

Teilqualifikationen für den Beruf

Maschinen- und Anlagenführer/-in

im Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

A Präambel

Allgemeines

Was versteht man unter Teilqualifikationen?

In den Projekten BIBB-TQ, „Chancen nutzen!“ und ETAPP werden unter Teilqualifikationen (TQs) abgegrenzte, standardisierte Einheiten innerhalb einer curricularen Gesamtstruktur verstanden, die sich an betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozessen ausrichten und inhaltlich Teilmengen eines zugrundeliegenden anerkannten Ausbildungsberufs nach BBiG/HwO darstellen. Mehrere Teilqualifikationen können zum Berufsabschluss durch die Abschlussprüfung (Externenprüfung) führen.

Zielgruppe

Als Instrument der Nachqualifizierung richten sich TQs an Menschen in einem Alter von über 25 Jahren, die zwar bereits über berufsbezogene Kompetenzen, jedoch zumeist nicht über einen verwertbaren Berufsabschluss verfügen. TQs bieten die Möglichkeit, individuell identifizierte Lücken in Wissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten an- und ungelernter Erwachsener durch Inhalte eines Ausbildungsberufes zielgerichtet zu schließen. Auf diesem Wege eröffnen sie auch die Möglichkeit des nachträglichen Erwerbs eines Berufsabschlusses. TQs können durch begleitende Unterstützungsangebote wie z. B. Sprachförderung oder Verbesserung digitaler Kompetenzen ergänzt werden. So entsteht ein individuelles Qualifizierungsangebot. TQs können zudem für die Qualifizierung in Bereichen, die von Transformationsprozessen besonders betroffen sind, zunehmend Bedeutung erhalten.

Entwicklung standardisierter TQs

Ableitung aus Ordnungsmitteln

Die Verteilung der in den Ordnungsmitteln (Ausbildungsordnung und Rahmenlehrplan) festgelegten Inhalte eines Ausbildungsberufs auf mehrere TQs stellt das Kernstück ihrer Erarbeitung dar. Die Verteilung ist so vorzunehmen, dass die Gesamtheit der TQs zu diesem Beruf diese Inhalte vollständig abbildet. Die TQs sollen gleichermaßen bildungspolitisch sinnvolle, arbeitsmarktpolitisch erfolgversprechende und mit Blick auf die Bildungsträger praxistaugliche Einheiten darstellen und zielgruppenunabhängig entwickelt werden.

Die Inhalte der Standardberufsbildpositionen der Ausbildungsordnungen sowie der Wirtschaft- und Sozialkunde werden integrativ mit den berufsbildgebenden Inhalten vermittelt. Sie müssen bei der Ableitung der TQs nicht als gesonderte, eigenständige Lerninhalte berücksichtigt werden.

Kompetenzbereiche

Die Ableitung der Inhalte soll in jeder TQ am Modell der vollständigen Handlung orientiert sein und nach Möglichkeit alle Kompetenzbereiche des Deutschen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen (Fach- und personale Kompetenz) abdecken.

Zeitlicher Umfang und Anzahl der TQs

In Anlehnung an die reguläre Ausbildungszeit liegt für die Anzahl der TQs pro Berufsbild folgender Vorschlag vor: fünf TQs bei zweijährigen Berufen, sechs TQs bei dreijährigen Berufen und sieben TQs bei dreieinhalbjährigen Berufen.

Strukturmodelle

Besteht ein Beruf aus Fachrichtungen oder Schwerpunkten, müssen diese in den TQs zu diesem Beruf nicht allesamt abgebildet werden, jedoch ist die jeweilige Anschlussfähigkeit der TQs mit der ausgewählten Fachrichtung oder dem ausgewählten Schwerpunkt an die übrigen Fachrichtungen oder Schwerpunkte sicherzustellen. Dies gilt analog für Berufe aus einer Berufsgruppe. Entsprechend ist die Anschlussfähigkeit bei dreijährigen Berufen, die auf einem zweijährigen Beruf aufbauen, ebenso zu gewährleisten. Das heißt, die TQs sollten so konzipiert werden, dass sie in keinem Widerspruch zu späteren TQs zu anderen Fachrichtungen und Schwerpunkten desselben Berufs bzw. zu den anderen Ausbildungsberufen derselben Berufsgruppe stehen. Dagegen sind die

Wahlqualifikationen zu einem Beruf im Konzept durch alternative TQs vollständig abzubilden. Wenn Wahlqualifikationen eine Vertiefung der grundständigen Lerninhalte darstellen, können diese integrativ vermittelt werden. Die Anzahl der von den Teilnehmenden auszuwählenden Wahlqualifikationen entspricht der in der Ausbildungsordnung vorgesehenen Anzahl.

