

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 Prioritäten. 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 Rohstoffe			
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 aushangspflichtigen 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			