



München und
Oberbayern

Beschreibung der Arbeitsproben (Prüfungsbereich Praktische Aufgabe) im Rahmen der Abschlussprüfung

Berufsbezeichnung

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Abschlussprüfung (Jahr angeben)

Sommer:

Winter:

Prüfungsnummer: _____ (durch IHK)

Prüfungskandidat/-in: _____ (vollständig auszufüllen)

Name:

Vorname:

Anschrift:

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.-Nr.:

Fax-Nr.:

E-Mail:

Prüfbetrieb: (vollständig auszufüllen)

Firma:

Anschrift:

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.-Nr.:

Fax-Nr.:

E-Mail:

Gemäß § 8 Abs. 2 der Ausbildungsordnung sind in der Fertigungsprüfung 3 Arbeitsproben in max. 6 Stunden durchzuführen.

Bei der Durchführung der 3 Arbeitsproben soll der Prüfling zeigen, dass er Mittel der Kommunikation anwenden sowie Gesichtspunkte der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit berücksichtigen kann (vgl. § 8 Abs. 2 AO).



München und
Oberbayern

Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer **Produktionsmaschine/-anlage**, sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses.

Betriebsspezifische Aufgabenbeschreibung / Arbeitsprobe 1:

Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer **Verpackungsmaschine/-anlage**, sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses.

Betriebsspezifische Aufgabenbeschreibung / Arbeitsprobe 2:

Durchführen von mindestens einer **Qualitätskontrolle** und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten.

Betriebsspezifische Aufgabenbeschreibung / Arbeitsprobe 3: