

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

Aufgrund der §§ 24 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994 (GewO 1994) BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 204/2022 wird verordnet:

Allgemeine Prüfungsordnung

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk Getreidemüller ist die Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Durchführung der Prüfungen (Allgemeine Prüfungsordnung), BGBl. II Nr. 110/2004, anzuwenden.

Qualifikationsniveau

§ 2. (1) Ziel der Prüfung ist gemäß § 20 GewO 1994 der Nachweis von Lernergebnissen, die über dem Qualifikationsniveau beruflicher Erstausbildung liegen und den Deskriptoren des Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens im Anhang 1 des Bundesgesetzes über den Nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-Gesetz), BGBl. I Nr. 14/2016, entsprechen. Im Rahmen der Prüfung ist daher vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin nachzuweisen, dass er/sie über Folgendes verfügt:

1. fortgeschrittene berufliche Kenntnisse (unter Berücksichtigung eines kritischen Verständnisses von Theorien),
2. fortgeschrittene Fertigkeiten, die die Beherrschung des Berufes erkennen lassen (einschließlich Innovationsfähigkeit sowie Lösung komplexer und nicht vorhersehbarer Probleme in seinem/ihrem Beruf) und
3. Kompetenz zur Leitung komplexer beruflicher Aufgaben oder Projekte (dazu zählen auch die Übernahme von Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen und die Übernahme von Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen).

(2) Der in der Anlage 1 abgebildete Qualifikationsstandard bildet die Grundlage für Modul 1 Teil B, Modul 2 Teil B und Modul 3 der Meisterprüfung und ist somit ein integrativer Bestandteil der gesamten Meisterprüfung.

Gliederung und Durchführung

§ 3. (1) Die Meisterprüfung besteht aus fünf Modulen, die getrennt zu beurteilen sind.

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

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

(4) Die Anwesenheit der Kommissionsmitglieder bei der Durchführung der Prüfung ist wie folgt geregelt:

Modul	Anwesenheit der Kommissionsmitglieder
Modul 1 Teil A Modul 1 Teil B Modul 3	Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung der Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen notwendig ist. Während der Arbeitszeit hat aber jedenfalls mind. ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein.
Modul 2 Teil A Modul 2 Teil B	Das Modul 2 ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(5) Die Anrechnungsmöglichkeiten für diese Prüfung sind wie folgt geregelt:

Modul	Teil	Gegenstand	Anrechnung
Modul 1	A	Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	1. Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Verfahrenstechnik für Getreidewirtschaft (einschließlich Vorgängerlehrberufe gemäß Ausbildungsvorschriften und Prüfungsordnung) 2. Abschluss einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das reglementierte Gewerbe spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere a) Höhere technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, b) Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Müller, c) Deutsche Müllerschule Braunschweig,

			d) Meisterschule (Fachschule) für Müllerei in Hoppenlau, Stuttgart, e) Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen.
	B	Praktische Prüfung auf meisterlichem Niveau	-
Modul 2	A	Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	1. Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Verfahrenstechnik für Getreidewirtschaft (einschließlich Vorgängerlehrberufe gemäß Ausbildungsvorschriften und Prüfungsordnung) 2. Abschluss einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das reglementierte Gewerbe spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere a) Höhere technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, b) Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Müller, c) Deutsche Müllerschule Braunschweig, d) Meisterschule (Fachschule) für Müllerei in Hoppenlau, Stuttgart, e) Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen.
	B	Angewandtes Qualitäts- und Betriebsmanagement auf meisterlichem Niveau	-
Modul 3		Angewandtes Projektmanagement auf meisterlichem Niveau	1. Abschluss einer Fachhochschule oder einer Universität in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Studienrichtung, insbesondere Universität für Bodenkultur – Studienrichtung Lebensmitteltechnologie, 2. Abschluss einer berufsbildenden höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das reglementierte Gewerbe spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere a) Höhere technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, b) Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Müller, c) Deutsche Müllerschule Braunschweig, d) Meisterschule (Fachschule) für Müllerei in Hoppenlau, Stuttgart, e) Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 4. Das Modul 1 ist eine projektorientierte fachlich praktische Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A sind die berufsnotwendigen Lernergebnisse auf Lehrabschlussprüfungsniveau (LAP-Niveau) gemäß § 21 Berufsausbildungsgesetz (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 185/2022, nachzuweisen. Im Teil B sind die für die Unternehmensführung erforderlichen fachlich-praktischen Lernergebnisse nachzuweisen. Dazu zählen insbesondere Planung, Organisation und meisterliche Ausführung.

