

Beispiel für eine Arbeitsaufgabe mit dazugehörigem Auftragsbezogenem Fachgespräch

Nachfolgend ist **beispielhaft** eine Ausgestaltung für die Prüfungsinstrumente Arbeitsaufgabe und Auftragsbezogenes Fachgespräch im Prüfungsbereich „Herstellen von Enderzeugnissen“ aus Teil 2 der gestreckten Abschluss- oder Gesellenprüfung in der Fachrichtung Müllerei dargestellt.

Im Beispiel wird für die Prüfung die Tätigkeit „Herstellen von Mahlerzeugnissen“ zugrunde gelegt.

Insgesamt sind gemäß der Ausbildungsordnung im Prüfungsbereich „Herstellen von Enderzeugnissen“ zwei Arbeitsaufgaben mit jeweils einem Auftragsbezogenen Fachgespräch durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt für die Durchführung beider Arbeitsaufgaben und beider Auftragsbezogenen Fachgespräche insgesamt 300 Minuten, wovon insgesamt höchstens 20 Minuten für die beiden Auftragsbezogenen Fachgespräche zur Verfügung stehen. Der jeweilige Prüfungsausschuss legt zur Prüfung fest:

- Die Aufgabenstellung, die Verteilung der Prüfungsinhalte auf die vorgegebenen Prüfungsinstrumente
- Die Verteilung der Prüfungszeit innerhalb des jeweiligen Prüfungsinstrumentes
- Die Bewertungskriterien und Gewichtungen innerhalb des Prüfungsbereiches.

Aufgabenstellung beispielhaft - Verteilung der Prüfungsinhalte und Prüfungszeiten sind als eine mögliche Variante zu verstehen!

Die Bäckerei Huber bestellt ein Weizenmehl der Type 550, 30 Prozent Feuchtkleber. Das Weizenmehl soll in Säcken zu 25 kg bereitgestellt werden. Die Auslieferung mit dem LKW der Hoppenlaumühle ist für die Folgewoche geplant.

- ⇒ Planen und dokumentieren Sie den Herstellungsablauf und erstellen Sie einen Siebterbelegungsplan.
- ⇒ Wählen Sie geeignete Rohstoffe für eine Mühlenmischung aus, richten Sie die Anlage ein.
- ⇒ Stellen Sie das gewünschte Mahlerzeugnis (I. 1. A. 1 M) her und bestimmen Sie die Ausbeute.
- ⇒ Überprüfen Sie das Erzeugnis auf die erforderliche Produktqualität (Type 550, 30 Prozent Feuchtkleber) mittels folgender Untersuchungsmethoden im Mühlenlabor „Hoppenlau“:
 - Pekarprobe,
 - Feuchtebestimmung,
 - Kleberbestimmung.
- ⇒ Sacken Sie 25 kg ab und nehmen Sie die notwendige lebensmittelrechtliche Kennzeichnung vor. Lagern Sie die Sackware bis zur Auslieferung ein.

Bsp. Prüfungszeit:

Die Prüfungszeit für die Durchführung dieser Arbeitsaufgabe inklusive des im Anschluss durchzuführenden auftragsbezogenen Fachgesprächs beträgt 150 Minuten. Die Zeit für das auftragsbezogene Fachgespräch beträgt hierbei max. 10 Minuten.

