

# Fachkraft für Lebensmittelher- stellung

## **Bildungsordnung**

1. Die Beschreibung des Berufsbildes
2. Die Lehrdauer
3. Der betriebliche Ausbildungsrahmen
4. Das Ausmaß des theoretisch-praktischen Unterrichts
5. Der Lehrplan
6. Das Qualifizierungsverfahren

## 1. Die Beschreibung des Berufsbildes

Das Berufsbild sieht mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse vor:

Die Fachkraft für Lebensmittelherstellung

- > besitzt Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften;
- > beachtet Hygienevorschriften und Hygienemaßnahmen;
- > plant und organisiert auftragsbezogene Arbeitsabläufe;
- > steuert, bedient und kontrolliert Produktionsanlagen und Verpackungseinrichtungen unter Berücksichtigung von Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, des Umweltschutzes, rationeller Energieverwendung sowie des Qualitätsmanagements;
- > erkennt Störungen in den Prozessabläufen und ergreift Maßnahmen zur Sicherung der Prozessabläufe;
- > lagert Stoffe produktgerecht;
- > reinigt, pflegt und wartet Einrichtungen und Anlagen;
- > dokumentiert prozess- und qualitätsrelevante Daten;
- > setzt Mittel der Kommunikation ein.

## 2. Die Lehrdauer

3 Jahre.

## 3. Der betriebliche Ausbildungsrahmen

1. Jahr	
	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Einführung in die Betriebsorganisation und Arbeitsabläufe</li><li>&gt; Anleitung zu Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz</li><li>&gt; Rechte und Pflichten des Lehrlings</li><li>&gt; Kenntnisse betreffend Unfallverhütung und Sicherheitsvorschriften</li><li>&gt; Kennenlernen, Handhabung und Pflege der gebräuchlichsten Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen</li><li>&gt; Kenntnisse über die HACCP-Bestimmungen</li><li>&gt; Kenntnisse über die verwendeten Materialien und Hilfsstoffe: Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Lagerung</li><li>&gt; Rohwarenkunde und Inhaltsstoffe</li><li>&gt; Mitarbeit bei allen berufsbezogenen Arbeiten unter Anleitung und</li></ul>

	<p>Aufsicht des verantwortlichen Ausbilders: wie Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten der Rohwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rohware auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen</li> <li>&gt; Korrektes Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Ausbildern, Mitarbeitern und Kunden</li> </ul>
--	--

<b>2. Jahr</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Vertiefung und Festigung der Fertigkeiten und Kenntnisse des 1. Lehrjahrs</li> <li>&gt; Hinführung zu größerer Selbständigkeit und Verantwortung bei Planung und Durchführung sämtlicher Tätigkeiten, jedoch immer unter der Anleitung und Kontrolle des Ausbilders</li> <li>&gt; Hinführung zu ökonomischem und ökologischem Denken bei Vorbereitung und Durchführung sämtlicher Arbeiten</li> <li>&gt; Mitarbeit beim Auswählen, Prüfen und Verarbeiten der Waren</li> <li>&gt; Analyse und Bearbeitung von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen</li> <li>&gt; Zusammenstellen von Mischungen für die Lebensmittelproduktion</li> <li>&gt; Warenkontrolle und Materialbereitstellung, sowie Lagerbestandskontrolle für Roh- und Fertigprodukte</li> <li>&gt; Beachten der Umweltschutzbestimmungen bei der Vorbereitung und Durchführung sämtlicher Arbeiten, insbesondere bei der Entsorgung der Abfälle und Abwässer</li> <li>&gt; Vertiefung der Kenntnisse über die Hygienebestimmungen laut HACCP und Einhaltung derselben</li> <li>&gt; Ausführen von Hygienemaßnahmen: Reinigungsgeräte handhaben und bedienen; Produktions-, Lager- und Transportgefäße reinigen und desinfizieren</li> <li>&gt; Erlernen und Anwendung der berufsbezogenen Fachausdrücke in beiden Landessprachen</li> <li>&gt; Qualitätskontrolle: Erkennen und Verhindern von Fehlern bei der Herstellung der Produkte</li> <li>&gt; Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement (ISO 9000)</li> <li>&gt; Rückverfolgbarkeit von Produkten</li> <li>&gt; Halbware und Zutaten nach Rezeptur zusammenstellen</li> </ul>

<b>3. Jahr</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Vertiefung und Festigung der Fertigkeiten und Kenntnisse des 1. und 2. Lehrjahres</li> <li>&gt; Auftragsannahme, Arbeitsplanung und -organisation</li> <li>&gt; Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten</li> <li>&gt; Steuern und Kontrollieren von Produktionsabläufen</li> <li>&gt; Herstellung von Fertigprodukten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Lagern von Materialien und Produkten</li> <li>&gt; Einführung in die verschiedenen Konservierungstechnologien</li> <li>&gt; Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten</li> <li>&gt; Überprüfung des Qualitätsstandards, Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Grundkenntnisse in Chemie, Biochemie, Mikrobiologie, Labortechnik, Sensorik, Fachrechnen</li> <li>&gt; Nutzung der betrieblichen Informationssysteme</li> <li>&gt; Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen</li> <li>&gt; Grundkenntnisse über Verkaufstechniken, Präsentation, Verpackung und Kundenberatung</li> </ul>
--	--

#### 4. Das Ausmaß des theoretisch-praktischen Unterrichts

1.020 Stunden

#### 5. Der Lehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmittelherstellung				
Lernfelder - Module		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1	Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen	80		
2	Lebensmittel und Materialien lagern	80		
3	Lebensmittel vorbehandeln	60		
4	Lebensmittel verpacken	60		
5	Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten		80	
6	Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen		40	
7	Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren		40	
8	Lebensmittel konservieren		60	
9	Getränke herstellen		60	
10	Kohlenhydrat- und fettreiche Lebensmittel herstellen			80

11	Eiweißreiche Lebensmittel herstellen			80
12	Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen			60
13	Produktentwicklung planen und präsentieren			60
14	Allgemeinbildender Unterricht	60	60	60
	Summe (insgesamt 1.020 Stunden)	340	340	340

<b>Modul 1: Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen</b>	
Dauer	80 Stunden (1. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge führen Versuche mit Lebensmittelinhaltsstoffen durch und leiten daraus technologische Eigenschaften ab.</li> <li>&gt; Sie halten dabei die Vorschriften für den sicheren Umgang mit Chemikalien und Laboreinrichtungen ein und beachten die Belange des Umweltschutzes.</li> <li>&gt; Sie bewerten die Inhaltsstoffe ernährungsphysiologisch, berechnen Nährwerte und stellen Regeln für eine gesunde Ernährung auf. Sie erwerben Kenntnisse über unterschiedliche Organisationsformen des betrieblichen Qualitätsmanagements.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Qualitätsmanagements vertraut und erkennen dies als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Chemischer Aufbau und Reaktionen</li> <li>&gt; Technologische Eigenschaften</li> <li>&gt; Ernährungsphysiologie</li> <li>&gt; Innerbetrieblicher Aufbau des Qualitätsmanagements</li> <li>&gt; Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Zertifizierung</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 2: Lebensmittel und Materialien lagern</b>	
Dauer	80 Stunden (1. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Den Lehrlingen ist der Zusammenhang zwischen Hygiene, unsachgemäßer Lagerung und Warenverderb bekannt.</li> <li>&gt; Sie erarbeiten geeignete Voraussetzungen für die Lagerung von Lebensmitteln und Materialien unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften.</li> <li>&gt; Sie kennen den Aufbau und die Funktion der Lager- und Fördertechnik und bewerten deren Einsatzmöglichkeiten. Für die moderne Verwaltung und Kontrolle von Lagerbeständen erwerben sie Kenntnisse und Fertigkeiten und wenden sie an.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge führen Berechnungen durch, die im Zusammenhang mit der Lagerhaltung stehen.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Lagerbedingungen für Lebensmittel und Materialien</li> <li>&gt; Physikalische, chemische, biochemische Veränderungen bei Lebensmitteln</li> <li>&gt; Schädlingsbekämpfung</li> <li>&gt; Lagertechnik</li> <li>&gt; Fördertechnik</li> <li>&gt; Materialverwaltung, Bestandskontrollen, Inventur</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 3: Lebensmittel vorbehandeln</b>	
Dauer	60 Stunden (1. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge sind mit technologischen Grundverfahren zur Vorbehandlung von Lebensmitteln vertraut und beurteilen die damit verbundenen Stoffveränderungen.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge beschreiben Aufgaben, Aufbau und Arbeitsweisen der Maschinen und Anlagen und berücksichtigen neben Hygienevorschriften die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen beim Umgang mit der Maschinenteknik. Sie beurteilen verschiedene Ablaufprinzipien und reflektieren eigene betriebliche Erfahrungen.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge können Messverfahren erklären und führen Berechnungen durch.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Stoffveränderungen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Anordnung von Produktionsanlagen</li> <li>&gt; Organisation der Produktion</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Reinigungs-, Schäl-, Zerkleinerungsverfahren und –maschinen</li> <li>&gt; Trenn- und Mischverfahren</li> <li>&gt; Thermische Behandlungsverfahren</li> <li>&gt; Messtechnik</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>
--	---