Modul 1 Teil A

§ 5. (1) Das Modul 1 Teil A umfasst den Gegenstand „Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat das folgende berufsnotwendige Lernergebnis im Rahmen der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrags auf LAP-Niveau nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage, Arbeitsaufträge zur Herstellung von Mahl- und Schälerteugnissen sowie Futtermitteln umzusetzen.

(3) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit und
2. Praxistauglichkeit.

(4) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 45 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

Modul 1 Teil B

§ 6. (1) Das Modul 1 Teil B umfasst den Gegenstand „Praktische Prüfung auf meisterlichem Niveau“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat die folgenden dem Qualifikationsniveau gemäß § 2 entsprechenden fachlich-praktischen Lernergebnisse durch die Bearbeitung von betrieblichen Aufträgen nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. die fachgerechte Annahme und Einlagerung von Roh- und Hilfsstoffen zu gewährleisten und
2. Mahl-, Schrot- bzw. Schälerzeugnisse herzustellen und zu beurteilen.

(3) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit und
2. Praxistauglichkeit.

(4) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 4 Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 5 Stunden zu beenden. Die Prüfung ist in Form eines Stationenbetriebs abzuhalten.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§ 7. Das Modul 2 ist eine fachlich mündliche Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin anhand einer berufstypischen Aufgabenstellung Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Im Teil B sind die Lernergebnisse in Management, Qualitätsmanagement sowie im Sicherheitsmanagement unter Beweis zu stellen.

Modul 2 Teil A

§ 8. (1) Das Modul 2 Teil A umfasst den Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat anhand von berufstypischen Aufgabenstellungen, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, nachfolgend angeführte Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Demonstrationsobjekte, wie zB Materialproben, Werkzeuge, können in der Prüfung herangezogen werden.

Er/Sie ist in der Lage,

1. Arbeitsaufträge zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen sowie Futtermitteln auszuführen und
2. seine/ihre Arbeit und Routinearbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.

(3) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit und
2. Praxistauglichkeit.

(4) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 20 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 30 Minuten zu beenden.

Modul 2 Teil B

§ 9. (1) Das Modul 2 Teil B umfasst den Gegenstand „Angewandtes Qualitäts- und Betriebsmanagement auf meisterlichem Niveau“.

(2) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren. Es ist auch zu überprüfen, ob der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin in der Lage ist, komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in seinem/i ihrem Beruf zu lösen, Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen sowie die Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen zu übernehmen.

(3) Im Rahmen der Prüfung hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin aus folgenden Lernergebnissen jedenfalls Punkt 3. und 7. und zumindest ein weiteres von der Prüfungskommission auszuwählendes nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. die fachgerechte Annahme und Einlagerung von Roh- und Hilfsstoffen zu gewährleisten,
2. die fachgerechte Einlagerung von Neben- und Fertigprodukten zu gewährleisten,
3. Mahl-, Schrot- bzw. Schälerzeugnisse herzustellen und zu beurteilen,

4. Futtermittel herzustellen und zu beurteilen,
5. von ihm/ihr hergestellte fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern und den Vertrieb der Produkte zu organisieren,
6. das Qualitätsmanagement im Betrieb umzusetzen,
7. den müllereitechnologischen Verarbeitungsprozess aufzustellen und zu optimieren,
8. Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen,
9. die Kundenberatung durchzuführen und den fachgerechten Einsatz der Produkte zu gewährleisten,
10. den Einkauf für sein/ihr Unternehmen zu tätigen,
11. Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben und
12. Sicherheitsstandards festzulegen, einzuhalten und zu kontrollieren.

(2) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit und
2. Praxistauglichkeit.

(3) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 40 Minuten zu beenden.

Modul 3: Fachtheoretische schriftliche Prüfung

§ 10. (1) Das Modul 3 ist eine schriftliche Prüfung. Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat dabei die dem Qualifikationsniveau gemäß § 2 entsprechenden fachlichen, planerischen, rechnerischen und kalkulatorischen Lernergebnisse unter Beweis zu stellen.

(2) Das Modul 3 umfasst den Gegenstand „Angewandtes Projektmanagement auf meisterlichem Niveau“.

(3) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren.

(4) Die Prüfung kann auch in digitaler Form erfolgen, sofern Transparenz und Nachvollziehbarkeit gewährleistet sind.

(5) Erfolgt die Bewertung des Prüfungsergebnisses durch ein zertifiziertes digitales Prüfungsverfahren im Sinne des § 8 Allgemeine Prüfungsordnung ist zur Bewertung die Anwesenheit der Prüfungskommission nicht erforderlich.

(6) Im Rahmen der Prüfung hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin aus folgenden Lernergebnissen zumindest drei von der Prüfungskommission auszuwählende nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. die fachgerechte Annahme und Einlagerung von Roh- und Hilfsstoffen zu gewährleisten,
2. die fachgerechte Einlagerung von Neben- und Fertigprodukten zu gewährleisten,
3. Mahl-, Schrot- bzw. Schälerzeugnisse herzustellen und zu beurteilen,
4. Futtermittel herzustellen und zu beurteilen,
5. von ihm/ihr hergestellte fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern und den Vertrieb der Produkte zu organisieren,
6. das Qualitätsmanagement im Betrieb umzusetzen,
7. den müllereitechnologischen Verarbeitungsprozess aufzustellen und zu optimieren,
8. die Kundenberatung durchzuführen und den fachgerechten Einsatz der Produkte zu gewährleisten und
9. Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen.

(7) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit und
2. Praxistauglichkeit.

(8) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in fünf Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach sechs Stunden zu beenden.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§ 11. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß §§ 29a ff BAG oder in der Absolvierung des Ausbilderkurses gemäß § 29g BAG.

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 12. Das Modul 5 besteht aus der Unternehmerprüfung gemäß § 25 GewO 1994.

Bewertung

§ 13. (1) Für die Bewertung der Gegenstände gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“.

(2) Das Modul 1 und das Modul 2 sind positiv bestanden, wenn die beiden Gegenstände des jeweiligen Moduls zumindest mit der Note „Genügend“ bewertet wurden. Das Modul 3 ist positiv bestanden, wenn der Gegenstand dieses Moduls zumindest mit der Note „Genügend“ bewertet wurde.

(3) Die Absolvierung eines Moduls mit Auszeichnung oder gutem Erfolg hat entsprechend folgender Tabelle zu erfolgen:

Modul	Anzahl der absolvierenden Gegenstände pro Modul	Das Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn	Das Modul ist mit gutem Erfolg bestanden, wenn
Modul 1 und Modul 2	2	ein Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte.	ein Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.
Modul 3	1	der Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde.	der Gegenstand mit der Note „Gut“ bewertet wurde.

(4) Angerechnete Gegenstände werden in die Beurteilung, ob ein Modul mit Auszeichnung oder mit gutem Erfolg bestanden wurde, nicht einbezogen. Auf Basis der möglichen Anrechnungen hat die Absolvierung eines Moduls mit Auszeichnung oder gutem Erfolg entsprechend folgender Tabelle zu erfolgen:

Modul	Anzahl der absolvierenden Gegenstände pro Modul	Das Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn	Das Modul ist mit gutem Erfolg bestanden, wenn
Modul 1 und Modul 2	1	der Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde.	der Gegenstand mit der Note „Gut“ bewertet wurde.

