>Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (zB Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Lebensmittelverarbeitung und -herstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen an Wasserqualitäten, Analysemethoden</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Zusammensetzung, Ursachen der Wasserhärte, Einfluss der Wasserhärte auf die Einsatzgebiete, Wasserarten in der Produktion, Aufbereitung mit Abscheiden und Ionentauschern, Entkeimung.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
19.	<p><i>Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Rohstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Zucker, Getreide, Kartoffeln, Fetten, Milch, Eiern, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Gewürzen, Kräutern. <u>Zusatz- und Hilfsstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren, Säuerungsmittel und Säuerungsregulatoren, Süßstoffe und Geschmacksverstärker, spezielle Zusatzstoffe.</p>		
21.	<p><i>Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Förderung:</u> Pumpenbauarten, Kreiselrad-pumpen, Hubkolbenpumpen, Umlaufkolbenpumpen, Strahlpumpen, Verdichter, Gebläse, Ventilatoren, Vakuumpumpen, Stetigförderer, Unstetigförderer, Dosierer <u>Lagerung:</u> Lager für Schüttgüter, Stückgut-lagerung, Tanklager, Lagerung von Gasen. Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Inbetriebnehmen, Bedienen und Abstellen der betriebsspezifischen Fördereinrichtungen für Feststoffe, Flüssigkeiten und Gase. Lagern von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen in den betriebsspezifischen Lager-einrichtungen.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
22.	<p><i>Grundkenntnisse der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Mitarbeit beim Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Apparate und Anlagen zur Erzeugung und Verteilung von Energieträgern (Dampfkessel, Druckbehälter, Wärme- und Kälte-transport, Lufttransport)</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern basierend auf den erworbenen Grundkenntnissen der BBP 23.</p>		
23.	<p><i>Grundkenntnisse der Produktionsanlagen zur Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Grundsätzlicher Aufbau von Produktionsanlagen (Physikalisch-Mechanische Verfahren, Physikalisch-Thermische Verfahren, Biologische Verfahren, Chemische Verfahren) zur Herstellung von Lebensmitteln.</p>		
24.	<p><i>Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 24.</p>		
25.	<p><i>Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufgaben der Verpackungen (Schutz, Erhalt, Träger der Kennzeichnung,), Arten, Eigenschaften und Anwendung der unterschiedlichen Verpackungsmaterialien (Papier, Karton, Kunststoff, Holz, Glas, Metall usw.) und -arten (Flaschen, Dosen, Kisten, Beutel, Schachteln, Gläser, usw.), Verschlussysteme, Verschlusskontrollen.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
26.	<p><i>Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Anlagen zur Abfüllung und Verpackung:</u> Aufbau und Funktionsweise von Faltschachtel-maschinen, Raumpackungsmaschinen, Schlauchbeutelmaschinen, Dosenabfüllanlagen, Flaschenabfüllanlagen, Einwickelmaschinen, Schrumpfverpackungsmaschinen, Gewichts- und Füllkontrollsystemen. <u>Haltbarmachung, Konservierung:</u> Methoden und Wirkungsweisen (Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Trocknen, Wärmebehandlung, Filtrieren, Bestrahlen, Salzen, Pökeln, Räuchern, Säuern, Zuckern, chemische Konservierungsmittel). <u>Lagerung:</u> Veränderung der Lebensmittel durch physikalische und chemische Vorgänge.</p>		
27.	<p><i>Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 27.</p>		
32.	<p><i>Grundkenntnisse des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Qualitätsmerkmale, Bedeutung der betrieblichen Qualitätsmanagements, Aufbau und Ablauf der Qualitätssicherung, Qualitäts-richtlinien, Organisation und Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, HACCP (Gefahrenanalyse, Critical Control Points, Critical Limit, Monitoring, Korrektur-maßnahmen, Verification, Dokumentation), IFS (International Food Standard, Qualitätsmanagement, HACCP, Gute Herstellungspraxis (GHP)).</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
34.	<p><i>Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Lesen von normgerechten technischen Zeichnungen und der Normsymbole. Lesen von Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen (inklusive RI-Fließbild) und Schaltplänen.</p>		
35.	<p><i>Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Arten, Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten der im Beruf vorkommenden Werk- und Hilfsstoffe und deren Lagerung. Normbezeichnungen, handelsübliche Arten und Formen. Vertrautheit mit den Bezeichnungen und Eigenschaften von Verbindungselementen wie Schrauben, Nieten, Stiften usw. Überblick über Bezeichnungen und Eigenschaften der Schmier- und Kühlmittel.</p>		
36.	<p><i>Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Verwendung und Einsatz der Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe (zB. Vorrichtungen, Messgeräte) nach Gebrauchs- und Behandlungsanleitungen. Richtiges Lagern der Werkzeuge und Messgeräte. Laufendes Pflegen und Instandhalten (Reinigen, Entfetten), Erneuern des Oberflächen- bzw. Korrosionsschutzes (wie Ölen, Fetten, Besprühen mit Korrosionsschutzmittel). Ausführen einfacher Instandsetzungsarbeiten, gegebenenfalls durch Austauschen schadhafter Teile. Regelmäßiges Abstimmen und Justieren.</p>		
37.	<p><i>Grundfertigkeiten in der Bearbeitung von Werkstoffen wie Metallen und Kunststoffen</i></p> <p>Die Grundfertigkeiten haben zu umfassen: Messen, Anreißen, spanloses und spanendes Bearbeiten von Metallen und Kunststoffen.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
38.	<p><i>Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Anzeichen für Störungen wie abnormale Geräusche, plötzlich auftretende Schwingungen, austretenden Flüssigkeiten, lose Kabel, lose Teile usw. erkennen.</p>		
39.	<p><i>Kenntnis der vorbeugenden Wartung (Wartungspläne) und Instandhaltung sowie Mitarbeit bei der Wartung, Pflege und Instandhaltung der betriebspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Instandhaltung:</u> Maßnahmen zur Bewahrung und Wiederherstellung des Sollzustandes sowie zur Feststellung und Beurteilung des Ist-Zustandes von technischen Mitteln eines Systems. Wartung (Maßnahmen zur Bewahrung des Sollzustandes ⇒ planende Instandhaltung), Inspektion (Maßnahmen zur Beurteilung des Ist-Zustandes ⇒ planende Instandhaltung), Instandsetzung (Maßnahmen zur Wiederherstellung des Sollzustandes ⇒ korrektive Instandhaltung).</p> <p><u>Wartung:</u> Wartungsplanung. Wartung wie zB Nachstellen, Schmierern, funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln (z. B. Kraftstoff, Schmierstoff oder Wasser), planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen (z. B. Filter oder Dichtungen).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit bei der Wartung (wie Nachstellen, Schmierern, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen), Pflege (wie funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren) und Instandhaltung (wie Austausch von Ersatzteilen) der betriebspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
40.	<p><i>Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Personalkosten, Sachkosten, Materialkosten (Werkstoffkosten, Hilfsstoffkosten, Betriebsmittelkosten), Einzelkosten und Gemeinkosten, Vollkosten und Teilkosten, Gesamtkosten und Stückkosten, Betriebskosten und Wartungskosten bei Maschinen und Anlagen, Kosten aus Abschreibungen, Sollkosten und Istkosten.</p>		
