Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Obst- und Gemüsekonservierer nach dem BGBl. I Nr. 37/1981(435. Verordnung; Jahrgang 1983)

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Hinweise:****Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**<https://www.qualitaet-lehre.at/>**Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg> |  |
|  |  |  |

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

**1. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**2. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Infobox:**Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Hinweis:**Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritären. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können. |

**Erklärung:*** Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
* Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

**Beispiele:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann…** | **✓** | **✓** |
| mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ausstattung des Arbeitsbereichs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann…** | **✓** | **✓** |
| die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden. |  |  |

 |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** |
| Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe |  |  |
| Kenntnis der Rohwaren, Hilfs- und Zusatzstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Lagerungen |  |  |
| Kenntnis des Reinigens und Desinfizierens von Maschinen und Geräten |  |  |
| Kenntnis der Verwendbarkeit von Holz, Metall und Kunststoff bei der Verarbeitung der Rohwaren und Zusatzstoffe |  |  |
| Übernehmen der Rohwaren und Beurteilen der Qualität |  |  |
| Reinigen, Sortieren, Vorbereiten und Vorbehandeln der Rohwaren |  |  |
| Vorbereiten der Aufgussflüssigkeiten und Zuckerlösungen |  |  |
| Einfache Rezeptur- und Ausbeuteberechnungen |  |  |
| Zubereiten der Rohware für Halb- und Fertigprodukte durch Blanchieren, Dämpfen, Kochen, Säuern, Zuckern, Würzen |  |  |
| Abfüllen, Aufgießen und Verschließen von Behältnissen |  |  |
| Pasteurisieren und Sterilisieren |  |  |
| Grundkenntnisse der verschiedenen Konservierungsarten |  |  |
| Einfache Fertigungskontrollen, Bebrüten |  |  |
| Kenntnis des Lagerns der Halb- und Fertigerzeugnisse |  |  |
| Prüfen und Überwachen der Halb- und Fertigerzeugnisse |  |  |
| Kenntnis des Verpackens und Etikettierens der Fertigware |  |  |
| Kenntnis der Eignung von Konservendosen, Gläsern und sonstigen Emballagen in Bezug auf die jeweiligen Füllgüter |  |  |
| Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften, insbesondere der Vorschriften des Lebensmittelrechts |  |  |
| Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz) |  |  |
| Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit |  |  |
| Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften |  |  |