(5) Die Meisterprüfung ist mit Auszeichnung bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 mit Auszeichnung bestanden wurden. Mit gutem Erfolg ist sie bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 zumindest mit gutem Erfolg bestanden wurden und die Voraussetzungen für die Bewertung der Meisterprüfung mit Auszeichnung nicht gegeben sind.

Wiederholung

§ 14. Nur jene Gegenstände, die negativ bewertet wurden, sind zu wiederholen.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 15. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 2025 in Kraft.

(2) Die Verordnung der Bundesinnung der Müller über die Meisterprüfung für das Handwerk Getreidemüller (Getreidemüller-Meisterprüfungsordnung), kundgemacht von der Bundesinnung der Müller am 1. Oktober 2009 tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

(3) Unbeschadet der Regelung in Abs. 2 können Personen ihre vor dem Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung begonnene Prüfung bis zu 18 Monate ab Inkrafttreten wahlweise auch gemäß den Bestimmungen der bis dahin geltenden Prüfungsordnung beenden oder wiederholen. Die Prüfung gilt mit dem Antritt zu einem Modul als begonnen.

(4) Der Leiter/Die Leiterin der Meisterprüfungsstelle hat bereits absolvierte vergleichbare Gegenstände gemäß einer nicht mehr in Kraft stehenden Prüfungsordnung auf diese Befähigungsprüfung anzurechnen.

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

KommR Willibald Mandl
Bundesinnungsmeister

Herbert Poinstingl
Innungsmeister Getreidemüller

DI Anka Lorencz
Bundesinnungsgeschäftsführerin

Anlage 1**Qualifikationsstandard**

Der folgende Qualifikationsstandard stellt die Grundlage für die unter §§ 6, 9 und 10 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar. Er gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche und entsprechend den Anforderungen des § 2 in Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenz:

1. Wareneingang und Lagerung,
2. Produktion,
3. Lagerung und Logistik,
4. Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement,
5. Prozessplanung,
6. Kundenberatung und
7. Betriebsmanagement.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Getreidemüllermeister/Die Getreidemüllermeisterin kann komplexe berufliche Aufgaben oder Projekte leiten. Dabei übernimmt er/sie auch in nicht vorhersehbaren Situationen die Entscheidungsverantwortung. Er/Sie kann festlegen, ob er/sie Aufgaben bzw. Fertigkeiten zur Gänze selbst übernimmt oder an Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bzw. Externe delegiert. Der Getreidemüllermeister/Die Getreidemüllermeisterin kann seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Umsetzung von Aufgaben bzw. einzelner Fertigkeiten anleiten und unterstützen sowie deren Leistungen überprüfen. Ebenso kann er/sie seine/ihre eigenen und fremde Leistungen sowie das Endergebnis kritisch bewerten und (daraus) neue bzw. optimierte Vorgehensweisen entwickeln.

Wareneingang und Lagerung		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, die fachgerechte Annahme und Einlagerung von Roh- und Hilfsstoffen zu gewährleisten.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe (zB Getreide) und Rohstoffqualitäten - Hilfsstoffe (zB Malzmehl, Gluten) und deren Qualitäten - Anwendung von Prüfmethoden und Beurteilung der Ergebnisse - Lagerung von Roh- und Hilfsstoffen - optimale Lagerbedingungen - Methoden zur Gesunderhaltung - Maschinen (zB Stapler, Siloeinfahrwinde, Getreidekühler, Getreidetrockner) - Qualitätsstandards (zB IFS, ISO, Pastus+, GMP, ICC) und Normen (zB Börseusancen) - Dokumentationssysteme 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> - die Zusammensetzung von aktuellen Rohstoff- und Hilfsstoffqualitäten anhand der Börseusancen beurteilen. - Roh- und Hilfsstoffe organoleptisch und analytisch beurteilen, prüfen und klassifizieren. - die Qualitätsparameter der Roh- und Hilfsstoffe analysieren. - die Roh- und Hilfsstoffe produktspezifisch dem Lagerbereich zuordnen. - die für die Einlagerung geeigneten Maschinen auswählen, bedienen und einstellen.

