

## **Lehrabschlussprüfungsprogramm: Fachkraft für Lebensmittelherstellung**

Der inhaltliche Rahmen für die Prüfung sind der Lehrplan und der betriebliche Ausbildungsrahmenplan laut Bildungsordnung für den genannten Lehrberuf.

### **1. Praktische Prüfung**

Die praktische Prüfung beinhaltet drei Arbeitsproben.

#### **Als Aufgaben kommen besonders in Betracht:**

- > Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Produktionsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Produktionsprozesses;
- > Umrüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen einer Verpackungsmaschine/-anlage sowie Steuern und Überwachen des Verpackungsprozesses;
- > Durchführen von mindestens einer Qualitätskontrolle und Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten.

Bei der Prüfung sollen die Kandidatinnen/Kandidaten zeigen, dass sie Mittel der Kommunikation anwenden sowie Gesichtspunkte der Hygiene, der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit, des Umweltschutzes und der Wirtschaftlichkeit berücksichtigen können.

**Zeitlicher Rahmen:** 6 Stunden

### **2. Theoretische Prüfung**

Die theoretische Prüfung wird in Form einer **schriftlichen Prüfung** durchgeführt. Die Prüfungsaufgaben beziehen sich auf die Bereiche Technik, Qualitätsmanagement und Wirtschaftskompetenz.

**Zeitlicher Rahmen:** 5 Stunden