

# Verfahrenstechnologie Getreidewirtschaft (Müller)

Stand: Januar 2017

**Ordnungsbedarf:** technologische Weiterentwicklungen seit der letzten Neuordnung 2006 erfordern eine Anpassung der Ausbildungsinhalte. Eine zusätzliche Fachrichtung für den Bereich der Getreidelagerung sowie eine neue Berufsbezeichnung sollen neue Ausbildungsbetriebe erschließen.

**Ausbildungsdauer:** drei Jahre

**Struktur der Ausbildung:** Fachrichtungen Müllerei und Agrarlager

**Zeitliche Gliederung sowie Prüfungsform:** Zeitrichtwerte sowie gestreckte Abschlussprüfung

**Aufgabenerstellung:** voraussichtlich Überstellung an das Handwerk

**Inkrafttreten:** voraussichtlich zum 1. August 2017

## Zeitliche Richtwerte 1. bis 18. Monat

qualitätssichernde Maßnahmen anwenden	4
Rohstoffe annehmen und untersuchen	12
Rohstoffe lagern	12
Rohstoffe reinigen und für die Verarbeitung vorbereiten	12
Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen	15
Geräte, Maschinen und Anlagen reinigen und warten	15
Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	*
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	*
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	*
Umweltschutz	*
Arbeitsabläufe vorbereiten und im Team arbeiten	4
Informations- und Kommunikationstechniken anwenden	4

Aus- und Weiterbildung

Legende:

berufsprofilgebend mit zeitlichem Richtwert

\* Integrativ zu vermitteln

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	*
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	*
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	*
Umweltschutz	*
Arbeitsabläufe vorbereiten und im Team arbeiten	5
Informations- und Kommunikationstechniken anwenden	6
qualitätssichernde Maßnahmen anwenden	4
Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen	11

Produktionsprozesse steuern	33
Mahlerzeugnisse herstellen	3
Futtermittel herstellen	3
Spezialerzeugnisse herstellen	3
Waren lagern, verpacken und verladen	10

Rohstoffpartien gesund erhalten	20
Schädlinge abwehren und bekämpfen	8
Düngemittel annehmen, lagern, mischen und verladen	5
Qualität von Braugetreide, Mais, Ölfrüchten und Leguminosen beurteilen	8
Pflanzenschutzmittel annehmen, lagern und abgeben	6
Saatgut annehmen, bearbeiten, lagern und abgeben	5

# Prüfung Fachrichtung Müllerei



<b>Abschluss-Prüfung Teil 1</b>  <b>25%</b>	<b>Prüfungsbereich Annehmen von Rohstoffen</b> Zwei Arbeitsaufgaben (3h) mit schriftlichen Aufgabenstellungen (60 Minuten)		
<b>Abschluss-Prüfung</b>  <b>75%</b>	<b>Prüfungsbereich Herstellen von Enderzeugnissen</b>  Zwei Arbeitsaufgaben (6h) mit auftragsbezogenen Fachgesprächen (insgesamt max. 20 Minuten)  <b>35%</b>	<b>Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie und Arbeitsplanung</b>  Schriftliche Aufgabenstellungen (180 Minuten)  <b>30%</b>	<b>Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde</b>  Schriftliche Aufgabenstellungen (60 Minuten)  <b>10%</b>
<b>Bestehensregelung ohne Sperrfach</b>	<p style="text-align: center;"><b>Gesamtergebnis von Teil 1 und 2 mit mindestens „ausreichend“, im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ in mindestens zwei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“</b></p>		



<b>Abschluss-Prüfung Teil 1</b> <b>25%</b>	<b>Prüfungsbereich Annehmen von Rohstoffen</b> Zwei Arbeitsaufgaben (3h) mit schriftlichen Aufgabenstellungen (60 Minuten)
---	---

