

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

Der Lehrberuf Lebensmitteltechnik ist mit einer Lehrzeit von dreieinhalb Jahren als Ausbildungsversuch eingerichtet.

In die Ausbildung im Lehrberuf Lebensmitteltechnik kann bis zum Ablauf des 31. Dezember 2013 eingetreten werden.

Die in dieser Verordnung gewählten Begriffe schließen jeweils die männliche und weibliche Form ein. Im Lehrvertrag, Lehrzeugnis, Lehrbrief und im Lehrabschlussprüfungszeugnis ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Lebensmitteltechniker oder Lebensmitteltechnikerin) zu bezeichnen.

Berufsbild

Für die Ausbildung im Lehrberuf Lebensmitteltechnik wird folgendes Berufsbild 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 | 4. Lehrjahr |
|------|--|--|--|-------------|
| 1. | Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes | – | – | – |
| 2. | Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche | | – | – |
| 3. | Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes | Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes | | – |
| 4. | Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes | | | |
| 5. | Grundkenntnisse der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung | Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung | | – |
| 6. | Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie | | Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie | |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|------|--|---|---|---|
| 7. | – | Grundkenntnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungslehre und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung | | Kenntnis der berufsspezifischen Lebensmittelchemie und der Verfahrenstechnik in der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung |
| 8. | Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik | | – | – |
| 9. | – | Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik | – | – |
| 10. | Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen und Ausbeuteberechnungen | | – | – |
| 11. | Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen | | Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren | |
| 12. | – | Kenntnis und Mitarbeit bei betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden | Durchführen von betriebsspezifischen Kontroll- und Analysemethoden | |
| 13. | – | Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV und Methoden der Statistik | | |
| 14. | Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen | | Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen | |
| 15. | Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen | Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln | | |
| 16. | – | Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von automatischen Reinigungsanlagen | | – |
| 17. | Kenntnis der Verfahren zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung | | | |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|------|--|--|--|-------------|
| 18. | Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (zB Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Lebensmittelverarbeitung und -herstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen an Wasserqualitäten, Analysemethoden | | Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen | |
| 19. | Kenntnis der branchenspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten | | | – |
| 20. | – | Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe | Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der betriebsspezifischen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe | |
| 21. | Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen | | – | – |
| 22. | Grundkenntnisse der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Mitarbeit beim Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern | | Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern | |
| 23. | Grundkenntnisse der Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung | Kenntnis der betriebsspezifischen Produktionsanlagen zur Lebensmittelverarbeitung und -herstellung | | – |
| 24. | Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen | | Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen | |
| 25. | Kenntnis der Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten | | | – |
| 26. | Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport | | – | – |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|------|---|---|---|---|
| 27. | Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport | | Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport | |
| 28. | – | Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen | | – |
| 29. | – | – | Prozesssteuerung, auch rechnergestützt, und Durchführen von Prozesskontrollen | |
| 30. | – | – | Grundkenntnisse der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung | Mitarbeit bei der Erfassung, Auswertung und Beurteilung von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen sowie beim Einleiten von Korrekturmaßnahmen im Anlassfall |
| 31. | – | – | – | Grundkenntnisse der Logistik (An- und Auslieferungslogistik) |
| 32. | Grundkenntnisse des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS) | | Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (zB HACCP, IFS) | |
| 33. | – | – | – | Kenntnis von Methoden zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung |
| 34. | Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen | | | |
| 35. | Kenntnis der Werkstoffe (wie Metalle und Kunststoffe) und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten und Bearbeitungsmöglichkeiten | | | |
| 36. | Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbehelfe | | | |
| 37. | Grundfertigkeiten in der Bearbeitung von Werkstoffen wie Metallen und Kunststoffen | | – | – |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|------|--|---|--|-------------|
| 38. | Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen | Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen | | – |
| 39. | Kenntnis der vorbeugenden Wartung (Wartungspläne) und Instandhaltung sowie Mitarbeit bei der Wartung, Pflege und Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen | | Wartung, Pflege und einfache Instandhaltung der betriebsspezifischen Maschinen, Geräte und Anlagen | |
| 40. | – | – | Mitarbeit bei der Störungsaufzeichnung und bei der Erstellung von Wartungsplänen | |
| 41. | Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen | | Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen | – |
| 42. | Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise | | | |
| 43. | Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke | | | |
| 44. | Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV | | – | – |
| 45. | Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten | | | |
| 46. | Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls | | | |
| 47. | Kenntnis des betrieblichen Brand- und Explosionsschutzes sowie der vorbeugenden Brand- und Explosionsschutzmaßnahmen | | | |
| 48. | Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit | | | |
| 49. | Kenntnis der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen | | | |

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebensmitteltechnik

Lehrzeit 3 ½ Jahre BGBl. II Nr. 103/2008 01. April 2008

| Pos. | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | 4. Lehrjahr |
|------|--|-------------|-------------|-------------|
| 50. | Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz) | | | |
| 51. | Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften | | | |

(2) 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.