Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft nach dem BGBl. I Nr. 79/2003 (454. Verordnung; Jahrgang 2004)

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

|  |  |
| --- | --- |
| 🞏 Allgemeiner Teil | 🞏 Schwerpunkt 1 Getreidemüller🞏 Schwerpunkt 2 Futtermittelhersteller🞏 Schwerpunkt 3 Backmittelhersteller |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Hinweise:****Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**<https://www.qualitaet-lehre.at/>**Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg> |  |
|  |  |  |

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

**1. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**2. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**3. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Infobox:**Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Hinweis:**Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritären. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können. |

**Erklärung:*** Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
* Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

**Beispiele:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann…** | **✓** | **✓** | **✓** |
| mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ausstattung des Arbeitsbereichs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann…** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden. |  |  |  |

 |  |
|  |  |  |

Allgemeinen Teil

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kenntnisse des Handhabens, Instandhaltens und Instandsetzens der zu verwendenden Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe |  |  |  |
| Kenntnisse der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse, ihrer Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten |  |  |  |
| Grundkenntnisse der Antriebs- und Steuerungsmöglichkeiten der in Betracht kommenden Maschinen |  |  |  |
| Grundkenntnisse der Getreide- und Lagerschädlinge sowie deren Bekämpfung |  |  |  |
| Beurteilen von Getreide und sonstigen Rohstoffen |  |  |  |
| Bestimmen der handelsüblichen Qualitätsparameter von Roh- und Hilfsstoffen sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse einschließlich der Grundkenntnisse der Analytik |  |  |  |
| Übernehmen und Reinigen des Getreides sowie sonstiger Roh-stoffe |  |  |  |
| Behandlung und Gesunderhaltung des Getreides sowie sonstiger Rohstoffe |  |  |  |
| Kenntnis der betrieblichen Produktionsplanung, Lagerwirtschaft und Logistik |  |  |  |
| Abfüllen, Wiegen und Verpacken der Erzeugnisse |  |  |  |
| Kenntnisse und Anwendung der berufsspezifischen EDV |  |  |  |
| Kenntnisse und Anwendung englischer Fachausdrücke |  |  |  |
| Kenntnis der Kundenbetreuung |  |  |  |
| Mitwirken bei der Kundenbetreuung |  |  |  |
| Kundenbetreuung |  |  |  |
| Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen im Sinne des Berufsausbildungsgesetzes |  |  |  |
| Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit |  |  |  |
| Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

Schwerpunkt

Getreidemüller

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kenntnis der wichtigsten Teile der für die Berufsausübung erforderlichen einschlägigen fachlichen Rechtsvorschriften, wie beispielsweise Lebensmittelgesetz, Österreichisches Lebensmittelbuch und Handelsbräuche |  |  |  |
| Handhaben, Instandhalten und Instandsetzen der jeweiligen in Betracht kommenden Maschinen |  |  |  |
| Handhaben und Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe sowie der dar-aus hergestellten Erzeugnisse |  |  |  |
| Vorbereiten des Getreides für den Vermahlungsprozess, beispielsweise durch Netzen und Abstehen |  |  |  |
| Kenntnis des Produktionsablaufes aufgrund eines Mühlendiagrammes |  |  |  |
| Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Reinigung, Vermahlung und Verwiegung |  |  |  |
| Mischen von Mahlprodukten zu fertigen Typenmehlen |  |  |  |
| Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |
| Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |

Schwerpunkt

Futtermittelhersteller

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kenntnis der wichtigsten Teile der für die Berufsausübung erforderlichen einschlägigen fachlichen Rechtsvorschriften, wie beispielsweise Futtermittelgesetz und Handelsbräuche |  |  |  |
| Handhaben, Instandhalten und Instandsetzen der jeweiligen in Betracht kommenden Maschinen |  |  |  |
| Handhaben und Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse |  |  |  |
| Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Rohstoffdosierung, Rohstoffvermahlung, das Mischen von Trocken- und Flüssigkomponenten, Pelletieren und Absieben |  |  |  |
| Verwiegen, Fördern und Lagern der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse |  |  |  |
| Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |
| Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |

Schwerpunkt

Backmittelhersteller

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kenntnis der wichtigsten Teile der für die Berufsausübung erforderlichen einschlägigen fachlichen Rechtsvorschriften, wie beispielsweise Lebensmittelgesetz, Österreichisches Lebensmittelbuch und Handelsbräuche |  |  |  |
| Handhaben, Instandhalten und Instandsetzen der jeweiligen in Betracht kommenden Maschinen |  |  |  |
| Handhaben und Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse in Labor und in Versuchsbäckereien |  |  |  |
| Steuern und Überwachen der Produktionsvorgänge, wie beispielsweise Vermahlen, thermisch Behandeln, Absieben und Mischen |  |  |  |
| Verwiegen, Fördern und Lagern von Roh- und Hilfsstoffen sowie der daraus hergestellten Erzeugnisse |  |  |  |
| Kenntnis der betrieblichen Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |
| Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen |  |  |  |