

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

# Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 454/2004 1. Dezember 2004

### Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft

Der Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren und folgenden Schwerpunkten eingerichtet:

1. **Getreidemüller,**
2. Futtermittelhersteller,
3. Backmittelhersteller.

Der Lehrbetrieb hat neben dem Allgemeinen Teil (Basismodul) zumindest einen Schwerpunkt (Schwerpunktmodul) zu vermitteln.

In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Verfahrenstechniker für die Getreidewirtschaft oder Verfahrenstechnikerin für die Getreidewirtschaft) zu bezeichnen.

Die Schwerpunktausbildung ist im Lehrvertrag und im Lehrzeugnis durch einen entsprechenden Hinweis neben der Bezeichnung des Lehrberufs zu vermerken.

### Berufsbild

Für die Ausbildung wird folgender allgemeiner Teil (Basismodul) festgelegt, wobei die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln sind, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Kenntnisse des Handhabens, Instandhaltens und Instandsetzens der zu verwendenden Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
2.	Kenntnisse der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse, ihrer Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten		
3.	Grundkenntnisse der Antriebs- und Steuerungsmöglichkeiten der in Betracht kommenden Maschinen	-	-
4.	Grundkenntnisse der Getreide- und Lagerschädlinge sowie deren Bekämpfung	-	-
5.	Beurteilen von Getreide und sonstigen Rohstoffen	-	-
6.	Bestimmen der handelsüblichen Qualitätsparameter von Roh- und Hilfsstoffen sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse einschließlich der Grundkenntnisse der Analytik		-
7.	Übernehmen und Reinigen des Getreides sowie sonstiger Rohstoffe		-
8.	-	Behandlung und Gesunderhaltung des Getreides sowie sonstiger Rohstoffe	
9.	Kenntnis der betrieblichen Produktionsplanung, Lagerwirtschaft und Logistik		
10.	-	Abfüllen, Wiegen und Verpacken der Erzeugnisse	
11.	Kenntnisse und Anwendung der berufsspezifischen EDV		

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

# Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 454/2004 1. Dezember 2004

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
12.	Kenntnisse und Anwendung englischer Fachausdrücke		
13.	Kenntnis der Kundenbetreuung	Mitwirken bei der Kundenbetreuung	Kundenbetreuung
14.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen im Sinne des Berufsausbildungsgesetzes		
15.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
16.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
17.	Die für den Beruf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutz der Umwelt: Grundkenntnisse über die betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz; Kenntnis über die im Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls		

Für die Ausbildung im **Schwerpunkt Getreidemüller** wird folgendes ergänzendes Berufsbild (Schwerpunktmodul) festgelegt, wobei die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Kenntnis der wichtigsten Teile der für die Berufsausübung erforderlichen einschlägigen fachlichen Rechtsvorschriften, (z. B. Lebensmittelgesetz, Österreichisches Lebensmittelbuch und Handelsbräuche)		
2.	-	Handhaben, Instandhalten und Instandsetzen der jeweiligen in Betracht kommenden Maschinen	
3.	-	Handhaben und Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse	
4.	-	Vorbereiten des Getreides für den Vermahlungsprozess (z. B. durch Netzen und Abstreifen)	
5.	-	Kenntnis des Produktionsablaufes aufgrund eines Mühlendiagrammes	
6.	-	Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, (z. B. Reinigung, Vermahlung, Verwiegung)	
7.	-	Mischen von Mahlprodukten zu fertigen Typenmehlen	
8.	-	Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen	Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.