Wenn die Ausbildungsordnung des Berufs eine gestreckte Abschlussprüfung bzw. eine gestreckte Gesellenprüfung beinhaltet, ist diese Zweiteilung bei der Entwicklung der TQs ausnahmslos zu beachten.

Breite Akzeptanz und Anwendbarkeit

Um eine breite Akzeptanz und Anwendbarkeit der in TQs erlernten Inhalte zu gewährleisten, ist bei ihrer Entwicklung eine Konzentration auf den Bedarf eines einzelnen Unternehmens, auf eine einzelne Arbeitsstation oder nur auf fachliche Inhalte zu vermeiden. Dennoch soll die Anbindung an typische betriebliche Arbeitsprozesse im Beruf gewährleistet sein. Daher soll eine Einbindung von Vertreterinnen und Vertretern mit unterschiedlichen Erfahrungen und Perspektiven in den Entwicklungsprozess vorgesehen werden.

Bildungsträgerübergreifende Anschlussfähigkeit

TQs, die nach dieser standardisierten Vorlage entwickelt wurden und bildungsträgerübergreifend eingesetzt werden, ermöglichen den Teilnehmenden die Fortsetzung der Qualifizierung auch bei Wechsel des Bildungsanbieters, beispielsweise aufgrund eines Wohnortwechsels.

Darstellung

Für jede TQ sollen neben dem Titel die betrieblichen Einsatzbereiche, übergreifende Inhalte und die zugehörigen Arbeits- und Geschäftsprozesse (und die abgedeckten Kompetenzbereiche) genannt werden. Um eine schnelle Orientierung über die Inhalte der TQs zu erhalten, ist für diese eine tabellarische Darstellung der TQs sinnvoll. Die Berufsbildpositionen und die Lernfelder sollen als Volltext und mit der Nummerierung aus den Ordnungsmitteln wiedergegeben werden. Dies ist eine wichtige Unterstützungsleistung für den Abgleich der TQ-Inhalte mit der Ausbildungsordnung durch die zuständigen Stellen. Es sollen auch Empfehlungen zur Reihenfolge der TQs mit entsprechenden Begründungen aufgenommen werden.

Auf eine Darstellung der Dauer in Stunden oder Minuten wird verzichtet. Stattdessen wird festgelegt, dass die in Wochen angegebene Dauer für eine Teilnahme in Vollzeit gilt.

Hinweise zur Umsetzung standardisierter TQs in der Praxis

Individuelle Beratung

Am Beginn einer Entscheidung für eine Qualifizierung durch TQs steht immer eine Beratung, in dem die Eignung für diesen Qualifizierungsweg, für den Beruf und für die einzelnen TQs zu diesem Beruf ermittelt wird. Wenn eine Qualifizierung über TQs der geeignetste Weg ist, dann steht am Anfang eine Analyse, zu welchen Teilen die berufliche Handlungsfähigkeit im Referenzberuf bereits vorhanden ist und welche Teile zu ergänzen wären. Belege über nachweisbare Kompetenzen sind hierbei zu berücksichtigen. Auch die Reihenfolge der TQ-Teilnahmen ist hierbei zu betrachten. Es kann auch eine Analyse von einer anderen als der beratenden Stelle zugrunde gelegt werden.

Praxisanteil

Da sich die Nachqualifizierung über TQs an einer betrieblichen Ausbildung orientiert, ist ein hinreichender Anteil der Lernzeit in der Praxis sicherzustellen. Die Dauer der betrieblichen Qualifizierungsphase beträgt in der Regel ein Drittel der TQ-Dauer. Die Praktikumsdauer kann durch eine geeignete fachpraktische Unterweisung auf ein Viertel der Dauer reduziert werden.