42.	<p><i>Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise</i></p> <p>Das Verhalten hat zu umfassen: Beachten der Formen der Kommunikation. Kriterien der Verständlichkeit - kundenorientiertes Sprechen. Eigen- und Fremdwahrnehmung. "Der Ton macht die Musik". Umgehen mit Lob und Kritik. Bedeutung und Einsatz von Stimme und Körpersprache.</p>		
43.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Englische Fachausdrücke betreffend die Lebensmitteltechnik. Grundzüge der Verfahren, Apparate und Anlagen der Lebensmitteltechnik auf Englisch erklären.</p>		
44.	<p>Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV</p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Anwendungsmöglichkeiten der betrieblichen Hardware und Software.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Bedienen der betrieblichen EDV.</p>		
45.	<p><i>Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Ausbildungsinhalte und- ziele des Lehrbetriebes und der Berufsschule, Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehre, Karrieremöglichkeiten nach der Lehre.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
46.	<p><i>Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufs-relevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Gesetzliche Vorschriften zum Schutz der Umwelt. Normen und Regelungen die Umwelt betreffend. Umweltschonender Einsatz von Ressourcen. Betriebliches Abfallmanagement. Abfallvermeidung, Re-Using, Recycling, Abfalltrennung und -entsorgung. Abwasseraufbereitung und Kreislaufführung soweit zutreffend.</p>		
47.	<p><i>Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Funktion der betrieblichen Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen <u>Vorbeugende Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen:</u> <i>Bauliche Brandschutzmaßnahmen:</i> Brandverhalten von Baustoffen, Feuerwiderstand der Bauteile, Gebäudeabstände, Zugänge und Zufahrten, Flächen für die Feuerwehr, Aufteilung der Gebäude in Brandabschnitte durch Brandwände, Absicherung unvermeidlicher Öffnungen durch Brandschutztüren, -schutzklappen und -abschottungen, Flucht- und Rettungswege, z. B. feuersichere Treppenhäuser und Notausgänge. <i>Anlagentechnischer Brandschutz:</i> Brandmelde- und Alarmierungsanlagen, Automatische Löschanlagen, Brandschutztechnische Einrichtungen wie Steigleitungen oder Wandhydranten, Brandschutzeinrichtungen für Lüftungsanlagen und Aufzüge, Rauch- und Wärmeabzüge, Blitz- und Überspannungsschutzanlagen, Sicherheits- und Notbeleuchtung.</p>		

1. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	Ausbilder/Unterschrift Datum	Anmerkung
48.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebliche Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen zum Schutz des Lebens und der Gesundheit. Arbeitnehmerschutzbestimmungen. Arbeitsplatz- und Gefahrstoffevaluierung.</p>		
49.	<p><i>Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensrettende Sofortmaßnahmen nach Unfällen, plötzlichen Erkrankungen und Vergiftungen, Versorgung von Wunden, Knochen- und Gelenksverletzungen, Unfallverhütung.</p>		
50.	<p><i>Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Pflichten des Lehrberechtigten:</u> zB Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten, keine Anordnung von berufsfremden Arbeiten, keine körperliche Züchtigung, Informationspflicht an die Eltern, Freistellung für Berufsschulbesuch, Freistellung für Lehrabschlussprüfung, Zahlung der Prüfungstaxe, Einhalten der Meldepflichten. <u>Pflichten des Lehrlings:</u> zB Bemühen die Kenntnisse und die Fertigkeiten zu erlernen, übertragene Arbeiten ordnungsgemäß durchzuführen, Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu wahren, sorgsamer Umgang mit Material und Werkzeug, Informationspflicht an den Lehrberechtigten, vorweisen von Zeugnissen und Unterlagen.</p>		
51.	<p><i>Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Arbeitnehmerschutzgesetz, Eltern- und Karenzurlaubsgesetz, Arbeitszeitgesetz, Arbeitsruhegesetz.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
2.	<p><i>Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Organisatorischer (funktionale, divisionale Organisation) und hierarchischer Aufbau (Einliniensystem, Mehrliniensystem) des Lehrbetriebes. Aufgaben der einzelnen Abteilungen oder Betriebsbereiche des Lehrbetriebes und deren Schnittstellen</p>		
3.	<p><i>Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Marktposition des Lehrbetriebes (zB Marktführer, Mitbewerber, Produktion für Export oder Inland). Kundenkreis des Lehrbetriebes (zB. Endverbraucher, Weiterverarbeitung, Handel, Inland, Ausland)</p>		
4.	<p><i>Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Geeignete Ausführungsbedingungen für die Arbeit des Menschen. Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung um Mitarbeiter vor körperlichen Schäden bei langfristiger Ausübung ihrer Arbeit zu schützen. Anforderungen an ergonomische Arbeitsplätze: körpergerecht gestaltete Sessel, Tische, Werkbänke, ideale Positionierung von Schreibtisch, Computer, Bildschirm und Telefon, optimale Beleuchtung.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
5.	<p><i>Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Arbeitsorganisation:</u> Art der Arbeitsaufgaben, Aufgabenteilung zwischen den Menschen und Betriebsmitteln, Zusammenarbeit zwischen den Menschen, von Information und Kommunikation, Arbeitszeit, Entgeltsystems und Führung.</p> <p><u>Arbeitsplanung:</u> Durchlauf eines Produktes vom Rohmaterial über verschiedene Arbeitsvorgänge und Fertigungseinrichtungen bis hin zum fertigen Produkt. Arbeitsvorgang: Details der Tätigkeiten in den maschinellen Einrichtungen ergänzt mit zB veranschlagten Rüstzeiten, Stückzeiten, den Fertigungskostenstellen und Fertigungseinrichtungen.</p> <p><u>Arbeitsgestaltung:</u> Schaffen von Bedingungen für das Zusammenwirken von Mensch, Technik, Information und Organisation im Arbeitssystem. Erfüllung der Arbeitsaufgabe unter Berücksichtigung der menschlichen Eigenschaften und Bedürfnisse und der Wirtschaftlichkeit</p>		
6.	<p><i>Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Chemische Verbindungen und Reaktionen, Säuren, Basen, Salze, Wasser, Lösungen, Emulsionen, pH-Wert, Metalle, Nichtmetalle, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Zellaufbau, Bakterien, Schimmel, Hefen, Hygiene (Reinigung und Desinfektionsverfahren), Fermentationen</p>		
7.	<p><i>Grundkenntnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungslehre und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Lebensmittelchemie:</u> Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme</p> <p><u>Ernährungslehre:</u> gesunde Ernährung, Nährwert, Nährstoffbedarf</p> <p><u>Verfahrenstechnik:</u> Stoffumwandlung, Apparate, Produktionsbereiche, Rohrleitungen, Trennverfahren (flüssig-flüssig, fest-flüssig, fest-fest), Entwässerungs- und Trocknungsverfahren, Stoffvereinigungsverfahren, Zerkleinerung von Feststoffen, Dampferzeugung, Wärmeübertragung</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
8.	<p><i>Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Mechanik:</u> Kraft, Energie, Arbeit, Leistung, Wirkungsgrad <u>Kalorik:</u> Temperatur, Wärme, Wärmemenge, Aggregatzustände, Umwandlungen <u>Elektrotechnik:</u> Strom, Spannung, Widerstand, Stromkreis, Messgeräte</p>		
9.	<p><i>Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Messen, Steuern, Regeln, Regelkreis, Regler, Regelgröße, Sollwert, Istwert, Sensoren</p>		
