

Lehrbetrieb:	Betrieb, Adresse				
Abteilung:	Produktion Convenience (SLVC)				
Kandidat/Kandidatin:	Name Vorname (Kandidaten Nr.)				
Vorgesetzte Fachkraft:	Name Vorname				
Aufgaben-Nr.:	3	Gewichtung (nur bei Teilaufgaben):			
Bereich:	Convenience / Kutterraum				
Datum:	dd.mm.yyyy	Zeit:	06:00 Uhr – 10:30 Uhr	Dauer:	4,5h
Aufgabe:	Herstellung HFR genussfertiger Massen				

Anfangssituation:	<i>Anlage gereinigt, Desinfiziert, Demontiert, Keine Rohstoffe vor Ort</i>				
Aufgabenstellung:	<p><i>Der Kandidat stellt selbstständig genussfertige Massen her nach PPS Tage/Workorder</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Selbständiges Einrichten vom Arbeitsplatz, Zusammenbauen und Einfahren vom Kutter</i> - <i>Avor mit Unterstützung vom Team; Rohstoffe und Zutaten am Arbeitsplatz</i> - <i>Selbständiges Herstellen der Humusmassen nach Vorgabe PPSTg oder Workorder</i> - <i>Zwischenreinigung nach Vorgabe</i> - <i>Organisation vor- und nachgelagerte Prozess</i> - <i>Rückmeldungen im Win-Rez System</i> 				
Zeitraumen (Eckdaten):	<p><i>05:45- 06:00 Uhr Begrüssung Experten (wenn PEX anwesend)</i></p> <p><i>06:00- 07:30 Uhr Start; Linienfreigabe, Montage Kutter und Einrichten Arbeitsplatz</i></p> <p><i>Ab 07:30- 10:00 Uhr Produktion Genussfertiger Massen herstellen zusammen mit Team (exkl. Pause)</i></p>				
Ergebnis:	<p><i>Hergestelltes Produkt entspricht dem internen Standard von HTF</i></p> <p><i>Erkennt Zusammenhänge der Rezeptur und Verfahrensanweisungen</i></p> <p><i>Prozessdokumentationen und Kontrollen werden gemäss QM Vorgaben ausgeführt</i></p> <p><i>Massnahmen einleiten bei Abweichungen</i></p>				

Lehrbetrieb:	Betrieb, Adresse				
Abteilung:	<i>Produktion Convenience (SLVC)</i>				
Kandidat/Kandidatin:	Name Vorname (Kandidaten Nr.)				
Vorgesetzte Fachkraft:	Name Vorname				
Aufgaben-Nr.:	1	Gewichtung (nur bei Teilaufgaben):			
Bereich:	<i>Convenience / Sealpack Linie 8</i>				
Datum:	dd.mm.yyyy	Zeit:	<i>05:00 Uhr – 10:00 Uhr</i>	Dauer:	<i>5h</i>
Aufgabe:	<i>Abfüllen und Verpacken</i>				

Anfangssituation:	<i>Anlage gereinigt, desinfiziert, demontiert, Rohstoffe nicht vor Ort</i>
Aufgabenstellung:	<p><i>Der Kandidat füllt selbstständig an der Verpackungsanlage genussfertige Massen ab. Nach PPS Tage/Workorder.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Linienfreigabe, selbständiges Zusammenbauen und Einrichten der Abfüll- und Verpackungsanlage</i> - <i>Selbständiges Einfahren und Betreiben der Anlage</i> - <i>Zusammenarbeit Team der vor- und nachgelagerten Prozesse</i> - <i>Zwischenreinigung nach Vorgabe</i>
Zeitrahmen (Eckdaten):	<p><i>04:45- 05:00 Uhr Begrüssung PEX wen vor Ort</i></p> <p><i>05:00- 06:30 Uhr Start Linienfreigabe, Einrichten Abfüll- und Verpackungsanlage</i></p> <p><i>Ab 06:30- 10:00 Uhr Produktion Abfüllen</i> <i>(inkl. Pause)</i></p>
Ergebnis:	<p><i>Hergestelltes Produkt entspricht dem internen Standard von HTF</i></p> <p><i>Erkennt Zusammenhänge der Rezeptur und Verfahrensanweisungen</i></p> <p><i>Prozessdokumentationen und Kontrollen werden gemäss QM Vorgaben ausgeführt</i></p> <p><i>Massnahmen einleiten bei Abweichungen</i></p>