Kompetenzfeststellungen

Die Teilnahme an einer TQ wird stets durch eine Kompetenzfeststellung abgeschlossen und ist durch ein Zertifikat zu bescheinigen. Die Kompetenzfeststellung kann sowohl bei der für den Referenzberuf Zuständigen Stelle als auch beim Bildungsträger durchgeführt werden. Die zugrunde gelegten Qualitätskriterien sollen sich an den „Zentralen Festlegungen zur Durchführung der individuellen Kompetenzfeststellungen“ der Bundesagentur für Arbeit bzw. den Qualitätsstandards der Zuständigen Stellen orientieren. Es ist der Hundertpunktenotenschlüssel zu verwenden (siehe Anhang 2).

Zulassung zur Abschlussprüfung

Die bei Bildungsträgern und in Unternehmen absolvierten TQs können bei der Zulassung Externer zur Abschlussprüfung ein Teil des Nachweises der beruflichen Handlungsfähigkeit sein. Die Zulassungsentscheidung erfolgt auf der Grundlage der Vorgaben des BBiG stets im jeweiligen Einzelfall. Dabei ergänzt das individuelle Qualifikationsprofil der Antragstellerin oder des Antragstellers die dokumentierten Inhalte der TQs. Es ist hierbei formal unerheblich, ob TQs durch eine Kompetenzfeststellung bei der für den Referenzberuf Zuständigen Stelle oder bei einem Bildungsträger abgeschlossen werden.

Diese Teilqualifikation wurde von einer Expertengruppe aus Wirtschaft und Ausbildung unter der Koordination der BMBF geförderten Projekte „ETAPP“ und „Chancen Nutzen!“ erstellt. Die Vorlage hierzu wurde 2022 von drei vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Projekten entwickelt: „BIBB-TQ“ (Bundesinstitut für Berufsbildung), „Chancen nutzen! Mit Teilqualifikationen Richtung Berufsabschluss“ (DIHK mit DIHK Service GmbH) und „ETAPP – mit Teilqualifizierung zum Berufsabschluss“ (BDA mit Bildungswerken der Wirtschaft unter Federführung des Bildungswerks der Baden-Württembergischen Wirtschaft). Die vorliegende TQ-Ableitung ist zwischen den Industrie- und Handelskammern und den Bildungswerken der Deutschen Wirtschaft abgestimmt. Das Bundesinstitut für Berufsbildung wurde mit einer Beratungsleistung eingebunden.

B Übersichtsdarstellung der TQ-Struktur

Ausbildungsberuf Maschinen- und Anlagenführer/in Lebensmitteltechnik	
<i>gemäß der Ausbildungsordnung (Berufsausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer / Maschinen- und Anlagenführerin) vom 27.04.2004 sowie dem Rahmenlehrplan basierend auf dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Stand 10.12.1999</i>	
TQs im Überblick	
TQ 1: Lebensmitteltechnische Grundlagen und Fertigungstechniken	14-21 Wochen
TQ 2: Vorbereitung lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	14-21 Wochen
TQ 3: Einrichten und Bedienen lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	14-21 Wochen
TQ 4: Inspizieren und Warten lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	14-21 Wochen
TQ 5: Qualitätssicherung und Produktionsplanung in der Lebensmitteltechnik	14-21 Wochen
	70-105 Wochen

Die festgelegte Dauer gilt bei einer Teilnahme in Vollzeit.

Die TQs 1 und 2 entsprechen den Inhalten zu Zwischenprüfung.

Hinweis: Die Vermittlung von Standardberufsbildpositionen und Wirtschafts- und Sozialkunde erfolgt in den jeweiligen TQs integrativ.

