

WEGLEITUNG

Qualifikationsbereich praktische Arbeit

Lebensmittelpraktikerin EBA /Lebensmittelpraktiker EBA
mit eidgenössischem Berufsattest

INHALTE

1.	Grundlagen	3
2.	Erläuterungen.....	3
3.	Aufgaben der firmeninternen Fachperson	4
4.	Aufgaben des Expertenteams	4
5.	Notengebung.....	4
6.	Erläuterungen zu den Bewertungsformularen.....	5

A Beurteilungsbogen
Praktische Arbeiten: Industrielle Lebensmittelherstellung

B Beurteilungsbogen
Praktische Arbeiten: Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Bewertungsformular
Qualifikationsbereich praktische Arbeit - LMP

1. Grundlagen

- Verordnung über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA vom 25. Juli 2007 (in Kraft ab 01.01.2008)
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin / Lebensmittelpraktiker EBA vom 25. Juli 2007 (in Kraft ab 01.01.2008)

2. Erläuterungen

2.1 Aufgabenstellungen

- Aufgabenbeschreibung
Die Firma nennt den beiden Experten summarisch (ohne Drehbuch, ohne Detailinformationen zu Einstellungen etc.) mögliche Aufgaben (mindestens 2), welche die zu prüfende Person durchführen kann.
Beispiel: "Herstellung eines Produktes nach Rezept XY", mit den Teilschritten "einrichten, teigen, backen, abfüllen, etikettieren".
- Infrastruktur
Die eingesetzten Maschinen, Einrichtungen und Anlagen sind den beiden Experten bekanntzugeben (bis spätestens 4 Wochen vor Prüfungsbeginn).
- Zeitrahmen: 4 Stunden

2.2 Freigabekriterien für die Aufgabenstellung

Das Expertenteam wählt Teilschritte aus und gibt den Auftrag zur Ausführung direkt an die zu prüfende Person (in schriftlicher Form). Die Produktion kann "gestellt" sein, d.h. eine "scharfe" Übung ist nicht nötig.

Bei der Wahl der Aufgabe berücksichtigt das Expertenteam:

- Handelt es sich um einen logischen, praxisbezogenen Ablauf in der Lebensmittelproduktion?
- Sind die von der zu prüfenden Person auszuführenden Aufgaben und das erwartete Resultat eindeutig und überprüfbar?
- Deckt die Prüfungsarbeit die geforderten Qualifikationsbereiche ab?
(Industrielle Lebensmittelherstellung und Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz)

Entspricht die Aufgabe den aufgeführten Kriterien, gibt das Expertenteam die Ausführung frei, andernfalls verlangt das Expertenteam von der firmeninternen Fachperson weitergehende Informationen.

3. Aufgaben der firmeninternen Fachperson

- Die firmeninterne Fachperson betreut die zu prüfende Person und begleitet das Expertenteam
- Sie erstellt mögliche Aufgaben zuhanden des Expertenteams (bis spätestens 4 Wochen vor Prüfungsbeginn)
- Wenn nötig: laufende Information der Experten über Vorgaben und Prozess-Parameter während der praktischen Arbeit

4. Aufgaben des Expertenteams

- Beurteilung und Freigabe der Aufgabenstellung anhand der Kriterien Ziff. 2.2 dieser Wegleitung
- Begleiten der zu prüfenden Person (beurteilen, überprüfen, protokollieren) während der gesamten praktischen Arbeit
- Laufende Beurteilung der praktischen Arbeit mit Hilfe der Beurteilungsbogen (A/B)
- Ausfüllen und Unterschreiben des Bewertungsformulars, Einreichen an die zuständige Prüfungskommission
- Das Expertenteam verantwortet das Gesamtergebnis
- Dokumentation, Resultate und Noten sind vertraulich zu behandeln; Einblick in die Bewertung darf nicht gewährt werden

5. Notengebung

Die Notengebung für Teil- und Positionsnoten erfolgt aufgrund der Notenwerte aus der Bildungsverordnung mit ganzen und halben Noten. Die Positionsnote wird aufgrund der Gewichtung der Aufgaben/Kompetenzen gerundet. Die Fachnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Positionsnoten.

Die Beurteilung erfolgt aufgrund der ausgefüllten Beurteilungsbogen. Der Note liegen folgende Kriterien zu Grunde: Gewichtung der Beurteilungskriterien, Beurteilungsmassstab (erfreuliche ☺, erwartete ☹, schwache ☹ Leistung; entspricht den Noten >5, 4-5, <4) sowie Bemerkungen.

Für die Position 1 (Industrielle Lebensmittelherstellung) wird der Beurteilungsbogen A, für die Position 2 (Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz) der Beurteilungsbogen B verwendet.

Die Positionsnoten werden ins Bewertungsformular Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" übertragen und die Positionsnote auf eine halbe Note genau ermittelt. Gestützt auf die Positionsnoten 1 und 2 wird die Fachnote "praktische Arbeit" errechnet (auf eine Dezimalstelle).

