



Industrie- und Handelskammer  
Nürnberg für Mittelfranken

# Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

**Ausbildungsberuf:**

**Fachkraft für Lebensmitteltechnik**

**Name Auszubildender:**

\_\_\_\_\_

<p>Ausbildungsbetrieb: Unterschrift/Stempel</p>
---

<p>IHK: Unterschrift/Stempel</p>
----------------------------------

**Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz,  
und rationelle Energieverwendung**

**während der gesamten  
Ausbildung zu vermitteln**

**Ausführen von Hygienemaßnahmen**

**während der gesamten  
Ausbildung zu vermitteln**

Bedeutung der Arbeitshygiene erklären  
Bedeutung des Bundesseuchengesetzes in bezug auf Personen erklären und aufsichtsführende Behörden nennen  
Hygienevorschriften in bezug auf den Arbeitsplatz und die Arbeitskleidung anwenden

**Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes**

**5 Wochen**

Standort, Struktur und Organisation des Ausbildungsbetriebes darstellen  
berufsbezogene lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden

## **Gestalten und Planen der Arbeitsplätze**

**5 Wochen**

vorgegebene Arbeitsabläufe einhalten  
Art und Umfang einer vorgegebenen Arbeitsaufgabe erkennen  
Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der personellen, technischen und materiellen Ausstattung beeinflussen

## **Kontrollieren von Waren**

**11 Wochen**

Probennahme durchführen und der Untersuchung zuführen  
Waren annehmen und auf Menge, Gewicht, Beschaffenheit und Art der Lieferung prüfen  
einfache Untersuchungen zur Qualitätskontrolle durchführen

## **Bereitstellen von Material**

**10 Wochen**

Materialrücknahme durchführen  
Materialbereitstellung planen  
Material bereitstellen  
bei der Materialausgabe mitwirken  
bei der Materialposition mitwirken

## **Lagern von Waren**

**13 Wochen**

Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse entsprechend ihrem Verderblichkeitsgrad lagern  
Verpackungsmaterialien und Leergut entsprechend lagern  
Bestandsaufnahme in Teilbereichen des Lagers selbständig durchführen

## **Bedienen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen**

**27 Wochen**

Bedeutung der Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegevorschriften erläutern  
Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen, desinfizieren und pflegen  
Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen  
Geräte, Maschinen und Anlagen rüsten und umrüsten  
Geräte, Maschinen und Anlagen warten  
Anlagen unter Beachtung verfahrensbedingter Anweisungen in Betrieb nehmen

**Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen sowie Halbfabrikaten**

**28 Wochen**

Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der Roh- und Zusatzstoffe sowie der Halbfabrikate erklären  
Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikate bearbeiten und zur Fertigung vorbereiten  
Rezepturen und Rezeptvariationen erläutern

**Steuern und Kontrollieren von Prozeßabläufen**

**44 Wochen**

Vorschriften für Fertigungsprozesse einhalten  
Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikate nach vorgegebener Rezeptur dosieren und einsetzen  
betriebsspezifische Herstellungsverfahren anwenden  
Prozeßabläufe kontrollieren und bei auftretenden Störungen Maßnahmen zu ihrer Beseitigung einleiten  
Abläufe im eigenen Arbeitsbereich koordinieren  
einfache Kontrollen der Fertigungsabläufe durchführen

**Einsetzen von Verpackungsmaterialien und Verpacken von Waren**

**13 Wochen**

Verpackungsmaterialien dem Einsatz entsprechend bereitstellen  
Verpackungstechniken unter Berücksichtigung produktbezogener Besonderheiten anwenden

---

**Gesamt**

**156 Wochen**

**In dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung ist der Urlaub und die vorgegebene Berufsschulzeit beinhaltet. Die angegebenen zeitlichen Richtwerte sind deshalb entsprechend zu kürzen.**

Eine von dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung abweichender Ausbildungsablauf ist aus betriebsspezifischen Gründen möglich.