

## Abschlussprüfung Maschinen- und Anlagenführer Lebensmitteltechnik: Erläuterung/Bewertungskriterien zum Themenvorschlag der praktischen Abschlussprüfung

Sommer / Winter:

Name, Vorname:

Azubinummer:

Ausbildungsbetrieb:

**Bitte Zutreffendes ankreuzen(mindestens 1, höchstens 2 praktische Aufgaben):**

- Einrichten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
- Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
- Durchführen einer vorbeugenden Instandsetzung einschließlich der Inbetriebnahme

Aufgabenbeschreibung:

Betriebs- oder anlagenspezifische Bearbeitungsaufgaben (Bewertungskriterien) bitte in nachstehende Tabelle eintragen (es müssen nicht alle Positionen ausgefüllt werden).

Die Hygiene und die Arbeitssicherheit sind in allen Punkten zu berücksichtigen..

		Bewertungskriterien
Planung	1	Arbeitsplanung/Arbeitsvorbereitung
	2	Fertigungs-/Instandsetzungsvoraussetzungen schaffen/prüfen

Durchführung	1	Einrichten/Umrüsten/vorbeugendes Instandsetzen
	2	Maschine oder Anlage in Betrieb nehmen und bedienen
	3	Kontrolle/Prüfung des gefertigten Produkts und Dokumentation der Ergebnisse
	4	Produktionsüberwachung und Behebung von Störungen
	5	Umweltschutz