

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit: 3 ½ Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

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

E-Mail Adresse

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½
1.	Kenntnis der Betriebsund Rechtsform des Lehrbetriebes							
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche							
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebs							
	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes							
4.	Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes							
5.	Grundkenntnisse der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung							
	Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung							
6.	Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie							
	Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie							
7.	Grundkenntnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungslehre und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung							
	Kenntnis der Berufsspezifischen Lebensmittelchemie und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung Und -herstellung							
8.	Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik							
9.	Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik							

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½
10.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen und Ausbeuteberechnungen							
11.	Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen							
	Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren							
12.	Kenntnis und Mitarbeit bei betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden							
	Durchführen von betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden							
13.	Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV und Methoden der Statistik							
14.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen							
	Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen							
15.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen							
	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln							
16.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von automatischen Reinigungsanlagen							
17.	Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung							
18.	Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (zB Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Lebensmittelverarbeitung und -herstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen an Wasserqualitäten, Analysemethoden							
	Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen							
19.	Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten							
20.	Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe							
	Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe							
21.	Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen							
22.	Grundkenntnisse der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Mitarbeit beim Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern							
	Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern							
23.	Grundkenntnisse der Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung							
	Kenntnis der betriebsspezifischen Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung							

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½
24.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebs-spezifischen Produktionsanlagen							
	Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebs-spezifischen Pro-duktionsanlagen							
25.	Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwen-dungsmöglichkeiten							
26.	Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport							
27.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebs-spezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport							
	Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebs-spezifischen Anla-gen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport							
28.	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen							
29.	Prozesssteuerung, auch rechnergestützt, und Durchführen von Prozess-kontrollen							
30.	Grundkenntnisse der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfas-sung							
	Mitarbeit bei der Erfassung, Auswertung und Beurteilung von Betriebsda-ten und Prozessaufzeichnungen sowie beim Einleiten von Korrekturmaß-nahmen im Anlassfall							
31.	Grundkenntnisse der Logistik (An- und Auslieferungslogistik)							
32.	Grundkenntnisse des betriebs-spezifischen Qualitätsmanagements ein-schließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)							
	Kenntnis und Mitarbeit beim betriebs-spezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS)							
33.	Kenntnis von Methoden zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung							
34.	Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen							
35.	Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmög-lichkeiten							
36.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe							
37.	Grundfertigkeiten in der Bearbeitung von Werkstoffen wie Metallen und Kunststoffen							
38.	Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störun-gen an Maschinen, Geräten und Anlagen							
	Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen							
39.	Kenntnis der vorbeugenden Wartung (Wartungspläne) und Instandhaltung sowie Mitarbeit bei der Wartung, Pflege und Instandhaltung der be-triebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen							
	Wartung, Pflege und einfache Instandhaltung der betriebs-spezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen							
40.	Mitarbeit bei der Störungsaufzeichnung und bei der Erstellung von War-tungsplänen							

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.	3 ½
41.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen							
	Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen							
42.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise							
43.	Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke							
44.	Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV							
45.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten							
46.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls							
47.	Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen							
48.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit							
49.	Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen							
50.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)							
51.	Grundkenntnisse der aushangspflichtigen 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			
3. Lehrjahr			
3 ½. Lehrjahr			