Kauffrau/Kaufmann EFZ
Branche Nahrungsmittel-Industrie

Vorbereitungsaufträge zum üK 3

Vorbereitungsauftrag	Aufwand Soll	Aufwand Ist	Erledigt Visum und Datum
Vorbereitungsauftrag V312.1 bearbeitet	10 Min.		
Vorbereitungsauftrag V313.1 bearbeitet	10 Min.		
Vorbereitungsauftrag V314.1 bearbeitet	30 Min.		
Vorbereitungsauftrag V315.1 bearbeitet	20 Min.		
Vorbereitungsauftrag V316.1 bearbeitet	60 Min.		
Vorbereitungsauftrag V317.1 bearbeitet	10 Min.		
Total	**140 Min.**		

Vorbereitungsaufträge mit dem Lernenden besprochen und kontrolliert:

Datum _____

Name Berufsbildner/in _____

Unterschrift Berufsbildner/in _____

Name Lernende/r _____

Unterschrift Lernende/r _____

Besprechungsnotizen / Kommentar:

_____

_____

*Bitte bringen Sie wieder ein **Markenprodukt** (möglichst ein Leaderartikel) Ihres Unternehmens mit an den ÜK. Achten Sie darauf, dass es sich um eine Verpackung für den Endverbraucher handelt, welche eine Nährwertdeklaration hat. Stellt Ihr Unternehmen Produkte her, die gekühlt werden müssen, bringen Sie eine leere Verpackung mit.*

	Rückblick üK2		Auftrag
V312.1	**Transferauftrag zum üK2**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

Ziel
Sie haben im üK2 einen Transferauftrag erhalten. Diesen sollten Sie in der Zwischenzeit erarbeitet haben. Dies dient als Repetition und als Vorbereitung für das Qualifikationsverfahren.

Auftrag

1. Bringen Sie den unterschriebenen Transferauftrag zum ÜK2 mit. Ebenso die dazugehörigen erarbeiteten Dokumente zum T221.1, T222.1 und T223.1.

2. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zum Transferauftrag:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Hinweis
Den Transferauftrag finden Sie als leeres Vorlagedokument auch auf unserer Homepage www.kv:nmi.ch (Dokumente, Lernende, üK2).

	Überprüfung Lernstand		Auftrag
V313.1	**Lerndokumentationen (LD)**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

Ziel
Überprüfung und Hilfestellung bei der Erarbeitung und Dokumentation von Leistungszielen im time2learn.

Auftrag

1. Im Ausbildungsplaner time2learn führen Sie regelmässig Ihren Ausbildungsstand in den Lerndokumentationen nach. Lesen Sie dazu als Repetition das entsprechende Kapitel im Ordner LLD (Register 2, Seiten 36 - 53).

2. Melden Sie sich im Ausbildungsplaner time2learn an und drucken Sie mindestens 2 Lerndokumentationen mit einer Gesprächssituation aus. Prüfen Sie die Lerndokumentationen vorher auf Rechtschreibefehler.

3. Notieren Sie nachfolgend Ihre Fragen, Bemerkungen, Hinweise usw., die Sie im Moment zu den Lerndokumentationen haben:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
V314.1	**Kapitel 6** **Beschaffung**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	30 Min.

Ziel
Die Beschaffung sorgt für den rechtzeitigen Einkauf und die Bereitstellung von betriebsnotwendigem Material. Sie erfahren in diesem Kapitel, welche unterschiedlichen Ansprüche in der Beschaffung erfüllt werden müssen.

Auftrag

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 6 die Seiten 2-13 durch.

2. Fragen Sie in Ihrer Beschaffung (Einkauf) nach, welche Materialien Ihr Unternehmen wo beschafft. Beschränken Sie sich auf die wichtigsten Materialien.