<b>Modul 4: Lebensmittel verpacken</b>	
Dauer	60 Stunden (1. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge unterscheiden die Funktionen einer Verpackung.</li> <li>&gt; Sie bestimmen produktspezifische Anforderungen an Verpackungen, wenden rechtliche Bestimmungen an und wählen geeignete Verpackungsmaterialien aus. Dabei beachten sie ökologische und ökonomische Gesichtspunkte.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge präsentieren exemplarisch den Ablauf von Verpackungsprozessen.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Funktionen einer Verpackung</li> <li>&gt; Anforderungen an eine Verpackung</li> <li>&gt; Verpackungsmaterialien</li> <li>&gt; Rechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Verpackungsanlagen</li> <li>&gt; Präsentationstechniken</li> <li>&gt; Umweltschutz</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 5: Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten</b>	
Dauer	80 Stunden (2. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge besitzen Kenntnisse über Maschinenelemente und Baugruppen von Anlagen. Sie erstellen und interpretieren Fließbilder.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge erkennen die Bedeutung der vorbeugenden Wartung, können den Einsatz verschiedener Werkstoffe begründen. Ihnen ist bewusst, dass die Durchführung der</li> </ul>

	<p>Reinigung, Desinfektion und Pflege Voraussetzung für einen störungsfreien Produktionsablauf ist und die Qualität von Produkten sichert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln beachten die Lehrlinge die Arbeitssicherheit und Aspekte des Umweltschutzes.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Reinigungs- und Desinfektionsmittel</li> <li>&gt; Werkstoffe, Schmierstoffe</li> <li>&gt; Maschinenelemente und Baugruppen</li> <li>&gt; Wartungs- und Schmierpläne</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 6: Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen</b>	
Dauer	40 Stunden (2. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge wenden analytische und sensorische Methoden zur Untersuchung von Lebensmitteln an. Sie dokumentieren die Versuchsergebnisse und werten sie aus. Dabei unterscheiden sie zwischen innerbetrieblichen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge berücksichtigen beim Arbeiten im Labor die Vorschriften für den sicheren Umgang mit Chemikalien und Laboreinrichtungen, sowie die Belange des Umweltschutzes.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Amtliche Lebensmittelüberwachung</li> <li>&gt; Sensorische Untersuchungen</li> <li>&gt; Physikalische Untersuchungen</li> <li>&gt; Chemische Untersuchungen</li> <li>&gt; Mikrobiologische Untersuchungen</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 7: Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren</b>	
Dauer	40 Stunden (2. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge erwerben Kenntnisse über Funktion und Einsatz der MSR-Technik in Verpackungsprozessen.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sie vergleichen Verpackungsprozesse, beschreiben Verpackungskontrollen, führen Verschlusskontrollen durch und dokumentieren die Ergebnisse. Sie wenden dabei rechtliche und betriebliche Vorgaben an.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge beachten die Arbeitssicherheit unter besonderer Berücksichtigung der Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Elektrizitätslehre</li> <li>&gt; MSR-Technik</li> <li>&gt; Verpackungsprozesse</li> <li>&gt; Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 8: Lebensmittel konservieren</b>	
Dauer	60 Stunden (2. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge unterscheiden physikalische, chemische und biochemische Konservierungsverfahren und bewerten die Auswirkungen auf Lebensmittelqualität und Lagerfähigkeit. Ihre Kenntnisse über Lebensmittelinhaltsstoffe und -verpackungen wenden sie an.</li> <li>&gt; Sie beschreiben Aufbau und Funktionsweise von Anlagen zur Lebensmittelkonservierung.</li> <li>&gt; Sie sind sich der Bedeutung der Konservierung im Hinblick auf sich ändernde Verbrauchererwartungen bewusst.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Physikalische, chemische und biochemische Verfahren</li> <li>&gt; Anlagen</li> <li>&gt; Energieversorgung</li> <li>&gt; Hygiene</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; EDV</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 9: Getränke herstellen</b>	
Dauer	60 Stunden (2. Lehrjahr)
Ziele	> Die Lehrlinge erwerben Kenntnisse über Rohstoffe und