10.	<p><i>Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen und Ausbeuteberechnungen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Stoffgehaltsberechnungen, Umsatz- und Ausbeuteberechnungen, Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, einfache Statistik.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Berechnungsmethoden der betrieblichen Praxis</p>		
11.	<p><i>Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Mess- und Prüfinstrumente, pH-Wert-Messungen, titrimetrische Messungen, Dichtemessungen, Viskositätsbestimmungen, optische Messungen und Farbanalysen, Teilchengrößenanalysen, mikrobiologische Anreicherung, Selektion und Isolation.</p>		
12.	<p><i>Kenntnis und Mitarbeit bei betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebsspezifische Kontroll- und Analysemethoden.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit bei betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
13.	<p><i>Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebspezifischen EDV und Methoden der Statistik</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Protokollierung und Dokumentation von Arbeitsergebnissen, Auswerten von Daten (auch statistisch), Verwendung von Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen.</p>		
14.	<p><i>Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Codex alimentarius Austriacus, einschlägige EU-Richtlinien und Verordnungen.</p>		
15.	<p><i>Anwenden der betriebspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Hygienemaßnahmen für Personen, Arbeitsräume und Einrichtungen, Ausführen der Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen unter Anwendung von Reinigungs- und Pflegemittel sowie von Desinfektionsmaßnahmen und -mitteln</p>		
16.	<p><i>Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von automatischen Reinigungsanlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau, Funktion, Bedienung und Einsatzmöglichkeiten von automatischen Reinigungsanlagen zur Reinigung von Füllmaschinen, Produktleitungen, Tanks, Prozessanlagen. CIP (Cleaning in Place).</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
17.	<p><i>Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und –herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Lebensmitteltechnische Verfahren:</u></p> <p><i>Physikalisch-Mechanische Verfahren:</i> Mischen, Zerkleinern, z. B. Schneiden, Hacken, Reiben etc., Trennen, z. B. durch Sieben, Filtern, etc.</p> <p><i>Physikalisch-Thermische Verfahren:</i> Erhitzen, z. B. Braten, Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Kühlen, Trocknung, Destillation</p> <p><i>Biologische Verfahren:</i> Alkoholische Gärung, Milchsäuregärung, Essigsäuregärung</p> <p><i>Chemische Verfahren:</i> Eiweißgerinnung, Zugabe von chemischen Lebensmittel-zusatzstoffen</p> <p><u>Herstellungsverfahren für:</u></p> <p>Fleischprodukte, Milchprodukte, alkoholische Getränke, Süßwaren und Dauerbackwaren, Backwaren, Obst und Gemüseprodukte, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke, Öle und Fette, Stärkeprodukte, Kaffee und Tee, Würzen und Soßen, Zucker</p>		
18.	<p><i>Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (zB Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Lebensmittelverarbeitung und -herstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen an Wasserqualitäten, Analysemethoden</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Zusammensetzung, Ursachen der Wasserhärte, Einfluss der Wasserhärte auf die Einsatzgebiete, Wasserarten in der Produktion, Aufbereitung mit Abscheiden und Ionentauschern, Entkeimung.</p>		
19.	<p><i>Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Rohstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Zucker, Getreide, Kartoffeln, Fetten, Milch, Eiern, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Gewürzen, Kräutern.</p> <p><u>Zusatz- und Hilfsstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren, Säuerungsmittel und Säuerungsregulatoren, Süßstoffe und Geschmacksverstärker, spezielle Zusatzstoffe.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
20.	<p><i>Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 20.</p>		
21.	<p><i>Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Förderung:</u> Pumpenbauarten, Kreiselpumpen, Hubkolbenpumpen, Umlaufkolbenpumpen, Strahlpumpen, Verdichter, Gebläse, Ventilatoren, Vakuumpumpen, Stetigförderer, Unstetigförderer, Dosierer <u>Lagerung:</u> Lager für Schüttgüter, Stückgut-lagerung, Tanklager, Lagerung von Gasen.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Inbetriebnehmen, Bedienen und Abstellen der betriebspezifischen Fördereinrichtungen für Feststoffe, Flüssigkeiten und Gase. Lagern von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen in den betriebspezifischen Lager-einrichtungen.</p>		
22.	<p><i>Grundkenntnisse der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Mitarbeit beim Umgang mit betriebspezifischen Energieträgern</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Apparate und Anlagen zur Erzeugung und Verteilung von Energieträgern (Dampfkessel, Druckbehälter, Wärme- und Kälte-transport, Lufttransport)</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Umgang mit betriebspezifischen Energieträgern basierend auf den erworbenen Grundkenntnissen der BBP 23.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
23.	<p><i>Kenntnis der betriebsspezifischen Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Funktionsweise der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (Physikalisch-Mechanische Verfahren, Physikalisch-Thermische Verfahren, Biologische Verfahren, Chemische Verfahren) inklusive des Zusammenwirkens der einzelnen Produktionsschritte zur Herstellung von Lebensmitteln.</p>		
24.	<p><i>Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 24.</p>		
25.	<p><i>Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufgaben der Verpackungen (Schutz, Erhalt, Träger der Kennzeichnung,), Arten, Eigenschaften und Anwendung der unterschiedlichen Verpackungsmaterialien (Papier, Karton, Kunststoff, Holz, Glas, Metall usw.) und -arten (Flaschen, Dosen, Kisten, Beutel, Schachteln, Gläser, usw.), Verschlusssysteme, Verschlusskontrollen.</p>		
26.	<p><i>Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Anlagen zur Abfüllung und Verpackung:</u> Aufbau und Funktionsweise von Faltschachtelmaschinen, Raumpackungsmaschinen, Schlauchbeutelmaschinen, Dosenabfüllanlagen, Flaschenabfüllanlagen, Einwickelmaschinen, Schrumpfverpackungsmaschinen, Gewichts- und Füllkontrollsystemen. <u>Haltbarmachung, Konservierung:</u> Methoden und Wirkungsweisen (Kühlen, Gefrieren, Tiefgefrieren, Trocknen, Wärmebehandlung, Filtrieren, Bestrahlen, Salzen, Pökeln, Räuchern, Säuern, Zuckern, chemische Konservierungsmittel). <u>Lagerung:</u> Veränderung der Lebensmittel durch physikalische und chemische Vorgänge.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
27.	<p>Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 27.</p>		
27.	<p>Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Bedienen und Überwachen von Messeinrichtungen wie Temperaturmessgeräten, Druckmessgeräten, Durchflussmessgeräten, Füllstandsmessgeräten, Waagen usw., Steuerungseinrichtungen wie mechanische, elektrische, elektronische und speicherprogrammierbare Steuerungen und Regelungseinrichtungen wie Regler-Leitgeräte, Druckmessumformern, Regelventile.</p>		