Was wird beschafft?	**Wo wird beschafft?**
Kakaobohnen	*Elfenbeinküste*

3. Gemäss der Theorie auf den Seiten 11 und 12 wird unterschieden in Vorratsbeschaffung, Einzelbeschaffung und Just-in-time Beschaffung. Führen Sie zu jeder Beschaffungsart einen Rohstoff auf und erklären Sie, wieso sich Ihr Unternehmen für diese Beschaffungsart entschieden hat:

   Vorratsbeschaffung:
   _____
   _____
   _____

   Einzelbeschaffung:
   _____
   _____
   _____

   Just-in-Time Beschaffung:
   _____
   _____

4. Fragen Sie in Ihrem Betrieb nach, welche Arbeiten notwendig sind, wenn die bestellte Ware eintrifft (Warenannahme)?

_____

_____

_____

5. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Beschaffung:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
V315.1	**Kapitel 7** **Lagerung**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	20 Min.

Ziel
In einem Lager werden die Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte aufbewahrt. Sie erfahren in diesem Kapitel, wie die Lagerhaltung optimiert werden kann.

Auftrag

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 7 die Seiten 2-8 durch.

2. Fragen Sie in Ihrer Logistik (Spedition) nach, wie Ihre Endprodukte kommissioniert werden.

   _____

   _____

   _____

3. Ihr Unternehmen lagert Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte ein. Führen Sie die verschiedenen Lagerarten auf und erklären Sie die Anforderungen:

Lagerart	**Was wird eingelagert?**	**Anforderungen an das Lager?**

4. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Lagerung:

   _____

   _____

   _____

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
V316.1	**Kapitel 8** **Produktion**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	60 Min.

Ziel
In der Produktion werden die Grundstoffe so schonend wie möglich verarbeitet, um ihre innere Qualität zu erhalten, gleichzeitig aber auch die Haltbarkeit und damit die Sicherheit der Lebensmittel jederzeit zu gewährleisten. Erfahren Sie in diesem Kapitel mehr über die Produktion in der Nahrungsmittelindustrie.

Auftrag

1. Lesen Sie im Ordner Betrieb&Praxis, Kapitel 8 die Seiten 2-22 durch.

2. Beschreiben Sie den Produktionsprozess von Ihrem gewählten Produkt (Leaderprodukt gemäss Seite 1, Vorbereitungsauftrag). Wahlweise können Sie auch ein bestehendes Dokument Ihres Unternehmens mitnehmen, welches den Produktionsablauf grafisch darstellt.

   _____

   _____

   _____

   _____

   _____

3. Welche Zutaten sind in Ihrem Produkt enthalten? Fragen Sie zusätzlich nach, welche Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für die Produktion Ihres Produktes notwendig sind.

   Zutaten: _____

   _____

   _____

   Zusatzstoffe: _____

   _____

   _____

   Verarbeitungshilfsstoffe: _____

   _____

   _____

4. Prüfen Sie, ob die Nährwerttabelle Ihres Produktes den Anforderungen auf Seite 13 entspricht. Festgestellte Abweichungen:

_____

_____

_____

_____

5. Fragen Sie in Ihrem Unternehmen nach, wie die Produktionsplanung funktioniert und auf welche Besonderheiten Sie achten müssen. Notieren Sie hier die wichtigsten Punkte:

_____

_____

_____

_____

6. Lassen Sie sich Ihr HACCP Konzept erklären und notieren Sie hier die wichtigsten kritischen Kontrollpunkte in Ihrem Produktionsablauf:

_____

_____

_____

_____

7. Notieren Sie Fragen oder Unklarheiten zur Produktion:

_____

_____

_____

_____

_____

	Branchenkunde "Betrieb&Praxis"		Auftrag
V317.1	**Kapitel 9** **Spedition und Zahlungsabwicklung**	Vorbereitungsauftrag Einzelarbeit	10 Min.

Ziel
Nach der Produktion sollen die Waren zeitgerecht und sicher zum Kunden gelangen. Erfahren Sie in diesem Kapitel mehr über die Anforderungen an den Transport.

Auftrag

Fragen Sie in Ihrem Unternehmen nach, wie die Produkte von Ihrem Lager zum Kunden gelangen. Führen Sie hier die wichtigsten Transportmittel auf:

Transportmittel	**Güter**	**Anforderungen**