



## **Verordnung der Bundesinnung der Müller über die Prüfung für das Gewerbe Getreidemüller (Getreidemüller-Prüfungsordnung)**

Auf Grund der §§ 22 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 111/2002, wird verordnet:

### **Allgemeines**

§ 1. Die Prüfung für das reglementierte Gewerbe Getreidemüller besteht aus 5 Modulen.

#### **Modul 1: Fachlich praktische Prüfung**

§ 2. (1) Das Modul 1 hat an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgaben zu stellen, wobei für die positive Bewertung des Moduls 1 folgende weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend sind:

- a. Begutachtung, Auswahl und Pflege von Rohstoffen für die Getreidevermahlung, Getreidebe- und -verarbeitung und die Futtermittelherstellung,
- b. Herstellung von Mahl- und Schälprodukten sowie Futtermitteln und deren Weiterverarbeitung,
- c. Prüfen (einschließlich Analytik), Pflegen und Lagern der hergestellten Produkte und
- d. Kenntnis von Arbeitsweise sowie Einstellung und Instandhaltung der einzelnen Maschinen, Einrichtungen und Werkzeuge sowie Planung und Organisation der Arbeitsabläufe.

(2) Das Modul 1 hat 3 Stunden zu dauern.

(3) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.

(4) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

#### **Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung**

§ 3. (1) Das Modul 2 hat an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgaben zu stellen, wobei für die positive Bewertung des Moduls 2 folgende Kenntnisse ausschlaggebend sind:

1. Personal- und Ablaufplanung
2. Sicherheitsmanagement
  - a. Arbeitnehmerschutz und
  - b. Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit
3. Qualitätsmanagement
  - a. Übernahme, Lagerung und Reinigung von Rohstoffen,
  - b. Herstellung von Mahl- und Schälprodukten sowie Futtermitteln und deren Weiterverarbeitung,
  - c. Prüfen (einschließlich Analytik), Pflegen und Lagern der hergestellten Produkte und
  - d. Kenntnis von Arbeitsweise sowie Einstellung und Instandhaltung der einzelnen Maschinen, Einrichtungen und Werkzeuge.

(2) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 20 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 30 Minuten zu beenden.

(3) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(4) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

#### **Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung**

§ 4. (1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.

(2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den folgenden Bereichen

- a) Planung und Diagrammkunde,
- b) Fachrechnen und Fachkalkulation,
- c) Betriebsinterne und externe Kommunikation (Schriftverkehr),

d) Produktaufmachung/Verpackung und  
e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften.  
einzubeziehen.

(3) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.

(4) Bei Nachweis einer der folgenden positiv abgeschlossenen Ausbildungen entfällt

Modul 3:

a) Universität für Bodenkultur – Studienrichtung Lebensmitteltechnologie mit einschlägiger  
Pflanzung oder Landwirtschaft,

b) HTL für Lebensmitteltechnologie-Getreidewirtschaft oder

c) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen  
in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001,  
vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das reglementierte  
Gewerbe Getreidemüller spezifischen Schwerpunkt liegt.

(5) Ebenso entfällt bei Nachweis des erfolgreichen Abschlusses der Meisterschule für  
Müller, Bäcker, Konditoren mit Schwerpunkt Müller das Modul 3, wenn der Prüfungskandidat im Zuge  
der Abschlussprüfung eine dem Modul 3 dieser Prüfungsordnung entsprechende 5-stündige Klausurarbeit  
erfolgreich bestanden hat.

(6) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

#### **Modul 4: Ausbilderprüfung**

§ 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29 Berufsausbildungsgesetz.

#### **Modul 5: Unternehmerprüfung**

§ 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung,  
BGBl. Nr. 453/1993 in der geltenden Fassung.

#### **Bewertung**

§ 7. (1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von "Sehr gut", bis "Nicht  
genügend" in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung BGBl. Nr. 371/1974  
in der Fassung BGBl. II Nr. 35/1997.

(2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn es mit „Sehr gut“ bewertet wurde.

#### **Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen**

§ 8. (1) Diese Verordnung tritt mit 1.2.2004 in Kraft.

(2) Die Meisterprüfungsordnung Getreidemüller, BGBl. Nr. 246/1937 tritt mit 31.01.2004  
außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren außer Kraft treten begonnen haben,  
dürfen die Prüfung noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung  
gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung fertig ablegen. Wahlweise dürfen sie die Prüfung aber nach  
der neuen Prüfungsordnung fertig ablegen.

(4) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6  
Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gem. Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur  
Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die  
Wiederholungsprüfung ablegen.

(5) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände  
nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

#### **BUNDESINNUNG DER MÜLLER**

Komm. Rat Herbert Furthner e.h.  
Bundesinnungsmeister

Dr. Reinhard Kainz e.h.  
BI-Geschäftsführer