	<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiterführung - Allgemeines Lebensmittelrecht (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> - geeignete Methoden zur Gesunderhaltung der Roh- und Hilfsstoffe anwenden. - entscheiden, welche Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen Roh- und Hilfsstoffe annehmen dürfen. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Durchführung der Roh- und Hilfsstoffeingangskontrolle einschulen und deren ordnungsgemäße Umsetzung kontrollieren. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Dokumentation der Roh- und Hilfsstoffeingänge einschulen. - geeignete Maßnahmen bei mangelhaften Roh- und Hilfsstofflieferungen setzen. - geeignete Maßnahmen bei mangelhafter Lagerung setzen. - die Einhaltung der HACCP-Standards bei der Roh- und Hilfsstoffübernahme überprüfen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, die fachgerechte Einlagerung von Neben- und Fertigprodukten zu gewährleisten.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nebenprodukte (zB Kleie, Futtermehl) und Fertigprodukte (zB Mehl, Schrote, Grieß) und deren Qualitäten - Anwendung von Prüfmethode und Beurteilung der Ergebnisse - Lagerung von Neben- und Fertigprodukten - Optimale Lagerbedingungen - Methoden zur Gesunderhaltung - Maschinen (zB Elemente der Mehlerendkontrollstrecke) - Qualitätsstandards (zB IFS, ISO, Pastus+, GMP, ICC) und Spezifikationen - Dokumentationssysteme - Mitarbeiterführung - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene 	<p>Er/Sie kann ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Qualitätsparameter der Neben- und Fertigprodukte analysieren. - die Neben- und Fertigprodukte produktspezifisch dem Lagerbereich zuordnen. - die für die Einlagerung geeigneten Maschinen auswählen, bedienen und einstellen. - geeignete Methoden zur Gesunderhaltung der Neben- und Fertigprodukte anwenden. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die fachgerechte Einlagerung des Neben- und Fertigproduktes einschulen und deren ordnungsgemäße Umsetzung kontrollieren. - Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit einsetzen. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit einschulen. - geeignete Maßnahmen bei mangelhafter Lagerung setzen.

	- Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)	- die Einhaltung der HACCP-Standards bei der Rohstoffübernahme überprüfen.
--	---	--

Produktion		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Mahl-, Schrot- bzw. Schälernerzeugnisse herzustellen und zu beurteilen.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mahl-, Schrot- und Schälernerzeugnisse - Anlagen (zB Getreideaspirateur, Farbsortierer, Scheuermaschine, Walzenstuhl, Plansichter) - Produktionsprozess und -parameter - Teig rheologie - Qualitätsstandards (zB IFS, ISO, Pastus+, GMP, ICC) und Spezifikationen - Dokumentationssysteme - Mitarbeiterführung - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) - Ernährungstrends und Ernährungsgewohnheiten - Ernährungslehre (Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien) - Arbeitnehmerschutz 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Anlagen für Produktionsschritte wie zB <ul style="list-style-type: none"> - Schwarzreinigung - Weißreinigung - Vermahlung - Mehlmischerei <p>einstellen und deren Einstellung optimieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produktionsparameter definieren (zB Sollfeuchte, Abstezeit). - den Produktionsprozess überwachen und optimieren (zB Sinnesprüfung des Getreides, Kontrolle der Abstöße der Reinigungsmaschinen, Einstellung und Überprüfung der Passagen, Ausbeutekurve). - Qualitätskontrollen durchführen und Qualitätsmängel feststellen (zB Pekarprobe). - Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen in der Bedienung der Maschinen anweisen. - Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit einsetzen. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit einschulen. - die Hygienevorgaben festlegen, Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen schulen und deren Einhaltung überprüfen. - die Vorgaben des österreichischen Lebensmittelcodex berücksichtigen und deren Einhaltung kontrollieren.
Er/Sie ist in der Lage, Futtermittel herzustellen und zu beurteilen.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Futtermittel, Futtermittelrohstoffe und Vormischungen 	Er/Sie kann