C Die einzelnen TQs im Detail

TQ 1: Lebensmitteltechnische Grundlagen und Fertigungstechniken	
Voraussetzungen	keine
Dauer	14-21 Wochen, davon mindestens 6-7 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten mit lebensmitteltechnischen Produktionsmaschinen und Fertigungstechniken • Handhaben von Werk- und Hilfsstoffen • Lagerung von Lebensmitteln • Unterscheidung und Prüfung von Lebensmittelinhaltsstoffen • Unterscheidung und Prüfung der technologischen Eigenschaften von Lebensmitteln und Materialien • Manuelle und maschinelle Fertigungsverfahren • Handhaben von lebensmitteltechnischen Maschinen und Anlagen ohne Produktionsauftrag

Die Teilnehmenden beherrschen lebensmittelrechtliche Grundlagen zu Lagerung, Wareneingangskontrolle und Lebensmittelinhaltsstoffen. Sie können Lebensmittel gemäß Kennzeichnung und Deklaration hinsichtlich technologischer Eigenschaften unterscheiden sowie Lebensmittel prüfen. Die Teilnehmenden wenden manuelle und maschinelle Fertigungsverfahren zur Herstellung von Lebensmitteln nach technischen Unterlagen und Rezepturen an. Sie können Lebensmittel sachgemäß verpacken und lagern sowie Wert- und Reststoffe sammeln und fachgerecht entsorgen.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 1 Ausbildungsordnung vom 27.04.2004	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 26.09.2014
§ 4 Nr. 5	Zuordnen und Handhaben von Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffen a) Werkstoffe identifizieren und nach Verwendungszweck unterscheiden b) Betriebs- und Hilfsstoffe unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften auswählen und verwenden	Fachkraft für Lebensmitteltechnik LF 1: Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen
§ 4 Nr. 6	Betriebliche und technische Kommunikation a) Informationen beschaffen, aufbereiten und bewerten b) technische Unterlagen und Grundbegriffe der Normung anwenden	LF 2: Lebensmittel und Materialien lagern

	<ul style="list-style-type: none"> c) Skizzen erstellen d) produktionstechnische Daten nutzen, Arbeitsergebnisse dokumentieren e) betriebliche Vorschriften beachten f) Informations- und Kommunikationstechniken anwenden g) Daten eingeben, sichern und pflegen, Vorschriften zum Datenschutz beachten 	<p>LF 3: Lebensmittel vorbehandeln</p> <p>LF 4: Lebensmittel verpacken</p>
§ 4 Nr. 8	<p>Prüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Prüfverfahren und -mittel nach Verwendungszweck auswählen b) Prüfungen unter Berücksichtigung von Vorgaben und Toleranzen durchführen c) Prüfergebnisse dokumentieren und bewerten d) Korrekturmaßnahmen einleiten 	
§ 4 Nr. 9	<p>Branchenspezifische Fertigungstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> a) manuelle und maschinelle Fertigungstechniken unterscheiden und -auswählen b) branchenspezifische Fertigungstechniken anwenden c) Werkstoffe auswählen und nach technischen Unterlagen bearbeiten d) Arbeitsergebnisse prüfen, dokumentieren und bewerten 	
§ 4 Nr. 12	<p>Steuern des Materialflusses</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffe sowie Produkte transportieren und lagern b) Wert- und Reststoffe sammeln, trennen und lagern 	

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 1			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	Schriftliche Aufgaben	mind. 30 Minuten	[50 %]
praktisch	Praktischer Arbeitsauftrag oder situatives Fachgespräch während der Umsetzung der Aufgabenstellung	mind. 30 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 2: Vorbereitung lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	
Voraussetzungen	Teilnahme an TQ 1 oder vergleichbare Arbeitserfahrung
Dauer	14 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Visuelle und haptische Qualitätssicherung an der Produktionsanlage • Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln und Materialien • Desinfektion, Reinigung, Pflege und vorbeugende Wartung von Produktionsanlagen

