

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
Einleitung	2

Allgemeine Themengebiete

Arbeitssicherheit/Umweltschutz	11
Qualitätssicherung	19
Technische Kommunikation	23
Werkstofftechnik	35
Prüf- und Messtechnik	45
Instandhaltung	55

Zwischenprüfung

Lebensmitteltechnik	63
---------------------------	----

Abschlussprüfung

Roh-, Zusatz-, Betriebs- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate	73
Lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Hygienevorschriften	85
Fertigungstechniken	93

Anlagen

Lösungsschlüssel	113
Lösungsvorschläge für die ungebundenen Aufgaben	115

Anhang

Markierungsbogen	
------------------	--