

1. Lehrjahr

Kursname	Beschreibung
PC Grundkenntnisse	Hardwarekomponenten erkennen, benennen und zuordnen Montage und Demontage von Rechnersystemen Betriebssysteme und Standardsoftware installieren & konfigurieren Grundadministration durchführen
Betriebliche und technische Kommunikation	Informationen beschaffen, aufbereiten & bewerten technische Unterlagen & Grundbegriffe der Normen Skizzen erstellen produktionstechnische Daten nutzen Arbeitsergebnisse dokumentieren Informations- und Kommunikationstechniken anwenden Daten eingeben, sichern und pflegen Vorschriften zum Datenschutz
Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen	Auftragsunterlagen prüfen Auftragsziele im eigenen Arbeitsbereich festlegen Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffe & Werkzeuge auswählen Hilfsstoffe ihrer Verwendung nach zuordnen, nach Vorschriften einsetzen und fachgerecht entsorgen Arbeitsabläufe & Teilaufgaben unter Beachtung wirtschaftlicher & terminlicher Vorgaben planen Arbeitsabläufe mit vor- und nachgelagerten Bereichen abstimmen
Qualitätsmanagement	Aufgaben und Ziele von qualitätssichernden Maßnahmen unterscheiden Ursachen von Qualitätsabweichungen feststellen Korrekturmaßnahmen einleiten zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Arbeitsbereich beitragen

1. Lehrjahr

Kursname	Beschreibung
Messtechnik	Auswahl und Anwendung von Messmitteln (Analog- und Digitalmultimeter, Oszilloskop) Aufbau elektronischer Komponenten nach Schaltungsunterlagen Kennlinienaufnahme Fehlersuche und Dokumentation Messprotokolle Datenblätter anwenden
Pneumatik	Schaltzeichen % Aufbau nach Schaltplänen Erstellung von Schaltplänen der Pneumatik Drucklufterzeugung und Druckluftverteilung pneumatische Bauteile Funktion & Anwendung Fehlersuche und Fehlerbeseitigung
Digitale Kommunikation	Datenschutzgrundverordnung IT-Sicherheit Datenerhebung, -speicherung Anwendung in einer Projektaufgabe
Steuerungs- und Regelungstechnik	Blockschaltbilder Schaltzeichen der Regelungstechnik Inbetriebnahme von Regelsystemen Visualisierung am PC Durchflussregelung mit deren Aktoren & Sensoren Parametrierung als P-, I-, PI-, PD-, PID-Regler

1. Lehrjahr

Kursname	Beschreibung
Einrichten und Bedienen von Produktionsanlagen	Produktionsmaschinen und –anlagen hinsichtlich der Funktion und des Einsatzes unterscheiden und nach Vorgaben rüsten Maschinen und Anlagen unter Berücksichtigung der Sicherheitsbestimmungen in Betrieb nehmen Störungen und Abweichungen sowie deren Ursachen feststellen und beseitigen Maschinen und Anlagen übergeben Übergabe dokumentieren lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Hygienevorschriften im Fertigungsprozess beachten und anwenden
Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen	Werkzeuge, Maschinen und Anlagen nach Vorgaben kontrollieren und warten Betriebsbereitschaft durch Warten und Inspizieren sicherstellen Verschleißteile austauschen Warten & Inspizieren von Maschinen & Anlagen Geräte, Maschinen & Anlagen reinigen & pflegen

2. Lehrjahr

Kursname	Beschreibung
Prüfungsvorbereitung	Vertiefung der notwendigen Fertigkeiten zur Zwischenprüfung & Training typischer Aufgaben
Steuern des Materialflusses	Materialfluss im eigenen Arbeitsbereich überwachen und sicherstellen Störungen im Materialfluss feststellen & beseitigen Materialfluss optimieren Arbeits- und Bewegungsabläufe im Arbeitsbereich optimieren
Warten und Inspizieren von Maschinen und Anlagen	Werkzeuge, Maschinen und Anlagen nach Vorgaben kontrollieren und warten Betriebsbereitschaft durch Warten & Inspizieren sicherstellen Austausch von Verschleißteilen im Rahmen der vorbeugenden Instandhaltung durchführen und veranlassen
Qualitätsmanagement	Aufgaben und Ziele von qualitätssichernden Maßnahmen unterscheiden Ursachen von veredelungsspezifischen Qualitätsabweichungen feststellen Korrekturmaßnahmen einleiten zur kontinuierlichen Verbesserung im eigenen Arbeitsbereich beitragen Dokumentation Arbeiten kundenorientiert durchführen
Lebensmitteltechnik	Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten erkennen, unterscheiden, bereitstellen und vorbereiten Merkmale und Eigenschaften unterschiedlichster Lebensmittel und Getränke Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln

3. Lehrjahr

Kursname	Beschreibung
Lebensmitteltechnik	Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten erkennen, unterscheiden, bereitstellen und vorbereiten Merkmale und Eigenschaften unterschiedlichster Lebensmittel und Getränke Lagerung und Verpackung von Lebensmitteln
Betriebliche und technische Kommunikation	Informationen beschaffen, aufbereiten & bewerten technische Unterlagen & Grundbegriffe der Normen Skizzen erstellen produktionstechnische Daten nutzen Arbeitsergebnisse dokumentieren Informations- & Kommunikationstechniken anwenden Daten eingeben, sichern und pflegen Vorschriften zum Datenschutz
Steuern von Produktionsprozessen	Produktionsmaschinen und -anlagen rüsten in Betrieb nehmen und bedienen Produktionsmaschinen & -anlagen umrüsten, in Betrieb nehmen und bedienen Produktionsprozesse unter Berücksichtigung verfahrenstechnischer und betriebsbezogener Vorschriften steuern und überwachen Störungen im Produktionsprozess feststellen und nach rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben Maßnahmen ergreifen
Prüfungsvorbereitung	Vertiefung der notwendigen Fertigkeiten zur Abschlussprüfung & Training typischer Aufgaben