Die Teilnehmenden bereiten lebensmitteltechnische Maschinen und Anlagen auf einen Produktionsauftrag vor und übernehmen das Positionieren von Maschinenelementen. Sie überwachen den Produktionsprozess mittels Steuerungs- und Regelungstechnik und wenden visuelle und haptische Prüfverfahren zur Qualitätssicherung an der Produktionsanlage an. Die Teilnehmenden stellen die Produktionsabläufe und den Materialfluss sicher. Sie können Produktionsanlagen desinfizieren, reinigen, pflegen und vorbeugende Wartungen vornehmen. Die Teilnehmenden beherrschen die Haltbarmachung von Lebensmitteln (Hitzebehandlung resp. (Tief-) Kühlung, Trocknung, Fermentierung etc.). Sie unterscheiden die verschiedenen Behandlungsarten von Rohstoffen mit ihren Auswirkungen auf die jeweiligen Lebensmittel.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 2 Ausbildungsordnung vom 27.04.2004	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 26.09.2014
§ 4 Nr. 7	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen a) Auftragsunterlagen prüfen, Auftragsziele im eigenen Arbeitsbereich festlegen b) Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffe sowie Werkzeuge auswählen c) Arbeitsplatz nach ergonomischen und sicherheitsrelevanten Gesichtspunkten einrichten	Fachkraft für Lebensmitteltechnik LF 3: Lebensmittel vorbehandeln LF 5: Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten
§ 4 Nr.10	Steuerungs- und Regelungstechnik a) Methoden des Steuerns und Regels unterscheiden b) Überwachungseinrichtungen nach Aufbau und Funktion unterscheiden	
§ 4 Nr. 11	Einrichten und Bedienen von Produktionsanlagen	

	Produktionsmaschinen und -anlagen hinsichtlich der Funktion und des Einsatzes unterscheiden	
§ 4 Nr. 13	Warten und Inspizieren von Maschinen und Anlagen Werkzeuge, Maschinen und Anlagen nach Vorgaben kontrollieren und warten	
§ 4 Nr. 14	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen Aufgaben und Ziele von qualitätssichernden Maßnahmen unterscheiden	

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 2			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	Schriftliche Aufgaben	mind. 30 Minuten	[50 %]
praktisch	Praktischer Arbeitsauftrag oder situatives Fachgespräch während der Umsetzung der Aufgabenstellung	mind. 30 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 3: Einrichten und Bedienen lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	
Voraussetzungen	Teilnahme an TQ 2 oder vergleichbare Arbeitserfahrung
Dauer	14 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Einrichten, Bestücken und Umrüsten lebensmitteltechnischer Produktionsmaschinen und -anlagen unter Berücksichtigung von relevanten Prozessdaten, Berechnungsparametern und Hygienevorschriften • Bedienen und Überwachen von lebensmitteltechnischen Produktionsmaschinen und -anlagen

Die Teilnehmenden können prozess- und leistungsbezogene Berechnungen hinsichtlich der Durchführbarkeit und technischer Vorgaben durchführen. Sie können Maschinen- und Anlagen nach technischen und sicherheitsrelevanten Vorgaben für den Produktionsablauf bestücken, umrüsten und einrichten. Die Teilnehmenden bedienen lebensmitteltechnische Produktionsanlagen und -maschinen und beseitigen Störungen im Betriebsablauf. Sie überwachen und optimieren Prozessdaten und Verfahrensparameter.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 3	Bezug zum Rahmenlehrplan
	Ausbildungsordnung vom 27.04.2004	vom 26.09.2014
§ 4 Nr. 5	Zuordnen und Handhaben von Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffen a) Werkstoffeigenschaften und deren Veränderungen beurteilen und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen und handhaben b) Hilfsstoffe ihrer Verwendung nach zuordnen, nach Vorschriften einsetzen und fachgerecht entsorgen	Fachkraft für Lebensmitteltechnik LF 7: Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren LF 8: Lebensmittel konservieren
§ 4 Nr. 9	Branchenspezifische Fertigungstechniken a) Rohstoffe und Halbfabrikate bereitstellen b) Zerkleinerungs-, Trenn- und Sortierverfahren anwenden c) Rohstoffe dosieren, wiegen und mischen d) Zwischenprodukte thermisch behandeln e) Produkte abfüllen und verpacken	LF 9: Getränke herstellen

