

Kurztitel

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft-Ausbildungsordnung

Kundmachungorgan

BGBI. II Nr. 454/2004

§/Artikel/Anlage

§ 3

Inkrafttretensdatum

02.12.2004

Text

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 aushangpflichtigen 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 Mühlendiagrammes	
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 Qualitäts-sicherungsmaßnahmen

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 Qualitäts-sicherungsmaßnahmen

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 Qualitäts- sicherungsmaßnahmen Mitwirken bei Qualitäts- sicherungsmaßnahmen

(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.