

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Obst- und Gemüsekonservierer/-in

BGBl. II Nr. 210/1976 1. Juni 1976

GLIEDERUNG

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände:

- a) Prüfarbeit,
- b) Fachgespräch,

Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände:

- a) Fachrechnen,
- b) Fachkunde.

Die Prüfung in den Gegenständen a) und b) erfolgen schriftlich.

PRAKTISCHE PRÜFUNG

Die Prüfung im Gegenstand "**Prüfarbeit**" hat die Durchführung einer einfachen Konservierung eines Obstes oder Gemüses nach Angabe zu umfassen.

Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem Prüfling eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in fünf Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

Die Prüfung im Gegenstand "Prüfarbeit" ist nach sechs Arbeitsstunden zu beenden.

Die Prüfung im Gegenstand "**Fachgespräch**" ist unter Verwendung von Fachausdrücken vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen; sie hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln und das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.

Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind miteinzubeziehen.

Die Dauer der Prüfung im Gegenstand "Fachgespräch" soll je Prüfling 20 Minuten nicht übersteigen. Eine Verlängerung kann im Einzelfall erfolgen, wenn der Prüfungskommission eine zweifelsfreie Beurteilung des Prüflings sonst nicht möglich erscheint.

Für die Bewertung im Gegenstand "Prüfarbeit" sind folgende Kriterien maßgebend:

- a) Reinlichkeit bei der Herstellung,
- b) Geschmack und Aussehen,
- c) zu erwartende Haltbarkeit.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Obst- und Gemüsekonservierer/-in

BGBI. II Nr. 210/1976 1. Juni 1976

THEORETISCHE PRÜFUNG

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfling die Erreichung des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule gemäß § 4 Abs.1 der Verordnung BGBl.Nr.170/1974 nachgewiesen hat.

Die theoretische Prüfung kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufes möglich ist.

Der theoretische Prüfungsteil hat in der Regel zeitlich vor dem praktischen Prüfungsteil zu liegen.

Die schriftlichen Prüfungsaufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Im Gegenstand "Fachrechnen" ist die Verwendung von Formel- und Tabellenbehelfen zulässig.

Die schriftlichen Arbeiten des Prüflings sind entsprechend zu kennzeichnen.

Die Prüfung im Gegenstand "Fachrechnen" hat die Durchführung je einer Prüfungsaufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

- a) Gewichtsrechnung,
- b) Prozentrechnung,
- c) Berechnung von Lösungsmischungen.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass in der Regel in 40 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung in diesem Gegenstand ist nach 60 Minuten zu beenden.

Die Prüfung im Gegenstand "Fachkunde" hat die stichwortartige Durchführung je einer Prüfungsaufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

- a) Rohwaren und Hilfsstoffe,
- b) Werkzeuge, Maschinen und Geräte,
- c) Konservierungsverfahren.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 40 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung in diesem Gegenstand ist nach 60 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Schlussbestimmungen

Auf die Durchführung der Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Obst- und Gemüsekonservierer/-in ist im Übrigen die Verordnung BGBl.Nr.170/1974 anzuwenden.

Diese Verordnung tritt mit 1.Juni 1976 in Kraft.

Hinsichtlich der Personen, die vor dem 1.Juni 1976 zur Lehrabschlussprüfung angetreten sind, diese nicht bestanden haben, und die bis 31.Dezember 1976 zu einer Wiederholungsprüfung antreten, tritt diese Verordnung mit 1. Jänner 1977 in Kraft.