	<ul style="list-style-type: none"> - Anlagen zur Futtermittelherstellung (z.B. Hammermühle, Chargenmischer, Presse, Extruder) - Produktionsprozess und -parameter - Qualitätsstandards (z.B. Pastus+, ISO, GMP) und Spezifikationen - Dokumentationssysteme - Mitarbeiterführung - Allgemeines Futtermittelrecht - Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Produktoptimierung - Arbeitnehmerschutz 	<ul style="list-style-type: none"> - die Anlagen für Produktionsschritte wie (zB zerkleinern, homogenisieren, pelletieren, extrudieren) einstellen und deren Einstellung optimieren. - Produktionsparameter definieren (zB Dampfzugabe bei Presse). - den Produktionsprozess überwachen und optimieren (zB gleichmäßige Futterstruktur, Verschleißteile wie Schläger, Koller und Matrizen überwachen). - Qualitätskontrollen durchführen und Qualitätsmängel feststellen (zB Proteinmessung). - Mitarbeiter/innen in der Bedienung der Maschinen anweisen. - Maßnahmen zur Rückverfolgung einsetzen. - Mitarbeiter/innen zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit einschulen. - die Hygienevorgaben festlegen, Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen schulen und deren Einhaltung überprüfen. - die Vorgaben des allgemeinen Futtermittelrechts berücksichtigen und deren Einhaltung kontrollieren.
--	--	---

Lagerung und Logistik		
LERNERGESBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, von ihm/ihr hergestellte fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern und den Vertrieb der Produkte zu organisieren.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> - Lagertechniken und -möglichkeiten (zB Getreidekühlung) - Verhinderung von Lagerfehlern - Lagertemperaturen - Mitarbeiterführung - Lagerlogistik - Qualitätsmanagement (z.B. Schädlingsmonitoring) - Produktionsplanung 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - die geeigneten Lagerbedingungen definieren. - die Überwachung durchführen (zB Temperaturmessung). - geeignete Maßnahmen treffen (zB Trocknung, Kühlung). - Laboruntersuchungen durchführen (zB Feuchtigkeitsbestimmung). - die richtige Lagerdauer bestimmen.

	<ul style="list-style-type: none"> - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerlogistik optimieren. - Tourenpläne erstellen.
--	--	---

Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement		
LERNERGESBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, das Qualitätsmanagement im Betrieb umzusetzen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> - Eigenschaften der Roh- und Hilfsstoffe - Qualitätsmerkmale der Roh- und Hilfsstoffe - Qualitätsstandards und Normen - Dokumentationssysteme - Mitarbeiterführung - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) - Arbeitsrecht 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - die Qualität der einzukaufenden Rohstoffe und Hilfsstoffe definieren. - die verschiedenen Getreidesorten und Qualitätsgruppen beurteilen. - die Einhaltung etwaiger Qualitätsstandards und Normen überwachen. - Maßnahmen bei mangelnder Qualität setzen. - die Einhaltung der HACCP-Standards überwachen. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Einhaltung der betrieblichen Qualitätsstandards und deren Dokumentation einschulen sowie die Einhaltung kontrollieren. - arbeitsrechtliche Bestimmungen umsetzen und deren Einhaltung gewährleisten.

Prozessplanung		
LERNERGESBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, den müllereitechnologischen Verarbeitungsprozess aufzustellen und zu optimieren.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> - den müllereitechnologischen Verarbeitungsprozess (z.B. Reinigung, Schälung, Diagrammwesen, Vermahlung, Maschinenkunde) - fachspezifische Berechnungen (zB von Rauminhalten, Durchsatzleistungen, Mischungsverhältnissen) - Energiemanagement 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - die Prozessplanung durchführen, indem er/sie Vermahlungsdiagramme erstellt und alle dazu nötigen technischen Einrichtungen auswählt, wie zB - spezifische Walzenlängen und Sichtflächen errechnen