<b>Abschluss-Prüfung</b>  <b>100%</b>	<b>Prüfungsbereich Rohstoffe und Saatgut</b>  Drei Arbeitsaufgaben (3h) mit situativen Fachgesprächen (insgesamt max. 15 Minuten)  <b>20%</b>	<b>Prüfungsbereich Anwenden und Abgeben von Pflanzenschutzmitteln</b>  Schriftliche Aufgabenstellungen (60 Minuten) mit Gesprächssimulation (15 Minuten)  <b>15%</b>	<b>Prüfungsbereich Lagerungstechniken</b>  Schriftliche Aufgabenstellungen (180 Minuten)  <b>30%</b>	<b>Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde</b>  Schriftliche Aufgabenstellungen (60 Minuten)  <b>10%</b>
---	---	--	--	---

<b>Bestehensregelung ohne Sperrfach</b>	<b>Gesamtergebnis von Teil 1 und 2 mit mindestens „ausreichend“, im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ in mindestens zwei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“</b>
---	---



Integrative Vermittlung der erforderlichen Inhalte im Rahmen der Ausbildung intensiv diskutiert, aber: Externe Vermittlung und Prüfung der Inhalte deutlich unkomplizierter (u. a. hätte BMEL die VO mitzeichnen müssen).

Pflanzenschutzsachkunde kann von den Pflanzenschutzämtern ausgestellt werden, wenn seitens der Berufsschule eine Bescheinigung über die Vermittlung ausgestellt wurde.

In der Abschlussprüfung ist eine schriftliche Prüfung sowie ein 15-minütiges Beratungsgespräch in einem eigenständigen Prüfungsbereich „Anwenden und Abgeben von Pflanzenschutzmitteln“ vorgesehen.

**Wichtig: Alle Mitglieder des IHK-Prüfungsausschusses müssen selbst über die entsprechende Sachkunde verfügen!**

Der Erwerb der **Sachkunde zum Töten von Nagetieren** durch die Berufsausbildung wurde nicht weiter verfolgt, da Aufwand und Ergebnis in keinem angemessenen Verhältnis zueinander standen.

Empfehlung der Sachverständigen: Externe Dienstleister bieten den Erwerb dieses Sachkundenachweises – verbunden mit der Sachkunde zur Anwendung von Bioziden – im Rahmen einer eintägigen Maßnahme inklusive Prüfung an.

Wichtig: Der gewählte Kurs muss nach §4 des Tierschutzgesetzes bundeseinheitlich anerkannt und die Prüfung durch einen Veterinär begleitet werden.

Im ARP der Fachrichtung Agrarlagerei ist der Sachkunderwerb zum Töten von Wirbeltieren sowie die Sachkunde zur Anwendung von Bioziden in der BBP 2 „Schädlinge abwehren und bekämpfen“ über das tierschutzgerechte Töten von Schadnagetieren durch den Einsatz von Schlagfallen und Bioziden unter dem Buchstaben d verankert.

Wichtig: Solange der Auszubildende noch nicht über die behördliche Sachkundebescheinigung zur Ausübung dieser Tätigkeiten verfügt, darf er diese nicht selbstständig durchführen.

Die genannten Inhalte sind bis dahin in der betrieblichen Ausbildung durch sachkundige Auszubildende zu vermitteln oder gemeinsam mit Schädlingsbekämpfer durchzuführen.

In der Fachrichtung Müllerei bleibt der Erwerb der genannten Sachkunden freigestellt.

Ihr Ansprechpartner

Michael Assenmacher

DIHK e. V.

[assenmacher.michael@dihk.de](mailto:assenmacher.michael@dihk.de)

Tel. (030) 20308-2525

In dieser Präsentation haben wir bewusst auf die weibliche Form verzichtet. Wir gehen davon aus, dass Sie die Verwendung nur einer Geschlechtsform nicht als Benachteiligung empfinden, sondern dass auch Sie zugunsten einer besseren Lesbarkeit diese Formulierungshinweise akzeptieren.