§ 4 Nr. 11	<p>Einrichten und Bedienen von Produktionsanlagen</p> <p>a) Koch- und Mischanlagen, Abfülllinien, Sterilisationsanlagen, Etikettier-, Pack- und Palettieranlagen rüsten und umrüsten</p> <p>b) Prozessdaten einstellen und optimieren</p> <p>c) Maschinen und Anlagen unter Berücksichtigung der Sicherheitsbestimmungen in Betrieb nehmen</p> <p>d) Produktionsprozesse nach Verfahrensparametern überwachen</p> <p>e) Störungen und Abweichungen sowie deren Ursachen feststellen, beseitigen und Beseitigung veranlassen</p> <p>f) Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen</p> <p>g) Mehrwegverpackungen reinigen</p> <p>h) lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Hygienevorschriften im Fertigungsprozess beachten und anwenden</p> <p>i) Maschinen und Anlagen übergeben, dabei über Produktionsprozess, Produktionsstand sowie Veränderungen im Produktionsablauf informieren, Übergabe dokumentieren</p>	
---------------	---	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 3			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	Schriftliche Aufgaben	mind. 30 Minuten	[50 %]
praktisch	Praktischer Arbeitsauftrag oder situatives Fachgespräch während der Umsetzung der Aufgabenstellung	mind. 30 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 4: Inspizieren und Warten lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	
Voraussetzungen	Teilnahme an TQ 3 oder vergleichbare Arbeitserfahrung
Dauer	14 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbeugende Instandhaltung, Wartung und Inspektion der Maschinen und Anlagen • Inbetriebnahme lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen und -maschinen • Einstellung, Prüfung und Optimierung von Prozessdaten • Übergabe und Übernahme der Maschinen und Anlagen im Prozessablauf

Die Teilnehmenden können Maßnahmen zur vorbeugenden Instandhaltung sowie die Wartung und Inspektion von lebensmitteltechnischen Produktionsanlagen und -maschinen unter Berücksichtigung von technologischen und hygienischen Vorschriften durchführen. Sie führen eine Störungsanalyse durch und beseitigen Störungen. Die Teilnehmenden nehmen lebensmitteltechnische Produktionsmaschinen und -anlagen in Betrieb. Die Teilnehmenden können Verfahrensparameter und Prozessdaten einstellen, prüfen und optimieren. Sie führen die Übergabe und Übernahme der lebensmitteltechnischen Produktionsmaschinen und -anlagen im Prozessablauf durch.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 4 Ausbildungsordnung vom 27.04.2004	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 26.09.2014
§ 4 Nr. 10	Steuerungs- und Regelungstechnik a) Regelkreise für Temperatur, Druck, Maschinengeschwindigkeit, Produktdurchsatz und Konzentration überwachen b) Änderungen von Produkteigenschaften an Maschinen und Anlagen steuern	Fachkraft für Lebensmitteltechnik LF 5: Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten
§ 4 Nr. 7	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen a) Arbeitsabläufe und Teilaufgaben unter Beachtung wirtschaftlicher und terminlicher Vorgaben planen b) Arbeitsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen abstimmen	
§ 4 Nr. 13	Warten und Inspizieren von Maschinen und Anlagen	

	a) Austausch von Verschleißteilen im Rahmen der vorbeugenden Instandhaltung durchführen und veranlassen b) instand gesetzte Maschinen und Anlagen auf Betriebsbereitschaft prüfen und in Betrieb nehmen	
--	--	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 4			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	Schriftliche Aufgaben	mind. 30 Minuten	[50 %]
praktisch	Praktischer Arbeitsauftrag oder situatives Fachgespräch während der Umsetzung der Aufgabenstellung	mind. 30 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

TQ 5: Qualitätssicherung und Produktionsplanung in der Lebensmitteltechnik	
Voraussetzungen	Teilnahme an TQ 4 oder vergleichbare Arbeitserfahrung
Dauer	14 Wochen, davon mindestens 6 Wochen im Betrieb
betriebliche Einsatzfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsplanung zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken nach technischen Unterlagen und Rezepturen • Produktionskontrolle und Optimierung mit geeigneten Prüf- und Kontrollverfahren • Qualitätsmanagement und Dokumentation nach betrieblichen und rechtlichen Vorgaben • Berücksichtigung und Kommunikation mit vor- und nachgelagerten Bereichen

Die Teilnehmenden planen Arbeitsschritte und bereiten Produktionsabläufe nach technischen und rechtlichen Vorgaben vor. Sie überwachen die Produktion und verbessern Produktionsabläufe und -ergebnisse. Sie führen die produktionsspezifische Qualitätssicherung durch und veranlassen Korrekturmaßnahmen bzw. leiten diese ein. Sie stimmen Arbeits- und Produktionsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen ab und beherrschen die dafür notwendigen Kommunikationsformen. Sie können qualitätssichernde Maßnahmen in kundenorientierter Arbeitsweise durchführen.