32.	<p>Grundkenntnisse des betriebspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)</p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Qualitätsmerkmale, Bedeutung der betrieblichen Qualitätsmanagements, Aufbau und Ablauf der Qualitätssicherung, Qualitäts-richtlinien, Organisation und Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, HACCP (Gefahrenanalyse, Critical Control Points, Critical Limit, Monitoring, Korrekturmaßnahmen, Verification, Dokumentation), IFS (International Food Standard, Qualitätsmanagement, HACCP, Gute Herstellungspraxis (GHP)).</p>		
34.	<p>Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Lesen von normgerechten technischen Zeichnungen und der Normsymbole. Lesen von Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen (inklusive RI-Fließbild) und Schaltplänen.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
35.	<p><i>Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Arten, Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten der im Beruf vorkommenden Werk- und Hilfsstoffe und deren Lagerung. Normbezeichnungen, handelsübliche Arten und Formen. Vertrautheit mit den Bezeichnungen und Eigenschaften von Verbindungselementen wie Schrauben, Nieten, Stiften usw. Überblick über Bezeichnungen und Eigenschaften der Schmier- und Kühlmittel.</p>		
36.	<p><i>Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Verwendung und Einsatz der Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe (zB. Vorrichtungen, Messgeräte) nach Gebrauchs- und Behandlungsanleitungen. Richtiges Lagern der Werkzeuge und Messgeräte. Laufendes Pflegen und Instandhalten (Reinigen, Entfetten), Erneuern des Oberflächen- bzw. Korrosionsschutzes (wie Ölen, Fetten, Besprühen mit Korrosionsschutzmittel). Ausführen einfacher Instandsetzungsarbeiten, gegebenenfalls durch Austauschen schadhafter Teile. Regelmäßiges Abstimmen und Justieren.</p>		
37.	<p><i>Grundfertigkeiten in der Bearbeitung von Werkstoffen wie Metallen und Kunststoffen</i></p> <p>Die Grundfertigkeiten haben zu umfassen: Messen, Anreißen, spanloses und spanendes Bearbeiten von Metallen und Kunststoffen.</p>		
38.	<p><i>Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Anzeichen für Störungen wie abnormale Geräusche, plötzlich auftretende Schwingungen, austretenden Flüssigkeiten, lose Kabel, lose Teile usw. erkennen und Maßnahmen einleiten.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
39.	<p><i>Kenntnis der vorbeugenden Wartung (Wartungspläne) und Instandhaltung sowie Mitarbeit bei der Wartung, Pflege und Instandhaltung der betriebspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Instandhaltung:</u> Maßnahmen zur Bewahrung und Wiederherstellung des Sollzustandes sowie zur Feststellung und Beurteilung des Ist-Zustandes von technischen Mitteln eines Systems. Wartung (Maßnahmen zur Bewahrung des Sollzustandes ⇒ planende Instandhaltung), Inspektion (Maßnahmen zur Beurteilung des Ist-Zustandes ⇒ planende Instandhaltung), Instandsetzung (Maßnahmen zur Wiederherstellung des Sollzustandes ⇒ korrektive Instandhaltung).</p> <p><u>Wartung:</u> Wartungsplanung. Wartung wie zB Nachstellen, Schmieren, funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln (z. B. Kraftstoff, Schmierstoff oder Wasser), planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen (z. B. Filter oder Dichtungen).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit bei der Wartung (wie Nachstellen, Schmieren, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen), Pflege (wie funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren) und Instandhaltung (wie Austausch von Ersatzteilen) der betriebspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen.</p>		
41.	<p><i>Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Personalkosten, Sachkosten, Materialkosten (Werkstoffkosten, Hilfsstoffkosten, Betriebsmittelkosten), Einzelkosten und Gemeinkosten, Vollkosten und Teilkosten, Gesamtkosten und Stückkosten, Betriebskosten und Wartungskosten bei Maschinen und Anlagen, Kosten aus Abschreibungen, Sollkosten und Istkosten.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
42.	<p><i>Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise</i></p> <p>Das Verhalten hat zu umfassen: Beachten der Formen der Kommunikation. Kriterien der Verständlichkeit - kundenorientiertes Sprechen. Eigen- und Fremdwahrnehmung. "Der Ton macht die Musik". Umgehen mit Lob und Kritik. Bedeutung und Einsatz von Stimme und Körpersprache.</p>		
43.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Englische Fachausdrücke betreffend die Lebensmitteltechnik. Grundzüge der Verfahren, Apparate und Anlagen der Lebensmitteltechnik auf Englisch erklären.</p>		
44.	<p>Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV</p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Anwendungsmöglichkeiten der betrieblichen Hardware und Software.</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Bedienen der betrieblichen EDV.</p>		
45.	<p><i>Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Ausbildungsinhalte und- ziele des Lehrbetriebes und der Berufsschule, Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehre, Karrieremöglichkeiten nach der Lehre.</p>		
46.	<p><i>Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufs-relevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Gesetzliche Vorschriften zum Schutz der Umwelt. Normen und Regelungen die Umwelt betreffend. Umweltschonender Einsatz von Ressourcen. Betriebliches Abfallmanagement. Abfallvermeidung, Re-Using, Recycling, Abfalltrennung und -entsorgung. Abwasseraufbereitung und Kreislaufführung soweit zutreffend.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
47.	<p><i>Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Funktion der betrieblichen Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen <u>Vorbeugende Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen:</u> <i>Bauliche Brandschutzmaßnahmen:</i> Brandverhalten von Baustoffen, Feuerwiderstand der Bauteile, Gebäudeabstände, Zugänge und Zufahrten, Flächen für die Feuerwehr, Aufteilung der Gebäude in Brandabschnitte durch Brandwände, Absicherung unvermeidlicher Öffnungen durch Brandschutztüren, -schutzklappen und -abschottungen, Flucht- und Rettungswege, z. B. feuersichere Treppenhäuser und Notausgänge. <i>Anlagentechnischer Brandschutz:</i> Brandmelde- und Alarmierungsanlagen, Automatische Löschanlagen, Brandschutztechnische Einrichtungen wie Steigleitungen oder Wandhydranten, Brandschutzeinrichtungen für Lüftungsanlagen und Aufzüge, Rauch- und Wärmeabzüge, Blitz- und Überspannungsschutzanlagen, Sicherheits- und Notbeleuchtung.</p>		
48.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebliche Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen zum Schutz des Lebens und der Gesundheit. Arbeitnehmerschutzbestimmungen. Arbeitsplatz- und Gefahrstoffevaluierung.</p>		
49.	<p><i>Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensrettende Sofortmaßnahmen nach Unfällen, plötzlichen Erkrankungen und Vergiftungen, Versorgung von Wunden, Knochen- und Gelenksverletzungen, Unfallverhütung.</p>		

2. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
50.	<p><i>Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Pflichten des Lehrberechtigten:</u> zB Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten, keine Anordnung von berufsfremden Arbeiten, keine körperliche Züchtigung, Informationspflicht an die Eltern, Freistellung für Berufsschulbesuch, Freistellung für Lehrabschlussprüfung, Zahlung der Prüfungstaxe, Einhalten der Meldepflichten.</p> <p><u>Pflichten des Lehrlings:</u> zB Bemühen die Kenntnisse und die Fertigkeiten zu erlernen, übertragene Arbeiten ordnungsgemäß durchzuführen, Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu wahren, sorgsamer Umgang mit Material und Werkzeug, Informationspflicht an den Lehrberechtigten, vorweisen von Zeugnissen und Unterlagen.</p>		
