

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(1)</sup>

**Lehrabschlussprüfungszeugnis Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft –  
Getreidemüller/in**

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(2)</sup>

<sup>(2)</sup> Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Einschlägige Ausrüstungen, Maschinen und Werkzeuge handhaben, instandhalten und instandsetzen
- Getreide, sonstige Rohstoffe, Hilfsstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse beurteilen und behandeln
- Getreide für den Vermahlungsprozess vorbereiten
- Produktionsvorgänge steuern und überwachen
- Mahlprodukte zu Typenmehlen mischen
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen
- Sprach- und fachgerechte Ausdrucksweise in Wort und Schrift sowie Anwendung der berufsbezogenen Fremdsprache

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND <sup>(3)</sup>**Tätigkeitsfelder:**

Einsatz in Betrieben des Mühlengewerbes und in der Mühlindustrie.

**Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe:**

Berechtigungen aufgrund der Gewerbeordnung 1994: Für die auf Grund der Gewerbeordnungs-Novelle 2002 reglementierten Gewerbe gelten die in den entsprechenden Verordnungen enthaltenen gewerberechtlichen Bestimmungen bezüglich der Erbringung des Befähigungsnachweises. Bestandene Lehrabschlussprüfungen ersetzen insbesondere jene Teile der Meisterprüfung, die sich auf die handwerklich-fachlichen Fertigkeiten und Kenntnisse beziehen.

<sup>(3)</sup> Falls gegeben

**<sup>(\*)</sup> Erläuterung**

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entscheidung Nr. 2241/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 über ein einheitliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Jeder Bereich dieser Erläuterungsvorlage, der von den ausstellenden Behörden als nicht relevant betrachtet wird, kann unbeantwortet bleiben.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und [www.europass.at](http://www.europass.at)

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES	
<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b> EQR/NQR 4 ISCED 35	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	<b>Internationale Abkommen</b> Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige Anerkennung von Lehrberufen. Nähere Auskünfte dazu erteilt das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort.
<b>Rechtsgrundlage</b> 1. Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft-Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung, BGBl. II Nr. 454/04 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule) 3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Getreidemüller (Ausbildungsordnung BGBl. Nr. 37/81 und Prüfungsordnung BGBl. Nr. 680/74), welcher mit 30.11.2004 ausgelaufen ist.	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES
<p>1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen.</p> <p>2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlern-tätigkeit, durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.</p>
<p><b>Zusätzliche Informationen</b></p> <p><b>Zugang:</b> Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht</p> <p><b>Ausbildungsdauer:</b> 3 Jahre</p> <p><b>Ausbildung im Betrieb:</b> Die Ausbildung im Betrieb umfasst 4/5 der Gesamtausbildungszeit. Im Vordergrund steht dabei die Vermittlung von berufsspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen gemäß § 3 der Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 454/04, die den Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des oben angeführten Profils der Fertigkeiten und Kompetenzen befähigen.</p> <p><b>Ausbildung in der Berufsschule:</b> 1/5 der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, in einem berufsbegleitenden, fachlich einschlägigen Unterricht den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.</p> <p><b>Weitere Informationen:</b> (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: <a href="http://www.bildungssystem.at">http://www.bildungssystem.at</a></p> <p><b>Nationales Europasszentrum:</b> <a href="mailto:europass@oead.at">europass@oead.at</a> Ebindorferstraße 7, A-1010 Wien; Tel. + 43 1 53408-684 oder 685</p>