	<p>Verfahrenstechniken zur Herstellung und Abfüllung von Getränken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge erklären Aufbau, Wirkungsweise und Funktionsprinzip der Anlagen.</li> <li>&gt; Sie planen in Teamarbeit die Herstellung von Getränken, wobei sie Arbeitssicherheit, Hygiene und Qualitätsmanagement beachten.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Herstellung und Abfüllung von alkoholfreien, alkoholischen und alkaloidhaltigen Getränken</li> <li>&gt; Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Light-Produkte</li> <li>&gt; Zusatzstoffe</li> <li>&gt; Verfahrenstechnik</li> <li>&gt; Druckbehälter</li> <li>&gt; MSR-Technik</li> <li>&gt; Entsorgungstechnik</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 10: Kohlenhydrat- und fettreiche Lebensmittel herstellen</b>	
Dauer	80 Stunden (3. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge erwerben Kenntnisse über kohlenhydrat- und fettreiche Lebensmittel als Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte und über geeignete Verfahrenstechniken.</li> <li>&gt; Sie können unterschiedliche Produktionsverfahren beurteilen und die Möglichkeiten des Einsatzes begründen.</li> <li>&gt; Sie planen in Teamarbeit die Herstellung kohlenhydrat- und fettreicher Lebensmittel, wobei sie die Arbeitssicherheit und Hygiene beachten.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge wenden ihr Wissen über Methoden zur Steuerung und Regelung, über das Verpacken und Konservieren, sowie über das Qualitätsmanagement an.</li> <li>&gt; Sie sind sich der Bedeutung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Rohstoffen und Produktionsabfällen zur Schonung von Rohstoffquellen und Ressourcen der Umwelt bewusst.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Kohlenhydrat- und fettreiche Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte</li> <li>&gt; Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Light-Produkte</li> <li>&gt; Zusatzstoffe</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Verfahrenstechnik</li> <li>&gt; MSR-Technik</li> <li>&gt; Entsorgungstechnik</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>
--	---