| Bsp. Prüfungsinhalte | Bsp. Ausstattung / Hilfsmittel | Bsp. erwartetes Vorgehen / erwartete Ergebnisse |
|--|---|--|
| Herstellungsverfahren auswählen; Produktionsprozesse planen | <u>Maschinenliste:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Scheuermaschine • Walzenstuhl • Plansichter • Saugpneumatik • Förderwege • Lüfter • Filteranlage | <ul style="list-style-type: none"> • Die für die Vermahlung notwendigen Maschinen und Anlagen auswählen • Planung des Herstellungsprozesses mit Diagrammen und Sichterbelegungsplan |
| Roh-, Hilfs und Zusatzstoffe auswählen | <ul style="list-style-type: none"> • Auswahlliste Weizensorten | <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenstellung einer Mühlenmischung aus mind. 2 verschiedenen Weizenqualitäten (E, A) mit Festlegung der Mengenverhältnisse |
| Anlagen einrichten und in Betrieb nehmen | <ul style="list-style-type: none"> • Anlage betriebsfertig • Weizenmischung vorgeetzt | <ul style="list-style-type: none"> • Plansichtersiebe gemäß Diagramm einlegen. • Förderwege einstellen • Einschaltreihenfolge beachten |
| Steuerung der Produktionsprozesse bei der Herstellung des Enderzeugnisses unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, verfahrenstechnologischer und zeitlicher Vorgaben | | <ul style="list-style-type: none"> • Genetzten Weizen über Scheuermaschine (Weißreinigung) auf den Walzenstuhl fördern. • Vermahlung (I. Schrot; 1. A.; 1. Mahlung) durchführen. Walzenstuhl auf Produkt einstellen. • Plansichterabgänge prüfen • Aufgabenstellung in der vorgegebenen Zeit erledigen |
| Enderzeugnisse kontrollieren, sensorische, chemische, physikalische Untersuchungen durchführen | <ul style="list-style-type: none"> • Taschenrechner • PC mit Word-Office | <ul style="list-style-type: none"> • Ausbeute bestimmen • Pekarprobe auf Stippengehalt und Farbe durchführen • Feuchtebestimmung durchführen • Kleberbestimmung durchführen • Bewertung der Ergebnisse im Hinblick auf die Kundenforderung Type 550, 30 % Feuchtkleber vornehmen |
| Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln einhalten | <ul style="list-style-type: none"> • Sackwarenaufkleber | <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene und Sauberkeit in der Mühle und im Labor einhalten. |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Säcke | <ul style="list-style-type: none"> • Sackwarenaufkleber beschriften 25 kg kennzeichnen mit Hersteller „Hoppenlaumühle“, Adresse, Type 550; Weizenmehl, MHD 6 -12 Monate, Loskennzeichnung |
| Erzeugnisse verpacken und lagern | <ul style="list-style-type: none"> • Sackmaterial • Waage | <ul style="list-style-type: none"> • 25 kg fachgerecht absacken und Sack mit Sacknämaschine verschließen • Füllgewicht einhalten • Sackware kühl und trocken lagern |
| Maßnahmen zur Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, zum Brandschutz, Umweltschutz und zum Qualitätsmanagement treffen | | <ul style="list-style-type: none"> • Vorschriften zur Arbeitssicherheit einhalten • saubere Arbeitskleidung in Mühle tragen • sauberen Labormantel im Labor tragen |
| Vorgehensweise begründen | | <ul style="list-style-type: none"> • siehe auftragsbezogenes Fachgespräch |
| <p>Auftragsbezogenes Fachgespräch (Nach der Durchführung)</p> <p>Bewertet werden methodisches Vorgehen und Lösungswege und/oder Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge.</p> | | |
| Prüfungsinhalte | Erwartungen | |
| Vorgehensweise und Lösungswege | <ul style="list-style-type: none"> • Die Auswahl der Maschinen sowie die das gewählte Mühlendiagramm beschreiben und den gewählten Lösungsweg begründen. • Das vorliegende Endprodukt bewerten und etwaige Abweichungen zu den Soll-Werten erklären. • Maßnahmen beschreiben, wie bei Abweichungen verfahren werden kann. • Lösungswege erläutern, ggf. auch alternative Herstellverfahren oder Diagramme beschreiben. | |
| Verständnis für Hintergründe und Zusammenhänge | <ul style="list-style-type: none"> • Übertragung der Vorgehensweise zur Herstellung von Mahlerzeugnissen - zu größeren Mühlenanlagen (durchgehende Mühle). • Alternative Lösungswege beschreiben und begründen. • Mögliche Ursachen für Qualitätsprobleme bei den Mahlerzeugnissen beschreiben. | |