51.	<p><i>Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Arbeitnehmerschutzgesetz, Eltern- und Karenzurlaubsgesetz, Arbeitszeitgesetz, Arbeitsruhegesetz.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
3.	<p><i>Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes</i> Die Kenntnisse haben zu umfassen: Marktposition des Lehrbetriebes (zB Marktführer, Mitbewerber, Produktion für Export oder Inland). Kundenkreis des Lehrbetriebes (zB. Endverbraucher, Weiterverarbeitung, Handel, Inland, Ausland)</p>		
4.	<p><i>Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes</i> Die Kenntnisse haben zu umfassen: Geeignete Ausführungsbedingungen für die Arbeit des Menschen. Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung um Mitarbeiter vor körperlichen Schäden bei langfristiger Ausübung ihrer Arbeit zu schützen. Anforderungen an ergonomische Arbeitsplätze: körpergerecht gestaltete Sessel, Tische, Werkbänke, ideale Positionierung von Schreibtisch, Computer, Bildschirm und Telefon, optimale Beleuchtung.</p>		
5.	<p><i>Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung</i> Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Arbeitsorganisation:</u> Art der Arbeitsaufgaben, Aufgabenteilung zwischen den Menschen und Betriebsmitteln, Zusammenarbeit zwischen den Menschen, von Information und Kommunikation, Arbeitszeit, Entgeltsystems und Führung. <u>Arbeitsplanung:</u> Durchlauf eines Produktes vom Rohmaterial über verschiedene Arbeitsvorgänge und Fertigungseinrichtungen bis hin zum fertigen Produkt. Arbeitsvorgang: Details der Tätigkeiten in den maschinellen Einrichtungen ergänzt mit zB veranschlagten Rüstzeiten, Stückzeiten, den Fertigungskostenstellen und Fertigungseinrichtungen. <u>Arbeitsgestaltung:</u> Schaffen von Bedingungen für das Zusammenwirken von Mensch, Technik, Information und Organisation im Arbeitssystem. Erfüllung der Arbeitsaufgabe unter Berücksichtigung der menschlichen Eigenschaften und Bedürfnisse und der Wirtschaftlichkeit</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
6.	<p><i>Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Chemische Verbindungen und Reaktionen, Säuren, Basen, Salze, Wasser, Lösungen, Emulsionen, pH-Wert, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Zellaufbau, Bakterien, Schimmel, Hefen, Hygiene (Reinigung und Desinfektionsverfahren), Fermentationen</p>		
7.	<p><i>Grundkenntnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungslehre und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: <u>Lebensmittelchemie:</u> Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme <u>Ernährungslehre:</u> gesunde Ernährung, Nährwert, Nährstoffbedarf <u>Verfahrenstechnik:</u> Stoffumwandlung, Apparate, Produktionsbereiche, Rohrleitungen, Trennverfahren (flüssig-flüssig, fest-flüssig, fest-fest), Entwässerungs- und Trocknungsverfahren, Stoffvereinigungsverfahren, Zerkleinerung von Feststoffen, Dampferzeugung, Wärmeübertragung</p>		
11.	<p><i>Durchführen betriebspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Betriebspezifische Mess- und Prüfverfahren im Labor oder in der Produktion.</p>		
12.	<p><i>Durchführen von betriebspezifischen Kontroll- und Analysemethoden</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Durchführen von betriebspezifischen Kontroll- und Analysemethoden.</p>		
13.	<p><i>Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebspezifischen EDV und Methoden der Statistik</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Protokollierung und Dokumentation von Arbeitsergebnissen, Auswerten von Daten (auch statistisch), Verwendung von Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
14.	<p><i>Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Codex alimentarius Austriacus, einschlägige EU-Richtlinien und Verordnungen, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.</p>		
15.	<p><i>Anwenden der betriebspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Hygienemaßnahmen für Personen, Arbeitsräume und Einrichtungen, Ausführen der Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen unter Anwendung von Reinigungs- und Pflegemittel sowie von Desinfektionsmaßnahmen und -mitteln</p>		
16.	<p><i>Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von automatischen Reinigungsanlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau, Funktion, Bedienung und Einsatzmöglichkeiten von automatischen Reinigungsanlagen zur Reinigung von Füllmaschinen, Produktleitungen, Tanks, Prozessanlagen. CIP (Cleaning in Place).</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
17.	<p><i>Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und –herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Lebensmitteltechnische Verfahren:</u></p> <p><i>Physikalisch-Mechanische Verfahren:</i> Mischen, Zerkleinern, z. B. Schneiden, Hacken, Reiben etc., Trennen, z. B. durch Sieben, Filtern, etc.</p> <p><i>Physikalisch-Thermische Verfahren:</i> Erhitzen, z. B. Braten, Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Kühlen, Trocknung, Destillation</p> <p><i>Biologische Verfahren:</i> Alkoholische Gärung, Milchsäuregärung, Essigsäuregärung</p> <p><i>Chemische Verfahren:</i> Eiweißgerinnung, Zugabe von chemischen Lebensmittel-zusatzstoffen</p> <p><u>Herstellungsverfahren für:</u></p> <p>Fleischprodukte, Milchprodukte, alkoholische Getränke, Süßwaren und Dauerbackwaren, Backwaren, Obst und Gemüseprodukte, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke, Öle und Fette, Stärkeprodukte, Kaffee und Tee, Würzen und Soßen, Zucker</p>		
18.	<p><i>Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Wasseraufbereitung:</u> physikalische Verfahren (z. B. Belüftung, Verdüsung, Sedimentation, Flotation, Vakuumverfahren, thermische Einwirkungen), chemische Verfahren (z. B. Oxidation, Desinfektion, Flockung, Entkarbonisierung, Ionenaustausch, Aktivkohle (Adsorption), Osmose).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen:</p> <p>Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen (chemisch und/oder physikalisch).</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
19.	<p><i>Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Rohstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Zucker, Getreide, Kartoffeln, Fetten, Milch, Eiern, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Gewürzen, Kräutern.</p> <p><u>Zusatz- und Hilfsstoffe:</u> Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren, Säuerungsmittel und Säuerungsregulatoren, Süßstoffe und Geschmacksverstärker, spezielle Zusatzstoffe.</p>		
20.	<p><i>Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen:</p> <p>Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 20.</p>		
22.	<p><i>Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Apparate und Anlagen zur Erzeugung und Verteilung von Energieträgern (Dampfkessel, Druckbehälter, Wärme- und Kältetransport, Lufttransport)</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen:</p> <p>Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 23.</p>		
23.	<p><i>Kenntnis der betriebsspezifischen Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Aufbau und Funktionsweise der betriebsspezifischen Produktionsanlagen Physikalisch-Mechanische Verfahren, Physikalisch-Thermische Verfahren, Biologische Verfahren, Chemische Verfahren) inklusive des Zusammenwirkens der einzelnen Produktionsschritte zur Herstellung von Lebensmitteln.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
