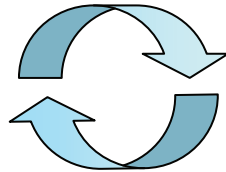


Projekt: GMP- gerechte Produktion von Kuchen

Betrieb

Ausbildungsrahmenplan I.3.3
[Qualitätsmanagement](#)



Berufsschule

[Rahmenlehrplan Lernfeld 5, 8](#)

1. Voraussetzung:

Die theoretischen Hintergründe zum Thema Qualitätsmanagement (§ 4 Abs. 1 Nr. 3.3) müssen vermittelt worden sein. Das heißt, dem Auszubildenden sollte klar sein, welche GMP Anforderungen bei der Produktion eines Arzneimittels an Personal, Räumlichkeiten, Hygiene, Dokumentation, etc. gestellt werden.

2. Aufgabe:

- a) Die Auszubildenden sollen ein Konzept entwickeln, um die Kuchenproduktion in Übereinstimmung mit den Grundsätzen und Leitlinien der Guten Herstellungspraxis (GMP) durchzuführen.

Folgende qualitätssichernden Maßnahmen sollen insbesondere berücksichtigt werden

- Planen, Erarbeiten und Dokumentieren der Produktionsvorgänge unter Berücksichtigung der Produktionshygiene
 - Räume, Einrichtungen, Betriebsmittel, Einsatzstoffe und Personal beschaffen und überwachen
 - alle notwendigen Dokumentationen durchführen
- b) Die Kuchenproduktion mit Inprozesskontrolle ist durchzuführen.
- c) Die Projektarbeit und die Arbeitsergebnisse werden bei einer gemeinsamen Kaffee/Tee - Stunde den Ausbilder/innen präsentiert.