

Einstiegsqualifizierung

„Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse“

Tätigkeitsbereiche:

- Produktbezogene Rechtsvorschriften kennen und anwenden
- Ausführen von Hygienemaßnahmen
- Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit;
Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Produktbezogene Rechtsvorschriften kennen und anwenden	<ul style="list-style-type: none"> • Begriffsbestimmungen der genormten Fruchtgetränke wiedergeben • Qualitätsvorschriften für süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke erläutern • Trinkwasser-Verordnung wiedergeben
Ausführen von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen • Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Vorgabe einstellen • Reinigungsgeräte handhaben • Produktions-, Lager- und Transportgefäße reinigen und desinfizieren • Arbeitsplatz reinigen
Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Verarbeitung erläutern • Rohware auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen • Masse und Volumen der Rohware feststellen • Rohware sortenbedingt entrappen, entsteinen, zerkleinern, dämpfen, passieren und enzymatisch behandeln • Säfte vorklären, separieren, schönen und filtrieren • Mit Werkzeugen und -stoffen für Wartungsarbeit umgehen
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 über den Umgang mit Druckbehältern erläutern • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden • Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen

Unternehmen X

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in

geboren am.....in.....

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

Einstiegsqualifizierung Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierte Arbeitsweise					
Produktbezogene Rechtsvorschriften					
Beachtung der Hygiene					
Wirtschaftlicher Einsatz von Roh- und Hilfsstoffen					
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der sechs 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**

Nahrung, Lebensmittel / Verarbeiten von Früchten und Gemüse

teilgenommen.

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

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Produktbezogene Rechtsvorschriften kennen und anwenden
- Ausführen von Hygienemaßnahmen
- Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen Teilen der Berufsausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. 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

Stempel