Lehrbetrieb:	Betrieb, Adresse		
Abteilung:	<i>Produktion Convenience (SLVC)</i>		
Kandidat/Kandidatin:	Name Vorname (Kandidaten Nr.)		
Vorgesetzte Fachkraft:	Name Vorname		
Aufgaben-Nr.:	2	Gewichtung (nur bei Teilaufgaben):	
Bereich:	<i>Convenience / Kalte Küche</i>		
Datum:	dd.mm.yyyy	Zeit:	<i>10:15 Uhr – 14:15 Uhr</i>
		Dauer:	<i>4h</i>
Aufgabe:	<i>Herstellung HFR Vegi Füllungen</i>		

Anfangssituation:	<i>Anlagen in Betrieb oder bereit für Produktewechsel/Zwischenreinigung</i>
Aufgabenstellung:	<p>Der Kandidat übernimmt den laufenden Prozess und stellt batchweise Vegi Füllungen her.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Selbständiges Aufbereiten und Mischen der Massen nach Workorder</i> - <i>Rohstoffe und Zutaten am Arbeitsplatz, bereit zur Übernahme</i> - <i>Bedienung des ERP-Systems und Rückmeldungen in Win-Rez</i> - <i>Zwischenreinigung nach Vorgabe</i> - <i>Zusammenarbeit mit Mitarbeiter</i> - <i>Organisation mit Mitarbeiter der vor- und nachgelagerten Prozesse</i> - <i>Aufarbeitung Notizen für LAP-Dokumentation und -Präsentation</i>
Zeitraumen (Eckdaten):	<p><i>10:00- 10:15 Bei Bedarf Notizen für Dokumentation erstellen</i></p> <p><i>Ab 10:15- 14:30 Start Massen-Herstellung inkl. 20 Minuten vor Ende für Aufbereitung (inkl. Pause) Doku</i></p>
Ergebnis:	<p><i>Hergestelltes Produkt entspricht dem internen Standard von HTF</i></p> <p><i>Erkennt Zusammenhänge der Rezeptur und Verfahrensanweisungen</i></p> <p><i>Prozessdokumentationen und Kontrollen werden gemäss QM Vorgaben ausgeführt</i></p> <p><i>Massnahmen einleiten bei Abweichungen</i></p>

Lehrbetrieb:	Betrieb, Adresse			
Abteilung:	<i>Produktion Convenience (SLVC)</i>			
Kandidat/Kandidatin:	Name Vorname (Kandidaten Nr.)			
Vorgesetzte Fachkraft:	Name Vorname			
Aufgaben-Nr.:	4	Gewichtung (nur bei Teilaufgaben):		
Bereich:	<i>Convenience / Gewürzaufbereitung, Avor- Logistik</i>			
Datum:	dd.mm.yyyy	Zeit:	<i>10:45 Uhr – 15:00 Uhr</i>	Dauer: <i>4.5h</i>
Aufgabe:	<i>Herstellung HFR Gewürz, AVOR (Rüsten nach Workorder für Produktionslager)</i>			

Anfangssituation:	<i>Gewürzraum und Avor Rüstplatz im laufenden Arbeitsprozess</i>
Aufgabenstellung:	<p><i>Der Kandidat übernimmt Gewürz- und/oder Rüstlagerplatz und arbeitet selbstständig die Workorder ab nach Vorgabe oder PPSTg</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Übernahme von Arbeitsplatz und Workorder</i> - <i>Selbständiges Abarbeiten von Gewürzrüst- oder Rohstoffaufträgen</i> - <i>Zusammenarbeit und Absprachen mit MA</i> - <i>Zwischenreinigung nach Vorgabe</i> - <i>Organisation mit vor- und nachgelagerten Prozessen</i> - <i>Rückmeldungen im ERP-System Eone oder Win-Rez</i> - <i>Aufarbeitung Notizen für LAP-Dokumentation und -Präsentation</i>
Zeitrahmen (Eckdaten):	<p><i>10:00- 10:45 Uhr Bei Bedarf Notizen für Dokumentation erstellen</i> <i>Ab 10:15- 14:30 Start Avor Rüstplätze Abarbeiten Workorder, inkl. 20 Minuten vor</i> <i>(inkl. Pause) Ende für Aufbereitung Doku</i></p>
Ergebnis:	<p><i>Hergestelltes Produkt entspricht dem internen Standard von HTF</i> <i>Erkennt Zusammenhänge der Rezeptur und Verfahrensanweisungen</i> <i>Prozessdokumentationen und Kontrollen werden gemäss QM Vorgaben ausgeführt</i> <i>Massnahmen einleiten bei Abweichungen</i></p>