24.	<p><i>Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 24.</p>		
25.	<p><i>Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufgaben der Verpackungen (Schutz, Erhalt, Träger der Kennzeichnung,), Arten, Eigenschaften und Anwendung der unterschiedlichen Verpackungsmaterialien (Papier, Karton, Kunststoff, Holz, Glas, Metall usw.) und -arten (Flaschen, Dosen, Kisten, Beutel, Schachteln, Gläser, usw.), Verschlusssysteme, Verschlusskontrollen.</p>		
27.	<p><i>Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 27.</p>		
28.	<p><i>Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Bedienen und Überwachen von Messeinrichtungen wie Temperaturmessgeräten, Druckmessgeräten, Durchflussmessgeräten, Füllstandsmessgeräten, Waagen usw., Steuerungseinrichtungen wie mechanische, elektrische, elektronische und speicherprogrammierbare Steuerungen und Regelungseinrichtungen wie Regler-Leitgeräte, Druckmessumformern, Regelventile.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
29.	<p><i>Prozesssteuerung, auch rechnergestützt, und Durchführen von Prozesskontrollen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Steuern des Produktionsprozesses auch mit Hilfe von Prozessleitsystemen nach Vorgaben und Richtlinien. Durchführen von Prozesskontrollen (Datenerfassung) im Verlauf des Produktionsprozesses zur Überwachung und Steuerung des Prozesses.</p>		
30.	<p><i>Grundkenntnisse der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: <u>Produktionsplanung:</u> Produktionsprogrammplanung, Materialbedarfsplanung (auch Bereitstellungsplanung als Teil innerbetrieblicher Logistik) und Produktionsprozessplanung (auch Ablauf- bzw. Produktionsdurchführungsplanung). <u>Betriebsdatenerfassung:</u> Auftragsdaten wie Produktionsdaten wie Zeiten, Mengen, Gewichte, Qualitäten, Stückzahlen, Arbeitsfortschritt, Auftragsstatus, Rückmeldung auftragsbezogener Arbeitsleistungen mit Bezug auf einzelne Arbeitsvorgänge. Maschinendaten wie Schalthäufigkeit, Unterbrechungen und Laufzeiten von Maschinen, gefertigte Stückzahlen, Meldungen und Störungen, Eingriffe bedienenden Personals, Daten der Instandhaltung (Laufzeiten, Schaltspiele), Verbrauch an Material, Energie und Hilfsmitteln, Messungen der Temperatur in Lagerräumen oder der Produktion, Immissionswerte. Prozessdaten wie Qualität, Parameter der Prozesse, Einstelldaten</p>		
32.	<p><i>Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Qualitätsmerkmale, Bedeutung der betrieblichen Qualitätsmanagements, Aufbau und Ablauf der Qualitätssicherung, Qualitätsrichtlinien, Organisation und Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, HACCP (Gefahrenanalyse, Critical Control Points, Critical Limit, Monitoring, Korrekturmaßnahmen, Verification, Dokumentation), IFS (International Food Standard, Qualitätsmanagement, HACCP, Gute Herstellungspraxis (GHP)).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
34.	<p><i>Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Lesen von normgerechten technischen Zeichnungen und der Normsymbole. Lesen von Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen (inklusive RI-Fließbild) und Schaltplänen.</p>		
35.	<p><i>Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Arten, Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten der im Beruf vorkommenden Werk- und Hilfsstoffe und deren Lagerung. Normbezeichnungen, handelsübliche Arten und Formen. Vertrautheit mit den Bezeichnungen und Eigenschaften von Verbindungselementen wie Schrauben, Nieten, Stiften usw. Überblick über Bezeichnungen und Eigenschaften der Schmier- und Kühlmittel.</p>		
36.	<p><i>Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Verwendung und Einsatz der Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe (zB. Vorrichtungen, Messgeräte) nach Gebrauchs- und Behandlungsanleitungen. Richtiges Lagern der Werkzeuge und Messgeräte. Laufendes Pflegen und Instandhalten (Reinigen, Entfetten), Erneuern des Oberflächen- bzw. Korrosionsschutzes (wie Ölen, Fetten, Besprühen mit Korrosionsschutzmittel). Ausführen einfacher Instandsetzungsarbeiten, gegebenenfalls durch Austauschen schadhafter Teile. Regelmäßiges Abstimmen und Justieren.</p>		
38.	<p><i>Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Anzeichen für Störungen wie abnormale Geräusche, plötzlich auftretende Schwingungen, austretenden Flüssigkeiten, lose Kabel, lose Teile usw. erkennen und Maßnahmen einleiten.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
39.	<p><i>Wartung, Pflege und einfache Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Warten (wie Nachstellen, Schmieren, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen), Pflegen (wie funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren) und einfaches Instandhalten (wie Austausch von Ersatzteilen) der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen.</p>		
40.	<p><i>Mitarbeit bei der Störungsaufzeichnung und bei der Erstellung von Wartungsplänen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Führen des Betriebstagebuches oder anderer Medien zur Aufzeichnung des Betriebsablaufes und der Störungen. Mitarbeit beim Erstellen von Wartungsplänen auch basierend auf Analysen der Störungsmeldungen.</p>		
41.	<p><i>Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Personalkosten, Sachkosten, Materialkosten (Werkstoffkosten, Hilfsstoffkosten, Betriebsmittelkosten), Einzelkosten und Gemeinkosten, Vollkosten und Teilkosten, Gesamtkosten und Stückkosten, Betriebskosten und Wartungskosten bei Maschinen und Anlagen, Kosten aus Abschreibungen, Sollkosten und Istkosten.</p>		
42.	<p><i>Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise</i></p> <p>Das Verhalten hat zu umfassen: Beachten der Formen der Kommunikation. Kriterien der Verständlichkeit - kundenorientiertes Sprechen. Eigen- und Fremdwahrnehmung. "Der Ton macht die Musik". Umgehen mit Lob und Kritik. Bedeutung und Einsatz von Stimme und Körpersprache.</p>		
43.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Englische Fachausdrücke betreffend die Lebensmitteltechnik. Grundzüge der Verfahren, Apparate und Anlagen der Lebensmitteltechnik auf Englisch erklären.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
45.	<p><i>Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Ausbildungsinhalte und- ziele des Lehrbetriebes und der Berufsschule, Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehre, Karrieremöglichkeiten nach der Lehre.</p>		
46.	<p><i>Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufs-relevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Gesetzliche Vorschriften zum Schutz der Umwelt. Normen und Regelungen die Umwelt betreffend. Umweltschonender Einsatz von Ressourcen. Betriebliches Abfallmanagement. Abfallvermeidung, Re-Using, Recycling, Abfalltrennung und -entsorgung. Abwasseraufbereitung und Kreislaufführung soweit zutreffend.</p>		
47.	<p><i>Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Funktion der betrieblichen Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen <u>Vorbeugende Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen:</u> <i>Bauliche Brandschutzmaßnahmen:</i> Brandverhalten von Baustoffen, Feuerwiderstand der Bauteile, Gebäudeabstände, Zugänge und Zufahrten, Flächen für die Feuerwehr, Aufteilung der Gebäude in Brandabschnitte durch Brandwände, Absicherung unvermeidlicher Öffnungen durch Brandschutztüren, -schutzklappen und -abschottungen, Flucht- und Rettungswege, z. B. feuersichere Treppenhäuser und Notausgänge. <i>Anlagentechnischer Brandschutz:</i> Brandmelde- und Alarmierungsanlagen, Automatische Löschanlagen, Brandschutztechnische Einrichtungen wie Steigleitungen oder Wandhydranten, Brandschutzeinrichtungen für Lüftungsanlagen und Aufzüge, Rauch- und Wärmeabzüge, Blitz- und Überspannungsschutzanlagen, Sicherheits- und Notbeleuchtung.</p>		

3. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
48.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebliche Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen zum Schutz des Lebens und der Gesundheit. Arbeitnehmerschutzbestimmungen. Arbeitsplatz- und Gefahrstoffevaluierung.</p>		
49.	<p><i>Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensrettende Sofortmaßnahmen nach Unfällen, plötzlichen Erkrankungen und Vergiftungen, Versorgung von Wunden, Knochen- und Gelenksverletzungen, Unfallverhütung.</p>		
50.	<p><i>Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Pflichten des Lehrberechtigten:</u> zB Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten, keine Anordnung von berufsfremden Arbeiten, keine körperliche Züchtigung, Informationspflicht an die Eltern, Freistellung für Berufsschulbesuch, Freistellung für Lehrabschlussprüfung, Zahlung der Prüfungstaxe, Einhalten der Meldepflichten. <u>Pflichten des Lehrlings:</u> zB Bemühen die Kenntnisse und die Fertigkeiten zu erlernen, übertragene Arbeiten ordnungsgemäß durchzuführen, Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu wahren, sorgsamer Umgang mit Material und Werkzeug, Informationspflicht an den Lehrberechtigten, vorweisen von Zeugnissen und Unterlagen.</p>		
51.	<p><i>Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: Arbeitnehmerschutzgesetz, Eltern- und Karenzurlaubsgesetz, Arbeitszeitgesetz, Arbeitsruhegesetz.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
4.	<p><i>Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Geeignete Ausführungsbedingungen für die Arbeit des Menschen. Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung um Mitarbeiter vor körperlichen Schäden bei langfristiger Ausübung ihrer Arbeit zu schützen. Anforderungen an ergonomische Arbeitsplätze: körpergerecht gestaltete Sessel, Tische, Werkbänke, ideale Positionierung von Schreibtisch, Computer, Bildschirm und Telefon, optimale Beleuchtung.</p>		
6.	<p><i>Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Chemische Verbindungen und Reaktionen, Säuren, Basen, Salze, Wasser, Lösungen, Emulsionen, pH-Wert, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Zellaufbau, Bakterien, Schimmel, Hefen, Hygiene (Reinigung und Desinfektionsverfahren), Fermentationen</p>		
7.	<p><i>Kenntnis der berufsspezifischen Lebensmittelchemie und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: <u>Lebensmittelchemie:</u> Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe, Mineralstoffe, Vitamine, Enzyme <u>Verfahrenstechnik:</u> Stoffumwandlung, Apparate, Produktionsbereiche, Rohrleitungen, Trennverfahren (flüssig-flüssig, fest-flüssig, fest-fest), Entwässerungs- und Trocknungsverfahren, Stoffvereinigungsverfahren, Zerkleinerung von Feststoffen, Dampferzeugung, Wärmeübertragung</p>		
11.	<p><i>Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Betriebsspezifische Mess- und Prüfverfahren im Labor oder in der Produktion.</p>		
12.	<p><i>Durchführen von betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Durchführen von betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
13.	<p><i>Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebspezifischen EDV und Methoden der Statistik</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Protokollierung und Dokumentation von Arbeitsergebnissen, Auswerten von Daten (auch statistisch), Verwendung von Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen.</p>		
14.	<p><i>Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Codex alimentarius Austriacus, einschlägige EU-Richtlinien und Verordnungen, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung..</p>		
15.	<p><i>Anwenden der betriebspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Hygienemaßnahmen für Personen, Arbeitsräume und Einrichtungen, Ausführen der Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen unter Anwendung von Reinigungs- und Pflegemittel sowie von Desinfektionsmaßnahmen und -mitteln</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
17.	<p><i>Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und –herstellung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Lebensmitteltechnische Verfahren:</u></p> <p><i>Physikalisch-Mechanische Verfahren:</i> Mischen, Zerkleinern, z. B. Schneiden, Hacken, Reiben etc., Trennen, z. B. durch Sieben, Filtern, etc.</p> <p><i>Physikalisch-Thermische Verfahren:</i> Erhitzen, z. B. Braten, Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Kühlen, Trocknung, Destillation</p> <p><i>Biologische Verfahren:</i> Alkoholische Gärung, Milchsäuregärung, Essigsäuregärung</p> <p><i>Chemische Verfahren:</i> Eiweißgerinnung, Zugabe von chemischen Lebensmittel-zusatzstoffen</p> <p><u>Herstellungsverfahren für:</u></p> <p>Fleischprodukte, Milchprodukte, alkoholische Getränke, Süßwaren und Dauerbackwaren, Backwaren, Obst und Gemüseprodukte, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke, Öle und Fette, Stärkeprodukte, Kaffee und Tee, Würzen und Soßen, Zucker</p>		
18.	<p><i>Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Wasseraufbereitung:</u> physikalische Verfahren (z. B. Belüftung, Verdüsung, Sedimentation, Flotation, Vakuumverfahren, thermische Einwirkungen), chemische Verfahren(z. B. Oxidation, Desinfektion, Flockung, Entkarbonisierung, Ionenaustausch, Aktivkohle (Adsorption), Osmose).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen:</p> <p>Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen (chemisch und/oder physikalisch).</p>		
20.	<p><i>Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen:</p> <p>Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 20.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
22.	<p><i>Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Apparate und Anlagen zur Erzeugung und Verteilung von Energieträgern (Dampfkessel, Druckbehälter, Wärme- und Kälte transport, Lufttransport)</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 23.</p>		
24.	<p><i>Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 24.</p>		
27.	<p><i>Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport basierend auf den erworbenen Kenntnissen der BBP 27.</p>		
29.	<p><i>Prozesssteuerung, auch rechnergestützt, und Durchführen von Prozesskontrollen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Steuern des Produktionsprozesses auch mit Hilfe von Prozessleitsystemen nach Vorgaben und Richtlinien. Durchführen von Prozesskontrollen (Datenerfassung) im Verlauf des Produktionsprozesses zur Überwachung und Steuerung des Prozesses.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
30.	<p><i>Mitarbeit bei der Erfassung, Auswertung und Beurteilung von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen sowie beim Einleiten von Korrekturmaßnahmen im Anlassfall</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit bei der Erfassung, Auswertung und Beurteilung von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen sowie beim Einleiten von Korrekturmaßnahmen im Anlassfall</p>		
