

Einstiegsqualifizierung

„Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

Tätigkeitsbereiche:

- Betriebliche und technische Kommunikation
- Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten
- Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Lagern von Materialien und Produkten
- Qualitätsmanagement
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung "Assistenz in der Lebensmitteltechnik"

| Tätigkeiten | Qualifikationen |
|--|---|
| Betriebliche und technische Kommunikation | <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanleitungen und -anweisungen anwenden • Arbeitsbezogene Berichte anfertigen |
| Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten | <ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Verpackungsmaschinen und -anlagen rüsten, in Betrieb nehmen und bedienen |
| Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen | <ul style="list-style-type: none"> • Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen |
| Lagern von Materialien und Produkten | <ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte qualitätserhaltend nach logistischen Gesichtspunkten lagern • Verpackungsmaterialien ihren Eigenschaften gemäß lagern |
| Qualitätsmanagement | <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Struktur des Qualitätsmanagements darstellen • Rechtliche und betriebsbezogene Vorgaben des Qualitätsmanagements anwenden • Grundsätze und Vorschriften der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden |
| Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten | <ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen • Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate nach Rezepturen für die Fertigung vorbereiten |
| Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz | <ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten • Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen • Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen |

Unternehmen X

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in _____

geboren am _____ in _____

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung „Assistenz in der Lebensmitteltechnik“

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

| Kriterium | Wahrnehmung der Beobachtung | | | | |
|---|-----------------------------|------------------|--------------------------|----------------------|--------------------|
| | ausgeprägt erkennbar | gut erkennbar | ausreichend erkennbar | schwach erkennbar | nicht erkennbar |
| Fachqualifikation | | | | | |
| Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge | | | | | |
| Handwerkliches Geschick | | | | | |
| Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene | | | | | |
| Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln | | | | | |
| Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen | | | | | |

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum:

Unterschrift:



Zertifikat

Moritz Mustermann

geboren am 13. August 1982 in Musterstadt

hat in der Zeit vom..... bis.....

bei dem Unternehmen.....

an der **Einstiegsqualifizierung**

Assistenz in der Lebensmitteltechnik

teilgenommen.

Während dieser Zeit wurde er/sie auf der Grundlage eines mit der IHK abgestimmten Konzeptes fachlich qualifiziert.

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Betriebliche und technische Kommunikation
- Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten
- Reinigen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Lagern von Materialien und Produkten
- Qualitätsmanagement
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen Teilen der Berufsausbildung Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Bei einer anschließenden Ausbildung in diesem Beruf ist eine Anrechnung von bis zu sechs Monaten möglich. Einstiegsqualifizierungen gem. § 54a SGB III sind im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

Musterstadt, den

Industrie- und Handelskammer
Musterregion I Musterstadt

Die Geschäftsführung