<b>Modul 11: Eiweißreiche Lebensmittel herstellen</b>	
Dauer	80 Stunden (3. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge erwerben Kenntnisse über eiweißreiche Lebensmittel als Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte und über geeignete Verfahrenstechniken.</li> <li>&gt; Sie können unterschiedliche Produktionsverfahren beurteilen und die Möglichkeiten des Einsatzes begründen.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge planen in Teamarbeit die Herstellung eiweißreicher Lebensmittel, wobei sie die Arbeitssicherheit und Hygiene beachten.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge wenden ihr Wissen über Methoden zur Steuerung und Regelung, über das Verpacken und Konservieren sowie über das Qualitätsmanagement an.</li> <li>&gt; Sie sind sich der Bedeutung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Rohstoffen und Produktionsabfällen zur Schonung von Rohstoffquellen und Ressourcen der Umwelt bewusst.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Eiweißreiche Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte</li> <li>&gt; Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Light-Produkte</li> <li>&gt; Zusatzstoffe</li> <li>&gt; Verfahrenstechnik</li> <li>&gt; MSR-Technik</li> <li>&gt; Entsorgungstechnik</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 12: Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen</b>	
Dauer	60 Stunden (3. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge erwerben Kenntnisse über vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel als Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte und über geeignete Verfahrenstechniken.</li> <li>&gt; Sie können unterschiedliche Produktionsverfahren beurteilen und die Möglichkeiten des Einsatzes begründen. Sie planen in Teamarbeit die Herstellung vitamin- und mineralstoffreicher Lebensmittel, wobei sie die Arbeitssicherheit und Hygiene beachten.</li> <li>&gt; Die Lehrlinge wenden ihr Wissen über Methoden zur Steuerung und Regelung, über das Verpacken und Konservieren, sowie über das Qualitätsmanagement an.</li> <li>&gt; Sie sind sich der Bedeutung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Rohstoffen und Produktionsabfällen zur Schonung von Rohstoffquellen und Ressourcen der Umwelt bewusst.</li> </ul>
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Vitamin- und mineralstoffreiche Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte</li> <li>&gt; Lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>&gt; Light-Produkte</li> <li>&gt; Zusatzstoffe</li> <li>&gt; Verfahrenstechnik</li> <li>&gt; MSR-Technik</li> <li>&gt; Entsorgungstechnik</li> <li>&gt; Fließbilder</li> <li>&gt; Qualitätsmanagement</li> <li>&gt; Arbeitssicherheit</li> <li>&gt; Themenbezogene Berechnungen</li> </ul>

<b>Modul 13: Produktentwicklung planen und präsentieren</b>	
Dauer	60 Stunden (3. Lehrjahr)
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Lehrlinge realisieren die Produktentwicklung als wichtiges Fundament für Unternehmenserfolge.</li> <li>&gt; Sie entwickeln im Team ein neues Produkt. Unter Berücksichtigung von Marketingkonzepten, fachlichen und technologischen Ressourcen sowie ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen bewerten die Lehrlinge ihre Ergebnisse und präsentieren diese.</li> </ul>

Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Methoden der Produktentwicklung</li> <li>&gt; Herstellung eines Produktes</li> <li>&gt; Teamarbeit</li> <li>&gt; Präsentationstechniken</li> <li>&gt; EDV</li> </ul>
---------	--

<b>Modul 14: Allgemeinbildender Unterricht</b>	
Dauer	180 Stunden (je 60 Stunden in allen drei Lehrjahren)
Ziele	> Die Lehrlinge erreichen die im Europäischen Referenzrahmen für Sprachen für die Muttersprache L1 und die Fremdsprache L2 vorgegebenen Kompetenzstandards
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Deutsch bzw. Italienisch</li> <li>&gt; Gemeinschaftskunde</li> <li>&gt; Wirtschaftskunde</li> <li>&gt; Fremdsprache L2</li> </ul>

## 6. Das Qualifizierungsverfahren

Die Lehrabschlussprüfung zur Fachkraft für Lebensmittelherstellung besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil.

### **Theoretischer Teil der Lehrabschlussprüfung:**

Im theoretischen Prüfungsteil wird die Fachkompetenz des Lehrlings entweder schriftlich und/oder graphisch und/oder mündlich hinsichtlich der Bereiche Technik, Qualitätsmanagement und Wirtschaftskunde überprüft.

### **Praktischer Teil der Lehrabschlussprüfung:**

Bei der praktischen Prüfung muss der Lehrling Arbeitsproben durchführen, die sich an folgenden Aufgaben orientieren:

Inbetriebnahme und Bedienen einer Produktionsmaschine sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses

Inbetriebnahme und Bedienen einer Verpackungsmaschine sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses

Durchführen von Qualitätskontrollen und das Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten

Der zuständige Landesrat erlässt laut Landesgesetz Nr. 2/2006 Art. 20 Absatz 3 das Prüfungsprogramm für den Lehrberuf «Fachkraft für Lebensmittelherstellung». Alle weiteren Aspekte des Qualifizierungsverfahrens sind in der allgemeinen Prüfungsordnung geregelt, die der zuständige Landesrat laut LG 2/2006, Art. 20, Abs. 3 erlässt.