31.	<p><i>Grundkenntnisse der Logistik (An- und Auslieferungslogistik)</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen: <u>Logistik</u>: integrierte Planung, Organisation, Steuerung, Abwicklung und Kontrolle des gesamten Material- und Warenflusses mit den damit verbundenen Informationsflüssen. Beschaffungslogistik, Produktionslogistik, Distributionslogistik Ersatzteillogistik, Entsorgungslogistik. Begriffe wie logistische Kette.</p>		
32.	<p><i>Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Qualitätsmerkmale, Bedeutung der betrieblichen Qualitätsmanagements, Aufbau und Ablauf der Qualitätssicherung, Qualitätsrichtlinien, Organisation und Aufgaben der Lebensmittelüberwachung, HACCP (Gefahrenanalyse, Critical Control Points, Critical Limit, Monitoring, Korrekturmaßnahmen, Verification, Dokumentation), IFS (International Food Standard, Qualitätsmanagement, HACCP, Gute Herstellungspraxis (GHP)).</p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
33.	<p><i>Kenntnis von Methoden zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Ablauf eines KVP-Prozesses. KVP-Gruppen. Ablauf: Arbeitssystem festlegen und abgrenzen (Was soll verbessert werden?), Ist-Zustand und Soll-Zustand anhand von Kennzahlen beschreiben, Probleme beschreiben und bewerten (Häufigkeit pro Zeiteinheit oder Objekteinheit - Angebot, Auftrag, Los, etc.), Probleme bewerten (Zeit, Geld, Energie, Stress pro Zeiteinheit), Problemanalyse (Ursachen, Zusammenhänge, Schnittstellen, Nebenwirkungen), Lösungsideen sammeln (Brainstorming), Lösungsideen bewerten und entscheiden, Maßnahmen ableiten, Aufwand und Ertrag bewerten, Ergebnispräsentation vor dem Entscheidungsgremium, Maßnahmen vereinbaren (Wer tut was bis wann?) und Ressourcen klären, Maßnahmen umsetzen, Erfolg prüfen.</p>		
34.	<p><i>Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Lesen von normgerechten technischen Zeichnungen und der Normsymbole. Lesen von Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen (inklusive RI-Fließbild) und Schaltplänen.</p>		
35.	<p><i>Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Arten, Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten der im Beruf vorkommenden Werk- und Hilfsstoffe und deren Lagerung. Normbezeichnungen, handelsübliche Arten und Formen. Vertrautheit mit den Bezeichnungen und Eigenschaften von Verbindungselementen wie Schrauben, Nieten, Stiften usw. Überblick über Bezeichnungen und Eigenschaften der Schmier- und Kühlmittel.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
36.	<p><i>Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Verwendung und Einsatz der Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe (zB. Vorrichtungen, Messgeräte) nach Gebrauchs- und Behandlungsanleitungen. Richtiges Lagern der Werkzeuge und Messgeräte. Laufendes Pflegen und Instandhalten (Reinigen, Entfetten), Erneuern des Oberflächen- bzw. Korrosionsschutzes (wie Ölen, Fetten, Besprühen mit Korrosionsschutzmittel). Ausführen einfacher Instandsetzungsarbeiten, gegebenenfalls durch Austauschen schadhafter Teile. Regelmäßiges Abstimmen und Justieren.</p>		
39.	<p><i>Wartung, Pflege und einfache Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Warten (wie Nachstellen, Schmieren, Nachfüllen oder Ersetzen von Betriebsstoffen oder Verbrauchsmitteln planmäßiges Austauschen von Verschleißteilen), Pflegen (wie funktionserhaltendes Reinigen, Konservieren) und einfaches Instandhalten (wie Austausch von Ersatzteilen) der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen.</p>		
40.	<p><i>Mitarbeit bei der Störungsaufzeichnung und bei der Erstellung von Wartungsplänen</i></p> <p>Die Fertigkeiten haben zu umfassen: Mitarbeit beim Führen des Betriebstagebuches oder anderer Medien zur Aufzeichnung des Betriebsablaufes und der Störungen. Mitarbeit beim Erstellen von Wartungsplänen auch basierend auf Analysen der Störungsmeldungen.</p>		
42.	<p><i>Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise</i></p> <p>Das Verhalten hat zu umfassen: Beachten der Formen der Kommunikation. Kriterien der Verständlichkeit - kundenorientiertes Sprechen. Eigen- und Fremdwahrnehmung. "Der Ton macht die Musik". Umgehen mit Lob und Kritik. Bedeutung und Einsatz von Stimme und Körpersprache.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
43.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Englische Fachausdrücke betreffend die Lebensmitteltechnik. Grundzüge der Verfahren, Apparate und Anlagen der Lebensmitteltechnik auf Englisch erklären.</p>		
45.	<p><i>Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Ausbildungsinhalte und- ziele des Lehrbetriebes und der Berufsschule, Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehre, Karrieremöglichkeiten nach der Lehre.</p>		
46.	<p><i>Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufs-relevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Gesetzliche Vorschriften zum Schutz der Umwelt. Normen und Regelungen die Umwelt betreffend. Umweltschonender Einsatz von Ressourcen. Betriebliches Abfallmanagement. Abfallvermeidung, Re-Using, Recycling, Abfalltrennung und -entsorgung. Abwasseraufbereitung und Kreislaufführung soweit zutreffend.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
47.	<p><i>Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Aufbau und Funktion der betrieblichen Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen <u>Vorbeugende Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen:</u> <i>Bauliche Brandschutzmaßnahmen:</i> Brandverhalten von Baustoffen, Feuerwiderstand der Bauteile, Gebäudeabstände, Zugänge und Zufahrten, Flächen für die Feuerwehr, Aufteilung der Gebäude in Brandabschnitte durch Brandwände, Absicherung unvermeidlicher Öffnungen durch Brandschutztüren, -schutzklappen und -abschottungen, Flucht- und Rettungswege, z. B. feuersichere Treppenhäuser und Notausgänge. <i>Anlagentechnischer Brandschutz:</i> Brandmelde- und Alarmierungsanlagen, Automatische Löschanlagen, Brandschutztechnische Einrichtungen wie Steigleitungen oder Wandhydranten, Brandschutzeinrichtungen für Lüftungsanlagen und Aufzüge, Rauch- und Wärmeabzüge, Blitz- und Überspannungsschutzanlagen, Sicherheits- und Notbeleuchtung.</p>		
48.	<p><i>Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Betriebliche Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen zum Schutz des Lebens und der Gesundheit. Arbeitnehmerschutzbestimmungen. Arbeitsplatz- und Gefahrstoffevaluierung.</p>		
49.	<p><i>Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen: Lebensrettende Sofortmaßnahmen nach Unfällen, plötzlichen Erkrankungen und Vergiftungen, Versorgung von Wunden, Knochen- und Gelenksverletzungen, Unfallverhütung.</p>		

4. Lehrjahr			
BBP	Inhalte	X	Y
50.	<p><i>Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)</i></p> <p>Die Kenntnisse haben zu umfassen:</p> <p><u>Pflichten des Lehrberechtigten:</u> zB Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten, keine Anordnung von berufsfremden Arbeiten, keine körperliche Züchtigung, Informationspflicht an die Eltern, Freistellung für Berufsschulbesuch, Freistellung für Lehrabschlussprüfung, Zahlung der Prüfungstaxe, Einhalten der Meldepflichten.</p> <p><u>Pflichten des Lehrlings:</u> zB Bemühen die Kenntnisse und die Fertigkeiten zu erlernen, übertragene Arbeiten ordnungsgemäß durchzuführen, Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu wahren, sorgsamer Umgang mit Material und Werkzeug, Informationspflicht an den Lehrberechtigten, vorweisen von Zeugnissen und Unterlagen.</p>		
51.	<p><i>Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften</i></p> <p>Die Grundkenntnisse haben zu umfassen:</p> <p>Arbeitnehmerschutzgesetz, Eltern- und Karenzurlaubsgesetz, Arbeitszeitgesetz, Arbeitsruhegesetz.</p>		