

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Lebensmitteltechnik nach dem
BGBI. I Nr. 5/2006 (103. Verordnung; Jahrgang 2008)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--



4. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.				

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.				

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
	✓	✓	✓	✓
Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes				
Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche				
Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes				
Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes				
Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes				
Grundkenntnisse der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung				
Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung				
Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie				
Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie				
Grundkenntnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungslehre und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung				
Kenntnis der berufsspezifischen Lebensmittelchemie und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung				
Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik				
Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik				
Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie z. B. Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen und Ausbeuteberechnungen				
Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen				
Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren				
Kenntnis und Mitarbeit bei betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden				
Durchführen von betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden				
Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV und Methoden der Statistik				
Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen				

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
	✓	✓	✓	✓
Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen				
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				
Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von automatischen Reinigungsanlagen				
Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung				
Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (z. B. 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				
Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten				
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				
Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen				
Grundkenntnisse der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie z. B. Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Mitarbeit beim Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern				
Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie z. B. Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern				
Grundkenntnisse der Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung				
Kenntnis der betriebsspezifischen Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung				
Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen				
Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen				
Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten				

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
	✓	✓	✓	✓
Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport				
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				
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				
Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen				
Prozesssteuerung, auch rechnergestützt, und Durchführen von Prozesskontrollen				
Grundkenntnisse der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung				
Mitarbeit bei der Erfassung, Auswertung und Beurteilung von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen sowie beim Einleiten von Korrekturmaßnahmen im Anlassfall				
Grundkenntnisse der Logistik (An- und Auslieferungslogistik)				
Grundkenntnisse des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (z. B. HACCP, IFS)				
Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (z. B. HACCP, IFS)				
Kenntnis von Methoden zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung				
Lesen von technischen Zeichnungen wie z. B. Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen				
Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten				
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe				
Grundfertigkeiten in der Bearbeitung von Werkstoffen wie Metallen und Kunststoffen				
Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen				
Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen				
Kenntnis der vorbeugenden Wartung (Wartungspläne) und Instandhaltung sowie Mitarbeit bei der Wartung, Pflege und Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen				
Wartung, Pflege und einfache Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen				

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
	✓	✓	✓	✓
Mitarbeit bei der Störungsaufzeichnung und bei der Erstellung von Wartungsplänen				
Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen				
Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen				
Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise				
Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke				
Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV				
Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten				
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				
Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen				
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit				
Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen				
Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)				
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften				