



Kundmachung der Bundesinnung der Müller vom 1. Oktober 2009

(gemäß § 22a GewO 1994)

www.mueller-mischfutter.at

Verordnung: Getreidemüller-Meisterprüfungsordnung

Verordnung der Bundesinnung der Müller über die Meisterprüfung für das Handwerk Getreidemüller (Getreidemüller-Meisterprüfungsordnung)

Aufgrund der §§ 21 Abs. 4 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 68/2008, wird verordnet:

Allgemeine Prüfungsordnung

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk Getreidemüller ist die Allgemeine Prüfungsordnung, BGBl. II Nr. 110/2004, anzuwenden.

Allgemeines

§ 2. (1) Die Meisterprüfung für das Handwerk Getreidemüller besteht aus fünf Modulen, die getrennt zu beurteilen sind.

(2) Die Reihenfolge der Ablegung der Module bleibt dem Prüfungswerber(in) überlassen. Ebenso bleibt es dem Prüfungswerber(in) überlassen, bei einem Prüfungsantritt nur zu einzelnen Prüfungsmodulen anzutreten.

(3) Besteht ein Modul aus mehreren Teilen, so ist dieses Modul auf einmal abzulegen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 3. Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

Modul 1 Teil A

§ 4. (1) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:

a) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Getreidemüller(in), BGBl. Nr. 37/1981 und BGBl. Nr. 680/1974 in der jeweils geltenden Fassung,

b) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft, BGBl. II Nr. 454/2004,

c) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I 116/2008, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Getreidemüller spezifischen Schwerpunkt liegt, wie z.B. die dreijährige Fachschule für Getreidewirtschaft,

d) erfolgreicher Abschluss der Höheren Technischen Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie – Ausbildungszweig Getreidewirtschaft bzw. Ausbildungszweig Biotechnologie,

e) erfolgreicher Abschluss der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Müller,

f) erfolgreicher Abschluss der Ausbildung an der Deutschen Müllerschule Braunschweig – 2jährige Fachschule Technik – Fachrichtung Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik, Schwerpunkt müllereibezogene Verfahrenstechnik bzw. Fachrichtung Müllereitechnik,

g) erfolgreicher Abschluss der mindestens 10monatigen Ausbildung an der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen.

(2) Das Modul 1 Teil A hat auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung die Beurteilung und Behandlung von Getreide, Roh- und Hilfsstoffen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse und die Überwachung von Produktionsvorgängen zu prüfen. Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil A 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.

(3) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsproben so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin sie in 45 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 1 Stunde dauern.

Modul 1 Teil B

§ 5. (1) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den unter Z 1 bis 3 genannten Bereichen (Planung, Organisation und Durchführung) zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend:

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

(2) Die Aufgabenstellung ist von der Prüfungskommission so vorzugeben, dass die Prüfungsarbeiten die in Abs. 1 Z 1 bis 3 genannten Arbeitsbereiche umfasst und ein Prüfungskandidat/eine Prüfungskandidatin sie in 4 Stunden beenden kann. Sie sind jedenfalls nach 4 Stunden 30 Minuten zu beenden.

(3) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

(4) Das Modul 1 ist bestanden, wenn Teil A positiv bewertet wurde bzw. ersetzt wurde und Teil B positiv bewertet wurde. Teil B ist bestanden, wenn alle Fertigkeiten gemäß Abs. 1 Z 1 bis 3 positiv bewertet wurden. Sowohl Teil A als auch Teil B ist als Ganzes zu bewerten und kann nur als Ganzes wiederholt werden.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§ 6. Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

Modul 2 Teil A

§ 7. (1) Bei Nachweis einer der in § 4 Abs. 1 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.

(2) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen:

1. Getreide- oder Futtermittelkunde,
2. Fachkunde,
3. Maschinenkunde,
4. Hygiene,
5. einfache branchenrelevante Rechtsvorschriften.

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

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

Modul 2 Teil B

§ 8. (1) Das Modul 2 Teil B besteht aus einer Fachprüfung, die aus einem projektbezogenen und fächerübergreifenden Fachgespräch besteht und folgende Bereiche umfasst:

- a) Personal- und Ablaufplanung,
- b) Sicherheitsmanagement:
 - Arbeitnehmerschutz,
 - Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit,
- c) Qualitätsmanagement:

- Übernahme, Lagerung und Reinigung von Rohstoffen,
- Herstellung von Mahl- und Schälprodukten sowie Futtermitteln und deren Weiterverarbeitung,
- Prüfen (einschließlich Analytik), Pflegen und Lagern der hergestellten Produkte,
- Kenntnis von Arbeitsweise sowie Einstellung und Instandhaltung der einzelnen Maschinen, Einrichtungen und Werkzeuge.

Es muss der Nachweis einer gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung meisterlichen Leistung erbracht werden.

(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 40 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 60 Minuten zu beenden.

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

(4) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

(5) Das Modul 2 ist bestanden, wenn Teil A positiv bewertet wurde bzw. ersetzt wurde und Teil B positiv bewertet wurde. Sowohl Teil A als auch Teil B ist als Ganzes zu bewerten und kann nur als Ganzes wiederholt werden.

Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung

§ 9. (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 einzubeziehen:

- a) Planung und Diagrammkunde,
- b) Produktaufmachung/Verpackung,
- c) Betriebsinterne und externe Kommunikation (Schriftverkehr),
- d) Fachrechnen und Fachkalkulation,
- e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und branchenrelevante Rechtsvorschriften.

(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,
- b) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie – Ausbildungszweig Getreidewirtschaft bzw. Ausbildungszweig Biotechnologie,
- c) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 116/2008, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Getreidemüller spezifischen Schwerpunkt liegt,
- d) Deutsche Müllerschule Braunschweig – zweijährige Fachschule Technik – Fachrichtung Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik, Schwerpunkt müllereibezogene Verfahrenstechnik bzw. Fachrichtung Müllereitechnik,
- e) erfolgreicher Abschluss der mindestens 10monatigen Ausbildung an der Schweizerischen Müllereifachschule St. Gallen,
- f) erfolgreicher Abschluss der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit Schwerpunkt Müller.

(5) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§ 10. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29a Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969 in der Fassung BGBl. I Nr. 82/2008.

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 11. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993 in der Fassung BGBl. II Nr. 114/2004.

Bewertung

§ 12. (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.

Sprachliche Gleichbehandlung

§ 13. Soweit in dieser Verordnung personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei der Anwendung auf bestimmte Personen ist die jeweils geschlechtsspezifische Form zu verwenden.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 14. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Oktober 2009 in Kraft.

(2) Die Getreidemüller-Prüfungsordnung, verlautbart am 30.1.2004, zuletzt geändert am 22.11.2004, tritt mit 30. September 2009 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren Außerkrafttreten 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 Außerkrafttreten 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.

(6) Zeugnisse über die erfolgreich in vollem Umfang abgelegte Getreidemüller-Prüfung gelten als Meisterprüfungszeugnisse. Personen, die die Getreidemüller-Prüfung der Bundesinnung der Müller, verlautbart am 30.1.2004, in dem Zeitraum, in dem das Gewerbe reglementiert war, in vollem Umfang erfolgreich abgelegt haben, dürfen die Bezeichnung „Meister“ führen.

BUNDESINNUNG DER MÜLLER

Ing. Eduard Langer e.h.
Bundesinnungsmeister

Dr. Reinhard Kainz e.h.
BI-Geschäftsführer

Anhang

Beschreibung des Getreidemüller-Handwerks

A) Herstellung von Mahl- und Schälprodukten, Grundstoffen für die Müsliherstellung, Schrotten, Quetschprodukten, Extruderprodukten (thermische Aufschließung von Getreideprodukten zur Backmittel- bzw. Müsliherstellung), Schälprodukten (z.B. Rollgerste).

B) Herstellung von Nutz- und Heimtierfutter laut Futtermittelgesetz 1999 (FMG 1999) in mehligem, pelletierter oder extrudierter Form.

C) Herstellung von Backmischungen und Vormischungen zur Brotherstellung. Müller(innen) finden in Mühlen und Mischfutterbetrieben, in Schälmühlen, in Silo- und Speicheranlagen, im Anlagenbau, aber auch in Betrieben der Nahrungsmittelherstellung, der Gewürz-, Tee- und Teigwarenherstellung, der Dauerbackwarenherstellung und in artverwandten Branchen entsprechende Tätigkeitsbereiche.

Fertigkeiten und Kenntnisse

Lagerwirtschaft, Rohstoffannahme, Qualitätsmanagement (Qualitätskontrolle und -sicherung), Laborarbeit, Produktionssteuerung, Maschinentechnik und -einstellung, Elektrotechnik, EDV-Kenntnisse, Anlagenwartung, Mechanik, Teamarbeit, Ein- und Verkauf, Vertrieb, Logistik.

Lebensmittel- und Futtermittelrechtliche Vorschriften, Wirtschaftskunde, Biochemie.

Kenntnisse der Gefahren bei der Handhabung explosionsfähiger Atmosphären bzw. beim Umgang mit staubexplosionsfähigen Schüttgütern, insbesondere:

- Staubexplosionsmöglichkeit bei brennbaren Schüttgütern
- Zündfunkenstehung in Mühlen
- Glimmentstehung und -Verbleib im Schüttgut
- Staubexplosionsgefahr:
 - beim Mahlvorgang
 - bei der Lagerung
 - beim Befüllen / Entleeren von Silos
 - beim Transport (z.B. pneumatisch) von Schüttgütern in Rohrleitungen
- Vorsichts- und Vermeidungsmaßnahmen

Material: Werk- und Zusatzstoffe

- 1) Mahl- und Schälprodukte aus folgenden Getreidearten oder Pseudocerealien:
- 2) Eiweißfuttermittel
- 3) Rohfaserträger

Produkte/Kundenkreise

Die Einteilung der Mahl- und Schälprodukte kann nach verschiedenen Gesichtspunkten erfolgen:

1) nach Art des Mahlgutes:

- a) Weizen (*Triticum* spp. L.):
 - Saatweizen (*Triticum aestivum* L.): Schrot, Grieß, Dunst, Mehl, Keime, Kleie.
 - Hartweizen (*Triticum durum* Desf.): Grieß für die Teigwarenherstellung, in geringeren Mengen auch Mehl.
 - Spelz- bzw. Dinkelweizen (*Triticum spelta* L.): Schrot, Mehl, Grünkernmehl.
- b) Roggen (*Secale cereale* L.): Schrot, Mehl, Keime.
- c) Triticale (X *Triticum secale*): Schrot, Mehl.
- d) Mais (*Zea mays* L.): Grieß (Maisgrit), Flocken, Mehl, Puffmais.
- e) Gerste (*Hordeum vulgare* L.): Rollgerste (Graupen), Grütze, Flocken, Gerstenmehl, fallweise Schrot.
- f) Hafer (*Avena sativa* L.): Haferkerne, Hafergrütze, Haferflocken, Hafermehl, Haferkleie.
- g) Hirse (Rispenhirse = *Panicum miliaceum* L., Mohrenhirse = *Sorghum bicolor* L. Moench.): Speisehirse (von Schale befreite Hirse), Grütze, Flocken, Mehl.
- h) Reis (*Oryza sativa* L.) : ganze Körner geschliffen (entspelzt und geschält), meist poliert und glasiert, Mehl, Grieß, Reisflocken, Puffreis.
- i) Wildreis (*Zizania* spp.): ganze Körner entspelzt (geschält).
- j) Buchweizen (*Fagopyrum esculentum* Moench.): ganze Körner; Grütze (geschälte, gebrochene oder geschnittene Körner), Mehl. Buchweizen wird im Volksmund meist „Heiden“, „Heidekorn“

oder auch „Plenten“ genannt.

als Schälgut werden die dreikantigen Früchte verwendet. Sie besitzen eine glatte, glänzende Fruchtschale, die je nach der Sorte von brauner oder silbergrauer Farbe, häufig auch grau, braun oder schwarz gefleckt ist.

k) Amaranth (z.B. *Amaranthus* spp.): ganze Körner, meist ungeschält, Schrot, Mehl.

l) Quinoa (*Chenopodium quinoa*): ganze Körner, geschliffen. Schale teilweise entfernt (Saponine, Bitterstoffe), Schrot, Mehl.

2) nach Art der Bearbeitung:

a) Entspelzen ist das Entfernen der Spelzen von Getreide im Rahmen der technologischen Möglichkeiten.

b) Schälen ist das Entfernen der äußeren Schichten des Kornes in unterschiedlichem Ausmaß (z.B. nur der Fruchtschale oder aller Schichten der Schale bis zum Endosperm), allenfalls des Keimlings. Bei Buchweizen wird durch Schälen die Fruchtschale entfernt.

c) Quetschen ist das Verändern der äußeren Form ohne wesentlichen Zerkleinerungseffekt und ohne Entzug von Kornbestandteilen; dementsprechend ist die stoffliche Zusammensetzung gleich der des Ausgangsproduktes. Unter Flockieren wird ein Quetschvorgang unter erhöhtem Druck nach vorangehendem Dämpfen verstanden.

d) Schroten ist das Zerkleinern des Kornes, im wesentlichen ohne Entzug von Kornbestandteilen; dementsprechend ist die stoffliche Zusammensetzung der Schrote gleich oder annähernd gleich der des Ausgangsproduktes. Sinngemäß zählen dazu auch mehlfeine Produkte, z.B. Vollkornmehle.

e) Vermahlung ist eine Kombination von Zerkleinerungsvorgängen, wie Schroten, Mahlen, Schneiden, und Trennvorgängen, wie Sichten, Grießbeputzen, mit dem Endziel einer möglichst weitgehenden Trennung des Mehlkörpers von der Schale bzw. vom Keimling. Mahlen im engeren Sinne ist das Zerkleinern von Zwischenprodukten, wie Grieß und Dunst, zu Mehl.

3) nach stofflicher Zusammensetzung (Verhältnis Schale zu Mehlkörper, Asche-(Mineralstoff-)gehalt, Proteingehalt, usw.). Die Mahlprodukte werden nach dem Aschegehalt typisiert. Handelsüblich sind die im Lebensmittel-Codex, Codex-Kapitel B 20, genannten Typen.

4) nach dem Zerkleinerungsgrad:

- Schrote: als Vollschrote (Vollkornschrote) werden Mahlprodukte bezeichnet, die durch Zerkleinern (Schroten) von Mahlgut (z.B. Roggen, Weizen, Hafer und Gerste) hergestellt werden und demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung aufweisen, wie das unverarbeitete Mahlgut.

Mahlprodukte, die als Backschrote bezeichnet werden, weisen eine ähnliche stoffliche Zusammensetzung auf, wie das Mahlgut.

Je nach dem Grad der Zerkleinerung werden Vollschrote (Vollkornschrote) und Backschrote als Grobschrot, Normalschrot oder Feinschrot bezeichnet. Die Benennung erfolgt nach dem durch Siebprobe festgestellten Feinheitsgrad entsprechend des Lebensmittel-Codex, Codex-Kapitel B 20.

- Grieße

- Dunste

- Mehle: als Vollmehle (Vollkornmehle) werden mehlfeine Produkte bezeichnet, für die ansonsten die Begriffsbestimmungen für Vollschrote sinngemäß gelten.

Grenzbereiche

Fütterungsarzneimittel, Pflanzenschutz