

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung

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. 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. | Kenntnisse des Handhabens, Instandhaltens und Instandsetzens der zu verwendenden Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe | | |
| 2. | Kenntnisse der Roh- und Hilfsstoffe und 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 und deren Bekämpfung | - | - |
| 5. | Beurteilen von Getreide und sonstigen Rohstoffen | - | - |
| 6. | Bestimmen der handelsüblichen Qualitätsparameter von Roh- und Hilfsstoffen und der daraus hergestellten Erzeugnisse einschließlich der Grundkenntnisse der Analytik | | - |
| 7. | Übernehmen und Reinigen des Getreides und sonstiger Rohstoffe | | - |
| 8. | - | Behandlung und Gesunderhaltung des Getreides und sonstiger Rohstoffe | |
| 9. | Kenntnis der betrieblichen Produktionsplanung, Lagerwirtschaft und Logistik | | |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Backmittelherstellung

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

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr |
|------|---|--|-----------------|
| 10. | - | Abfüllen, Wiegen und Verpacken der Erzeugnisse | |
| 11. | Kenntnisse und Anwendung der berufsspezifischen EDV | | |
| 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 Lehrberuf 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 Backmittelhersteller** wird folgendes ergänzendes Berufsbild (Schwerpunktmodul) festgelegt. 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, wie beispielsweise Lebensmittelgesetz, Österreichisches Lebensmittelbuch und Handelsbräuche | | |
| 2. | - | Handhaben, Instandhalten und Instandsetzen der jeweiligen in Betracht kommenden Maschinen | |
| 3. | - | Handhaben und Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe und der daraus hergestellten Erzeugnisse in Labor und in Versuchsbäckereien | |
| 4. | - | Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Vermahlen, thermisch Behandeln, Absieben und Mischen | |
| 5. | - | Verwiegen, Fördern und Lagern der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse | |
| 6. | - | 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.