	<ul style="list-style-type: none"> - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen, Unfallverhütung, Arbeitnehmerschutz - Explosionsschutz 	<ul style="list-style-type: none"> - Fassungsvermögen von Silos errechnen - Mischungsverhältnisse errechnen - müllereitechnische Probleme lösen, um den laufenden Betrieb zu gewährleisten. - den Energieverbrauch planen und überwachen (zB Stromeigenerzeugung, Stromeinspeisung). - die HACCP-Standards definieren. - Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen definieren und deren Einhaltung überprüfen. - Verordnung explosionsfähige Atmosphären (VEXAT) -Vorgaben umsetzen.
--	--	---

Kundenberatung		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, die Kundenberatung durchzuführen und den fachgerechten Einsatz der Produkte zu gewährleisten.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> - Zusammensetzung und produktspezifische Eigenschaften von Mahlprodukten, Futtermittel, Zusatzstoffen usw. - Interpretation von Untersuchungsergebnissen (Analysen) - Kundenberatung - Mitarbeiterführung - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - Kunden/Kundinnen über seine/ihre Produktpalette beraten (zB Zusammensetzung, Herkunft, Verarbeitung) - Kundenwünsche ermitteln. - die Produktqualität mit dem Kunden abstimmen. - Serviceleistungen anbieten (zB Rationsberechnungen erstellen). - Analyseergebnisse interpretieren und dem Kunden anschaulich erklären (zB Produktfehler erläutern). - Reklamationen von Kunden professionell abwickeln (zB Erläuterung der Einhaltung der betrieblichen HACCP-Standards). - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf den Umgang mit Kunden einschulen. - Produktinformationen erstellen.

Betriebsmanagement		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN

<p>Er/Sie ist in der Lage, den Einkauf für sein/ihr Unternehmen zu tätigen.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ermittlung des Produktbedarfs - Einkaufsplanung - Getreidemarkt - Bestellwesen - Erstellung/Abschluss von Einkaufskontrakten - Auswahlkriterien für Lieferanten - Zahlungsmanagement - Maßnahmen bei Lieferverzug - Verhandlungstechniken 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Bedarf an Produkten ermitteln. - Lieferanten auswählen. - mit Lieferanten über Preise, Liefer- und Zahlungsbedingungen verhandeln. - Einkaufskontrakte abschließen. - angemessene Maßnahmen bei Lieferverzug setzen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kostenrechnung - Ermittlung von Einzel- und Gemeinkosten - Kalkulationen (Vor- und Nachkalkulationen) - Projektplanung (zB Zeit-, Personalaufwand und Produktbedarf) - Angebotserstellung - Abnahme-, Liefer- und Zahlungsbedingungen - Incoterms - Gesetzliche Vorschriften, Verordnungen und Vorgaben wie insbesondere Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch (ABGB) und Konsumentenschutzgesetz (KSchG) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - den für die Umsetzung eines Auftrags notwendigen Arbeits- bzw. Produktionsaufwand ermitteln. - Produktbedarf und -kosten berechnen. - Personalkosten berechnen. - Gemein- und Nebenkosten berechnen. - die konkreten auftragsbezogenen Kosten für ein Angebot ermitteln. - den Deckungsbeitrag ermitteln. - die Preisuntergrenze ermitteln. - Preisnachlässe ermitteln. - Gesamtpreis des Angebots berechnen. - bei einem Projekt tatsächlich angefallenen Kosten ermitteln (Nachkalkulation) - Angebote unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben verfassen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Branchen- und Zielgruppenanalyse - Marketinginstrumente (zB Preispolitik, Sortimentspolitik, Kommunikationspolitik) - Produktaufmachung/Verpackung - Maßnahmen zur Kundengewinnung 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - eine Zielgruppen- bzw. Branchenanalyse durchführen. - Ergebnisse der Analysen interpretieren sowie darauf basierend Konzepte entwickeln und diese im Betrieb umsetzen.