6. Erläuterungen zu den Bewertungsformularen

Pos-Nr.	Bezeichnung Prüfungsfach	Beurteilungsbogen
1	Industrielle Lebensmittelherstellung	A
2	Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz	B
	Bewertungsformular	

Anwendung der Beurteilungsbogen

Die Ausführung der Arbeit wird mit Hilfe der Beurteilungsbogen festgehalten. Die für die Aufgabenstellung wichtigsten Tätigkeiten müssen bewertet werden. Als Beurteilungshilfe steht ein Beurteilungs-Massstab zur Verfügung (erfreuliche ☺, erwartete ☹, schwache ☹ Leistungen; entspricht den Noten >5, 4-5, <4). Besonders erfreuliche oder ungenügende Leistungen sind auf den Beurteilungsbogen unter "Bemerkungen/Begründungen" begründet festzuhalten. Im Weiteren ist zu beurteilen, welche Gewichtung die ausgefüllten Beurteilungskriterien für die entsprechende Aufgabe haben.

Die ausgefüllten Beurteilungsbogen bilden die Basis für die Notengebung. Diese erfolgt aufgrund der in der Bildungsverordnung definierten Notenwerte mit ganzen und halben Noten (andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig).

Anwendung des Bewertungsformulars

Das Expertenteam überträgt die Positionsnoten 1 und 2 in das Bewertungsformular. Die Positionsnote 1 wird doppelt gewichtet und daher zweimal eingetragen.

Das Total der Positionsnoten 1 und 2 dividiert durch drei ergibt die Fachnote "praktische Arbeit".

Das Bewertungsformular ist sofort nach der Prüfung an die zuständige Prüfungskommission weiterzuleiten.

A Beurteilungsbogen

Name Kandidat/in:

Praktische Arbeiten: Industrielle Lebensmittelherstellung (Position 1)

Beurteilungskriterien	☺	☹	☹	Bemerkungen / Begründung
Verarbeitungsprozess				
Vorbereitung				
Rezept/Produkt erkennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Rohstoffkontrolle durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Erkennt Chargengrösse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Richtet Anlage zweckmässig ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält Ablauf ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält Zeitplan ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Ausführung der Arbeit				
Arbeitsmethodik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Wendet Fertigungsverfahren an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Beherrscht Arbeitstechnik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Führt Linienkontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Korrekturen werden ausgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält Vorgaben ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Sinnvoller Mitarbeitereinsatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Vorgehensweise				
Hält Normen ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Arbeitssystematik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Technologisches Verständnis (Steuern der Anlage / Prozess)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Flexibilität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Resultat der Aufgabe				
Fachlich richtig	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Aufgabenstellung eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Erfüllt Leistungsnorm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Leistung entspricht den Erwartungen an einen durchschnittlich qualifizierten Berufsmann	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>			

Beurteilungskriterien	☺	☹	☹	Bemerkungen / Begründung
Produktqualität				
Führt Probenahmen korrekt aus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Führt Inprozesskontrollen durch und beurteilt die Ergebnisse entsprechend den Vorgaben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Erkennt Abweichungen bei Inprozesskontrollen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Überwacht während Verarbeitung Produktequalität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Beurteilt hergestellte Produkte nach Qualitätsvorgaben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Qualitätssicherung				
Kennt Bedeutung der Qualitätssicherung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Protokolliert die Verarbeitungsparameter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Erkennt Abweichungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Meldet Abweichungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Zeigt Kontrollpunkte (CP's) auf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Führt Einstellungen und Kontrollen durch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Positionsnote 1

Unterschriften Experten:

B Beurteilungsbogen

Name Kandidat/in:

Praktische Arbeiten: Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Position 2)

Beurteilungskriterien	😊	😐	☹️	Bemerkungen / Begründung
Betriebs- und Lebensmittelhygiene				
Erläutert betriebliche Vorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält diese konsequent ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Vermeidet mikrobiologische Verletzungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz				
Erläutert Vorschriften und Regelungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält diese konsequent ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Kennt mögliche Gefahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Benützt persönliche Schutzausrüstung sowie Schutzeinrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Hält Empfehlungen ein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Wendet ergonomische Arbeitstechniken an	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Reinigung und Desinfektion				
Reinigt und desinfiziert nach Arbeitsanweisung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Reinigt und desinfiziert nach ökonomischen und ökologischen und Aspekten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Reinigt und desinfiziert unter Beachtung möglicher Gefahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Erläutert Gründe für Einsatz der Mittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Mitteleinsatz nach Vorgaben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Teilnote	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Positionsnote 2

Unterschriften Experten:

Bewertungsformular

Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" Lebensmittelpraktiker/in EBA

Name: _____ Vorname: _____ Nr.: _____

Prüfungsbetrieb: _____

Datum der Prüfung: _____ von _____ bis _____

Experten: _____

Prüfungspositionen

Position	Bezeichnung Prüfungsfach	Positions-Noten	Bemerkungen	
1	Industrielle Lebensmittelherstellung			
		Positionsnote 1		
		Positionsnote 1		
2	Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz			
		Positionsnote 2		
Total Positionsnoten			: 3 = Fachnote	

Ort / Datum: Unterschriften
Expertenteam:

Das Bewertungsformular ist sofort nach der Prüfung an die zuständige Prüfungskommission weiterzuleiten