

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2004**Ausgegeben am 1. Dezember 2004****Teil II**

454. Verordnung: Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft-Ausbildungsordnung

454. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Berufsausbildung im Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft (Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 79/2003, wird verordnet:

Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft

§ 1. (1) Der Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren und folgenden Schwerpunkten eingerichtet:

1. Getreidemüller
2. Futtermittelhersteller
3. Backmittelhersteller.

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

(3) 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.

(4) Die Schwerpunktausbildung ist im Lehrvertrag und im Lehrzeugnis durch einen entsprechenden Hinweis neben der Bezeichnung des Lehrberufes zu vermerken.

Berufsprofil

§ 2. Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der ausgebildete Lehrling allgemeine Kenntnisse im Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft erwerben und befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbstständig und eigenverantwortlich auszuführen:

1. Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft – Schwerpunkt Getreidemüller:
 - a) Einschlägige Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben, instandhalten und instandsetzen,
 - b) Getreide, sonstige Rohstoffe, Hilfsstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse beurteilen und behandeln,
 - c) Getreide für den Vermahlungsprozess vorbereiten,
 - d) Produktionsvorgänge steuern und überwachen,
 - e) Mahlprodukte zu Typenmehlen mischen,
 - f) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen;
2. Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft – Schwerpunkt Futtermittelhersteller:
 - a) Einschlägige Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben, instandhalten und instandsetzen,
 - b) Getreide, pflanzliche und tierische Eiweißprodukte, Mineralstoffe und sonstige Hilfs- und Zusatzstoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse beurteilen und behandeln,
 - c) Produktionsvorgänge steuern und überwachen,
 - d) Roh- und Hilfsstoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse verwiegen, fördern und lagern,
 - e) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen;

3. Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft – Schwerpunkt Backmittelhersteller:

- a) Einschlägige Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben, instandhalten und instandsetzen,
- b) Getreide, Getreideerzeugnisse, sonstige Lebensmittelzutaten und Lebensmittelzusatzstoffe sowie technologische Hilfsstoffe und die daraus hergestellten Erzeugnisse beurteilen und behandeln,
- c) Produktionsvorgänge steuern und überwachen,
- d) Roh- und Hilfsstoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse verwiegen, fördern und lagern,
- e) Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen.

Berufsbild

§ 3. 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		
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 aushangspflichtigen 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		

(2) Für die Ausbildung in den Schwerpunkten wird folgendes ergänzendes Berufsbild (Schwerpunktmodul) 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:

1. Schwerpunkt Getreidemüller:

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 sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse	
4.	-	Vorbereiten des Getreides für den Vermahlungsprozess, beispielsweise durch Netzen und Abstehen	
5.	-	Kenntnis des Produktionsablaufes aufgrund eines Mühlerdiagrammes	
6.	-	Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Reinigung, Vermahlung und Verwiegung	
7.	-	Mischen von Mahlprodukten zu fertigen Typenmehlen	
8.	-	Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen	Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen

2. Schwerpunkt Futtermittelhersteller:

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Kenntnis der wichtigsten Teile der für die Berufsausübung erforderlichen einschlägigen fachlichen Rechtsvorschriften, wie beispielsweise Futtermittelgesetz 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.	-	Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Rohstoffdosierung, Rohstoffvermahlung, das Mischen von Trocken- und Flüssigkomponenten, Pelletieren und Absieben	
5.	-	Verwiegen, Fördern und Lagern der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse	
6.	-	Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen	Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen

3. Schwerpunkt Backmittelhersteller

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 sowie 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 von Roh- und Hilfsstoffen sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse	
6.	-	Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen	Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen

(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.

Lehrabschlussprüfung

Gliederung

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

(2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

(3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände

1. Fachrechnen,
2. Fachkunde,
3. Spezielle Fachkunde.

(4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Praktische Prüfung

Prüfarbeit

§ 5. (1) Die Prüfung hat unter Berücksichtigung der Schwerpunktausbildung Arbeitsproben und Demonstrationen zu umfassen, wobei folgende Gebiete stichprobenartig zu prüfen sind:

1. Einschlägige Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge instandsetzen,
2. Beurteilen und Behandeln von Getreide, sonstigen Roh- und Hilfsstoffen sowie daraus hergestellten Erzeugnissen,
3. Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge,
4. Durchführung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung.

