

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Verfahrenstechnik für Getreidewirtschaft

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### L e h r j a h r e

| Pos. | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften   | ½ | 1. | 1 ½ | 2. | 2 ½ | 3. |
|------|---|---|----|-----|----|-----|----|
| 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   |   |    |     |    |     |    |

L e h r j a h r e

| Pos. | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften   | ½ | 1. | 1 ½ | 2. | 2 ½ | 3. |
|------|---|---|----|-----|----|-----|----|
| 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 |   |    |     |    |     |    |

| Schwerpunkt Getreidemüller |   |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| 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 Qualitätssicherungsmaßnahmen  |  |  |  |  |  |  |

| Schwerpunkt Futtermittelhersteller |   |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| 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 Qualitätssicherungsmaßnahmen  |  |  |  |  |  |  |

L e h r j a h r e

| Pos.                                    | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften   | ½ | 1. | 1 ½ | 2. | 2 ½ | 3. |
|---|---|---|----|-----|----|-----|----|
| <b>Schwerpunkt Backmittelhersteller</b> |   |   |    |     |    |     |    |
| 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 Qualitätssicherungsmaßnahmen   |   |    |     |    |     |    |
|   | Mitwirken bei Qualitätssicherungsmaßnahmen  |   |    |     |    |     |    |

(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.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

|                                  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|
| BBP:                             |  |  |  |
| von: bis:                        |  |  |  |
| Kursunternehmen / Verbundbetrieb |  |  |  |

|                                  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|
| BBP:                             |  |  |  |
| von: bis:                        |  |  |  |
| Kursunternehmen / Verbundbetrieb |  |  |  |

#### Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| Nachhilfe                |  |  |  |
| Coaching/Mediation       |  |  |  |
| Kurse/Seminare/Workshops |  |  |  |
| Prüfungsvorbereitung     |  |  |  |

#### Durchgeführte Abstimmungsgespräche

|             | Datum | Unterschrift Ausbilder | Unterschrift Lehrling |
|-------------|-------|------------------------|-----------------------|
| 1. Lehrjahr |       |                        |                       |
|             |       |                        |                       |
| 2. Lehrjahr |       |                        |                       |
|             |       |                        |                       |
| 3. Lehrjahr |       |                        |                       |
|             |       |                        |                       |