	<ul style="list-style-type: none"> - Kundenbindungsmaßnahmen - Erstellung von Vertriebskonzepten - Kommunikationstechniken. - zwischenbetrieblicher Kooperationen 	<ul style="list-style-type: none"> - Vertriebskonzepte unter Berücksichtigung eines kundenorientierten Serviceangebots entwickeln und umsetzen. - Marketinginstrumente aufeinander abstimmen. - den Nutzen zwischenbetrieblicher Kooperationen auftragsbezogen prüfen.
Er/Sie ist in der Lage, Sicherheitsstandards festzulegen, einzuhalten und zu kontrollieren	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitnehmer- und Gesundheitsschutz - Unfallverhütung - Meldevorschriften bei einem Arbeitsunfall - Arbeitsplatzevaluierung - Schutzbestimmungen für Frauen, Jugendliche, Personen mit Behinderungen - Arbeitsinspektion, Arbeitsmediziner/Arbeitsmedizinerinnen, Sicherheitsfachkräfte - Gefahrenevaluierung - Sicherheitsstandards (zB im Umgang mit den Maschinen) - Mitarbeiterführung 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - gesetzlich gebotene Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz der Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen setzen. - Maßnahmen zur Arbeitssicherheit überprüfen. - Meldevorschriften im Fall eines Arbeitsunfalls umsetzen. - Gefahren erkennen und diese vermeiden. - Arbeitsunfälle vorbeugen. - Arbeitsvorgänge auf ihr Gefahrenpotential hin beurteilen. - den sicheren Umgang mit Maschinen und die Einhaltung von Sicherheitsstandards gewährleisten. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen unterweisen.

Anlage 2

Lernergebnisse auf LAP-Niveau – Modul 1 Teil A und Modul 2 Teil A

Die folgenden Lernergebnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten stellen die Grundlage für die unter §§ 5 und 8 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin kann innerhalb seines/ihres beruflichen Arbeitskontextes, der in der Regel bekannt ist, sich jedoch ändern kann, selbstständig tätig werden. Er/Sie ist in der Lage, im Team zu arbeiten, andere Personen anzuleiten und die Routinearbeiten anderer Personen zu beaufsichtigen. Zudem kann der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin eine gewisse Verantwortung für die Bewertung und Verbesserung der Arbeitsaktivitäten übernehmen.

Modul 1 Teil A

Gegenstand „Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNIS	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Arbeitsaufträge zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen sowie Futtermitteln auszuführen.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffqualität - Schwarzreinigung - Weißreinigung - Vermahlungsprozess mit Diagrammablauf - fachgerechter Einsatz von Maschinen - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - den Rohstoff beurteilen und einlagern. - Laboruntersuchungen durchführen und deren Ergebnisse interpretieren. - Reinigungsmaschinen einstellen. - den Walzenstuhl fachgerecht bedienen. - basierend auf einem Mühlendiagramm den Vermahlungsprozess mit dazugehöriger Sichtung umsetzen.

Modul 2 Teil A

Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Arbeitsaufträge zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen sowie Futtermitteln auszuführen	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> - Qualität von Rohstoffen und fertigen Produkten - Vermahlungsprozess mit Diagrammablauf - Schwarzreinigung - Weißreinigung 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> - die Prozesse bei der Herstellung verschiedener Mahlprodukte beschreiben (Diagrammtechnik). - Maschinen fachgerecht einsetzen und bedienen. - die Herangehensweise bei der Beurteilung der Qualität von fertigen Mehlen erläutern.

	<ul style="list-style-type: none"> - fachgerechter Einsatz von Maschinen - Interpretation von Untersuchungsergebnissen - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> - Vermahlungstypen unterscheiden und Kunden erklären. - Ergebnisse von Laboruntersuchungen interpretieren. - Getreide- und Lagerschädlinge erkennen und geeignete Maßnahmen zu deren Bekämpfung darstellen.
Er/Sie ist in der Lage, seine/ihre Arbeit sowie Routinearbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesprächsführung - Feedback - sein/ihr Fachgebiet (siehe Lernergebnisse oberhalb) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Qualität der eigenen Arbeiten sowie der Arbeiten von Kollegen und Kolleginnen beurteilen. - Feedback geben. - Optimierungsvorschläge einbringen.