Lfd. Nr. im ARP	Lerninhalte TQ 5 Ausbildungsordnung vom 27.04.2004	Bezug zum Rahmenlehrplan vom 26.09.2014
§ 4 Nr. 7	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen a) Arbeitsabläufe und Teilaufgaben unter Beachtung wirtschaftlicher und terminlicher Vorgaben planen b) Arbeitsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen abstimmen	Fachkraft für Lebensmitteltechnik LF 6: Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen
§ 4 Nr. 12	Steuern des Materialflusses a) Materialfluss im eigenen Arbeitsbereich überwachen und sicherstellen b) Störungen im Materialfluss feststellen und beseitigen, Materialfluss optimieren	
§ 4 Nr. 14	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	

	a) Ursachen von produktspezifischen Qualitätsabweichungen feststellen, Korrekturmaßnahmen einleiten b) zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Arbeitsbereich beitragen c) Arbeiten kundenorientiert durchführen d) produktions- und instandsetzungstechnische Daten dokumentieren	
--	---	--

Hinweise zur Kompetenzfeststellung

Kompetenzfeststellung TQ 5			
Art der Kompetenzfeststellung	Methodik (Auswahl)	zeitlicher Umfang	Gewichtung
schriftlich	Schriftliche Aufgaben	mind. 30 Minuten	[50 %]
praktisch	Praktischer Arbeitsauftrag oder situatives Fachgespräch während der Umsetzung der Aufgabenstellung	mind. 30 Minuten	[50 %]

Beide Teile der Kompetenzfeststellung müssen bestanden werden. Im Fall des Nichtbestehens wird eine Möglichkeit zur Wiederholung der Kompetenzfeststellung gegeben.

Anhang 1: Standardberufsbildpositionen (zum 1. August 2021 eingeführt)

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Zuordnung
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ x Absatz y Nummer 1)	
	a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung
	b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	
	c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	
	d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	
	e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	
	f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	
	g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	
	h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	
	i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ x Absatz y Nummer 2)	
	a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	während der gesamten Ausbildung
	b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen	
	c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern	
	d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen	
	e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden	
	f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten	
	g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ x Absatz y Nummer 3)	
	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	während der gesamten Ausbildung
	b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	

	<p>c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten</p> <p>Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden</p> <p>d) Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen</p> <p>e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln</p> <p>f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren</p>	während der gesamten Ausbildung
4	<p>4 Digitalisierte Arbeitswelt (§ x Absatz y Nummer 4)</p> <p>a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten</p> <p>b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten</p> <p>c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren</p> <p>d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen</p> <p>e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen</p> <p>f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten</p> <p>g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten</p> <p>h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren</p>	während der gesamten Ausbildung

Quelle: [Empfehlung 172](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17. November 2020.

Anhang 2: Notenschlüssel

Punkte	Note als Dezimalzahl	Note in Worten	Definition
100	1,0	sehr gut	eine Leistung, die den Anforderungen in besonderem Maß entspricht
98 und 99	1,1		
96 und 97	1,2		
94 und 95	1,3		
92 und 93	1,4		
91	1,5	gut	eine Leistung, die den Anforderungen voll entspricht
90	1,6		
89	1,7		
88	1,8		
87	1,9		
85 und 86	2,0		
84	2,1		
83	2,2		
82	2,3		
81	2,4		
79 und 80	2,5	befriedigend	eine Leistung, die den Anforderungen im Allgemeinen entspricht
78	2,6		
77	2,7		
75 und 76	2,8		
74	2,9		
72 und 73	3,0		
71	3,1		
70	3,2		
68 und 69	3,3		
67	3,4		
65 und 66	3,5	ausreichend	eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht
63 und 64	3,6		
62	3,7		
60 und 61	3,8		
58 und 59	3,9		
56 und 57	4,0		
55	4,1		