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

(3) Die Prüfung im Gegenstand Prüfarbeit ist nach sechs Arbeitsstunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Genauigkeit,
2. fachgerechte Ausführung,
3. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
4. fachgerechtes Verwenden von Sicherheits- und Umweltvorschriften.

Fachgespräch

§ 6. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hiebei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung, den Anforderungen der Berufspraxis und der Schwerpunktausbildung zu entsprechen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen durchzuführen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling 20 Minuten dauern. Es ist jedenfalls nach 30 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

§ 7. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung, den Anforderungen der Berufspraxis und der Schwerpunktausbildung zu entsprechen. Sie sind den Prüflingen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

(4) Die schriftlichen Arbeiten des Prüflings sind entsprechend zu kennzeichnen.

Fachrechnen

§ 8. (1) Die Prüfung im Gegenstand „Fachrechnen“ hat entsprechend der Schwerpunktausbildung nachstehende Bereiche zu umfassen:

1. Flächenberechnung,
2. Inhaltsberechnung,
3. Gewichtsberechnung,
4. Mischungsberechnung,
5. Ausbeuteberechnung.

(2) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(3) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Fachkunde

§ 9. (1) Die Prüfung im Gegenstand „Fachkunde“ hat die stichwortartige Durchführung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen entsprechend dem Schwerpunkt zu umfassen:

1. Rohstoff- und Hilfsstoffkunde,
2. Erzeugniskunde,
3. Behandlungs- und Bearbeitungsverfahren,
4. Maschinen und Anlagen,
5. Qualitätssicherung.

(2) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(3) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Spezielle Fachkunde

§ 10. (1) Die Prüfung im Gegenstand „Spezielle Fachkunde“ hat das Anfertigen der zusammenhängenden Darstellung eines Arbeitsvorganges mit Skizze (Diagramm) zu umfassen; für das Diagramm sind übliche Symbolfiguren zu verwenden. Die Aufgabenstellung hat sich auf ein Teilgebiet der gesamten Verarbeitung zu beschränken.

(2) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(3) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Wiederholungsprüfung

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Wenn bis zu drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken.

(3) Wenn mehr als drei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen.

Schluss- und Übergangsbestimmungen

§ 12. (1) Mit dem In-Kraft-Treten dieser Verordnung treten unbeschadet des Abs. 2 folgende Rechtsvorschriften außer Kraft:

1. Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Getreidemüller, BGBI. Nr. 491/1973;
2. Die Prüfungsordnung für den Lehrberuf Getreidemüller, BGBI. Nr. 680/1974.

(2) Lehrlinge, die am Tag der Kundmachung dieser Verordnung im Lehrberuf Getreidemüller ausgebildet werden, können gemäß den in Abs. 1 angeführten Ausbildungsvorschriften bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 1 angeführten Prüfungsordnung antreten.

(3) Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Getreidemüller entsprechend den in Abs. 1 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft voll anzurechnen.

(4) Lehrlinge, die im Lehrberuf Getreidemüller die gesamte Lehrzeit ausgebildet wurden, können bis zum Ablauf des 31. Dezember 2007 nach ihrer Wahl sowohl zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 1 angeführten Prüfungsordnung für den Lehrberuf Getreidemüller, BGBI. Nr. 680/1974, als auch zur Lehrabschlussprüfung gemäß der Prüfungsordnung für den Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft antreten.

(5) Personen, die eine Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Getreidemüller nach dem 30. Juni 2001 abgelegt haben, sind unmittelbar berechtigt, die Berufsbezeichnung Verfahrenstechniker für Getreidewirtschaft bzw. Verfahrenstechnikerin für Getreidewirtschaft zu führen.

Bartenstein