

Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Die Fachkraft für Lebensmitteltechnik kennt sämtliche Produktionsabläufe: von der Ankunft der Rohware bis hin zum fertigen Produkt. Sie weiß, wie man Rohprodukte lagert und verarbeitet. Sie richtet die Maschinen und Anlagen nach vorgegebenen Rezepturen für die unterschiedlichen Arbeitsabläufe ein, bedient und überwacht sie. Durch das rechtzeitige Organisieren sind immer genügend Rohstoffe zum Verarbeiten vorhanden, und sie kümmert sich auch darum, daß Abfälle umweltgerecht entsorgt werden.

Voraussetzungen:	Realschulabschluß
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildung:	die Ausbildung findet nach dem dualen System statt (Blockunterricht)
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlußprüfung bei der IHK
Ausbildungsvergütung:	1.LJ: zwischen 440 und 578 Euro 2.LJ: zwischen 550 und 674 Euro 3.LJ: zwischen 640 und 767 Euro
Karrieremöglichkeiten:	Industriemeister/in – Lebensmittel Techniker/in - Lebensmitteltechnik (Back- und Süßwarentechnik) Techniker/in - Lebensmitteltechnik (Verarbeitungst.) mit Hochschulzugangsberechtigung: Dipl.-Ing (FH) - Lebensmitteltechnologie Dipl.-Ökotrophologe/in (FH/Uni) - Ernährungswissenschaften

Unternehmen der foodRegio, die zur Fachkraft Lebensmitteltechnik ausbilden:

- Campbell´s Germany GmbH
- G.C. Hahn & Co.
- H.&J. Brüggel KG
- Hawesta-Feinkost Hans Westphal GmbH & Co. KG
- Joh. Wilh. von Eicken GmbH
- Nordgetreide GmbH & Co. KG
- Schwartauer Werke GmbH & Co. KGaA
- Konditorei Junge GmbH & Co. KGaA
- Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG
- Birfood GmbH & Co. KG
- Peter Kölln KGaA
- Langnese Honig GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

Während der Ausbildung lernen Auszubildende im 1. und 2. Ausbildungsjahr im Ausbildungsbetrieb beispielsweise:

- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellt und nach Rezepturen für die Fertigung vorbereitet
- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte auf Menge, Gewicht und Beschaffenheit prüft
- wie man Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellt

- wie man Lagerbestandskontrollen durchführt
- wie man rechtliche und betriebsbezogene Vorgaben des Qualitätsmanagements anwendet
- wie man den Materialbedarf ermittelt, bestellt und annimmt
- wie man Produktionsmaschinen und -anlagen rüstet und umrüstet, in Betrieb nimmt und bedient
- wie man Verpackungstechniken anwendet
- wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte qualitätserhaltend nach logistischen Gesichtspunkten lagert
- wie man Geräte, Maschinen und Anlagen reinigt und pflegt

Schließlich erfahren die Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr:

- wie man Produktionsprozesse unter Berücksichtigung verfahrenstechnischer und betriebsbezogener Vorschriften steuert und überwacht
- wie man Störungen im Produktions- und Verpackungsprozeß feststellt und nach rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben Maßnahmen ergreift
- wie man Arbeitsergebnisse kontrolliert und bewertet
- wie man betriebliche Informationssysteme nutzt
- wie man den Arbeitsplatz technisch einrichtet und Personal anforderungsgerecht einsetzt

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule erwirbt man grundlegende Kenntnisse auf verschiedenen für den Beruf wichtigen Gebieten, zum Beispiel:

- Untersuchen von Lebensmittelinhaltsstoffen
- Vorbehandeln, Konservieren und Verpacken von Lebensmitteln
- Herstellen von Getränken
- Herstellen von kohlenhydrat- und fettreichen sowie eiweißreichen Lebensmitteln
- Herstellen von vitamin- und mineralstoffreichen Lebensmitteln
- Reinigen, Pflegen und Warten von Produktionsanlagen
- Lagern von Lebensmitteln und Materialien
- Prüfen und Sichern der Lebensmittelqualität
- Steuern und Kontrollieren von Verpackungsprozessen
- Planen und Präsentieren von Produktentwicklungen

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik
 Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Beschluß der Kultusministerkonferenz

Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb		Ausbildung in der Berufsschule
Während der gesamten Ausbildung	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit Umweltschutz	Unterricht ausbildungsbegleitend (Teilzeit oder Blockunterricht), berufsbezogen in Lernfeldern und allgemeinbildend
Im 1. und 2. Ausbildungsjahr	Betriebliche und technische Kommunikation	Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen Lebensmittel und Materialien lagern

	Qualitätsmanagement Auftragsannahme, Arbeitsplanung und -organisation Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten Steuern von Produktionsprozessen Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten Lagern von Materialien und Produkten Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen	Lebensmittel vorbehandeln Lebensmittel verpacken Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren Lebensmittel konservieren Getränke herstellen
Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres		
Im 3. Ausbildungsjahr	Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. und 2. Ausbildungsjahr	Kohlehydrat- und fettreiche Lebensmittel herstellen Eiweißreiche Lebensmittel herstellen Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen Produktentwicklung planen und präsentieren
Abschlußprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr		

Ausbildungsabschluß, Nachweise und Prüfungen

Ausbildungsabschluß

Die Prüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlußprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muß allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, daß er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen

Zwischenprüfung:

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres wird eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie besteht aus einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung.

Im praktischen Teil sind in vier Stunden drei der folgenden Arbeitsproben auszuführen:

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Durchführen einer Qualitätskontrolle

Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten

Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsmaschinen und -anlagen

Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen

Schriftlich sind beispielsweise Aufgaben aus den Bereichen Auftragsannahme und Bedarfsermittlung sowie Verpackungsmaterialien und -techniken zu lösen.

Abschlußprüfung:

Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

In der praktischen Prüfung sollen in insgesamt höchstens sechs Stunden drei Arbeitsproben durchgeführt werden. Dafür kommen vor allem folgende in Betracht:

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

Im schriftlichen Prüfungsteil, der insgesamt fünf Stunden in Anspruch nimmt, werden die Prüfungsbereiche Technik, Qualitätsmanagement sowie Wirtschafts- und Sozialkunde geprüft. Bei nicht eindeutigen Prüfungsergebnissen in der schriftlichen Prüfung kann eine ergänzende mündliche Prüfung durchgeführt werden.

Die Prüfung ist bestanden, wenn in der praktischen und in der schriftlichen Prüfung sowie innerhalb der schriftlichen Prüfung im Prüfungsbereich Technik mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind.

Prüfungswiederholung:

Nicht bestandene Prüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Abschlußbezeichnung

Die Abschlußbezeichnung lautet: Fachkraft für Lebensmitteltechnik.

Ausbildungsform

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, die in der Regel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Sie ist nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) bundesweit geregelt. Der Monoerberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten in der Industrie ausgebildet.

Das im Jahr 2005 novellierte Berufsbildungsgesetz eröffnet grundsätzlich die Möglichkeit, die Ausbildung in schulischer Form durchzuführen und mit einer Prüfung bei der zuständigen Kammer abzuschließen. Hierbei muß durch Lernortkooperation ein angemessener Anteil an fachpraktischer Ausbildung gewährleistet sein.

Teile der Ausbildung im Ausland zu absolvieren.