53 und 54	4,2	mangelhaft	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass gewisse Grundkenntnisse noch vorhanden sind
51 und 52	4,3		
50	4,4		
48 und 49	4,5		
46 und 47	4,6		
44 und 45	4,7		
42 und 43	4,8		
40 und 41	4,9		
38 und 39	5,0		
36 und 37	5,1		
34 und 35	5,2		
32 und 33	5,3		
30 und 31	5,4		
25 bis 29	5,5	ungenügend	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse fehlen
20 bis 24	5,6		
15 bis 19	5,7		
10 bis 14	5,8		
5 bis 9	5,9		
0 bis 4	6,0		

Quelle: [Richtlinie 120](#) des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 15. Dezember 2021, Musterprüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen

Anhang 3: Glossar

zu den im Rahmen der TQ-Projekte verwendeten Begriffen im Kontext von Teilqualifikationen (TQ) Erarbeitet im Zusammenhang der Projekte: BIBB-TQ, ETAPP und „Chancen nutzen!“

Abschlussprüfung/Gesellenprüfung: Die Abschlussprüfung/Gesellenprüfung am Ende einer dualen Ausbildung ist geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung.

Baustein: Wird als Synonym für Teilqualifikation verwendet. Die o. g. Projekte haben sich in der Kommunikation zur Projektarbeit auf die Verwendung des Begriffs Teilqualifikation verständigt (s. Teilqualifikation).

Berufsabschluss im Kontext der TQ-Projekte: Der Berufsabschluss bedeutet hier die erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in dualen Ausbildungsberufen nach BBiG/HwO.

Eignungsfeststellung/Kompetenzanalyse: Verfahren im Vorfeld von TQ-Maßnahmen zur Feststellung bereits erworbener Kompetenzen und des Qualifizierungsbedarfs u.a. durch Sichtung vorliegender Nachweise, Gespräche, ggf. kleine Arbeitsproben.

„Externenprüfung“: Der Begriff „Externenprüfung“ wird umgangssprachlich verwendet. Diese Bezeichnung bezieht sich auf die Zulassung sog. „Externer“ (nicht Auszubildende) zur Abschlussprüfung einer dualen Ausbildung nach § 45 Abs. 2 Satz 1 BBiG.

Kompetenzfeststellung (KF) zum Abschluss von Teilqualifikationen: Schriftliche oder praktische und/oder mündliche Überprüfung der in der jeweiligen TQ erworbenen Kompetenzen. Es handelt sich hierbei um keine Prüfung im formalrechtlichen Sinn, sondern um eine Bewertung des Qualifizierungserfolgs. Die Kompetenzfeststellung wird in den TQ-Projekten durch den qualifizierenden Bildungsträger oder die zuständige Stelle durchgeführt. Für eine erfolgreich durchlaufene Kompetenzfeststellung erhält der/die Teilnehmende ein Zertifikat.

Modul: Wird als Synonym für Teilqualifikation verwendet. Die o. g. Projekte haben sich in der Kommunikation zur Projektarbeit auf Verwendung des Begriffs Teilqualifikation verständigt.

Standardisierung im Kontext der TQ-Projekte: Verabredung verbindlicher Elemente zwischen den Projekten zu den Punkten:

- Verständigung über einen einheitlichen Aufbau von TQs
- Verwendung von einheitlichen Begrifflichkeiten
- Erarbeitung von Empfehlungen zur bundesweiten Vergleichbarkeit von TQs

Teilqualifikation(-en): Abgegrenzte, standardisierte Einheiten innerhalb einer curricularen Gesamtstruktur, die sich an betrieblichen Arbeits- und Geschäftsprozessen ausrichten und inhaltlich Teilmengen eines zugrundeliegenden anerkannten Ausbildungsberufs nach BBiG/HwO darstellen (berufsabschlussorientierte TQ im Beruf „...“). Mehrere Teilqualifikationen können zum Berufsabschluss durch die Abschlussprüfung (Externenprüfung) führen.

Teilqualifizierung: Für den Qualifizierungsprozess mit dem Ziel des Abschlusses einer oder mehrerer Teilqualifikationen wird der Begriff Teilqualifizierung verwendet.