

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 Prioritäten. 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		