

## Ausbildungsprofil

### 1. Berufsbezeichnung:

Verfahrenstechnologen und -technologinnen Mühlen und Getreidewirtschaft mit  
2 Fachrichtungen:

Fachrichtung Agrarlager  
Fachrichtung Müllerei

### 2. Ausbildungsdauer:

3- jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in Industrie und Handwerk.  
Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

### 3. Arbeitsgebiet:

Verfahrenstechnologen und -technologinnen Mühlen- und Getreidewirtschaft steuern, bedienen und warten diese Maschinen. Dies erfolgt mittels ausgefeilter Computer-Steuerungstechnik. Schwere Säcke schleppen gehört schon lange der Vergangenheit an und die Produktionsräume sind nicht mehr staubig, sondern hygienisch sauber.

Mit speziellem Know-how stellen Verfahrenstechnologen und -technologinnen vielfältige Mahlprodukte her. Ob es um die Qualität der Rohstoffe oder die Verfahrensschritte geht, alles läuft nach modernsten Richtlinien. Im Labor untersuchen sie Proben des Getreides, mit besonderem Augenmerk auf die Back- und Verarbeitungseigenschaften. Sie überwachen aber auch den Abtransport des fertigen Mehlproduktes ins Mehlsilo oder die Verladung in spezielle Silofahrzeuge, die das Mehl zu Großbäckereien fahren. Dieser vielseitige Beruf bietet nebst sicheren Zukunftsperspektiven ein äußerst modernes Arbeitsumfeld. Nach abgeschlossener Ausbildung finden sich auch Arbeitsplätze in vielen anderen Betrieben der Lebensmittelwirtschaft. Verfahrenstechnologen und -technologinnen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft bedienen, überwachen und warten Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen, Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulver.

Verfahrenstechnologen/-technologinnen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft der  
**Fachrichtung Agrarlager** finden Beschäftigung z.B.

- im Rohstoffhandel, z.B. Getreide, Ölsaaten
- Agrarlagerunternehmen
- Vertrieb, Vermarktung landwirtschaftlicher Betriebsmittel
- in Mühlenbetrieben

Verfahrenstechnologen/-technologinnen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft der  
**Fachrichtung Müllerei** finden Beschäftigung z.B.

- in Getreidemühlen
- in Futtermittelwerken
- in Spezialmühlen, z.B. Öl-, Gewürzmühlen

#### 4. Berufliche Fähigkeiten:

##### **Fachrichtung Agrarlager:**

- wie man bei der Rohstoffannahme Warenbegleitpapiere kontrolliert und das Liefergut auf Gewicht und Menge prüft
- wie man zur Qualitätssicherung Muster nimmt und die Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Produkten sicherstellt
- wie Lagereinrichtungen vorbereitet werden, wie man Rohstoffe lagerfähig macht und das Schädlingsmonitoring durchführt
- wie man Rohstoffe reinigt, der weiteren Verwertung zuführt und ausgelesene Stoffe verwertet bzw. entsorgt
- wie man Geräte, Maschinen und Anlagen einrichtet, in Betrieb nimmt, reinigt, pflegt, wartet und Verschleißteile austauscht
- wie Rohstoffpartien, z.B. Getreide, Leguminosen, Ölsaaten, durch Belüften, Kühlen, Trocknen gesund erhalten werden und wie man Lagerprozesse steuert und überwacht
- welche Maßnahmen zur Abwehr und Bekämpfung von Schädlingen wie Insekten, Vögeln und Schadnagetieren durchzuführen sind und wie sie dokumentiert werden
- was bei der Annahme, Lagerung, Mischung, Qualitätsprüfung und Konservierung von Düngemitteln zu beachten ist
- wie man sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen z.B. von Braugetreide, Mais, Ölsaaten und Leguminosen durchführt
- welche (gefahrrechtlichen) Regelungen und Vorschriften bei der Anwendung, Abgabe und Lagerung von Pflanzenschutzmitteln zu beachten sind
- wie die Sortenreinheit bei der Annahme, Bearbeitung und Lagerung von Saatgut gewährleistet wird, wie man Proben nimmt und Untersuchungen durchführt
- wie Produkte versandfertig verpackt, abgegeben und verladen werden

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

##### **In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:**

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Rohstoffe beurteilen, Schädlinge bekämpfen)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch oder Wirtschafts- und Sozialkunde

##### **Fachrichtung Müllerei:**

- wie man bei der Rohstoffannahme Warenbegleitpapiere kontrolliert und das Liefergut auf Gewicht und Menge prüft
- wie man zur Qualitätssicherung Muster nimmt und die Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Produkten sicherstellt
- wie Lagereinrichtungen vorbereitet werden, wie man Rohstoffe lagerfähig macht und das Schädlingsmonitoring durchführt
- wie man Rohstoffe reinigt, der weiteren Verwertung zuführt und ausgelesene Stoffe verwertet bzw. entsorgt
- wie man Geräte, Maschinen und Anlagen einrichtet, in Betrieb nimmt, reinigt, pflegt, wartet und Verschleißteile austauscht
- wie man Prozessleittechnik bedient sowie Produktionsprozesse und Verfahren überwacht
- welche Mahlverfahren für Getreide angewendet werden, wie man Mehl- bzw. Mahlprodukte nach Kundenanforderungen herstellt
- welche Zerkleinerungsverfahren es in der Futtermittelherstellung gibt, wie man Futtermischungen herstellt
- nach welchen Herstellungsverfahren und mit welchen Maschinen und Anlagen Produkte wie Getreideflocken, Graupen, Grütze oder Ölprodukte hergestellt werden
- wie man Waren produktspezifisch lagert und kennzeichnet
- wie man Verpackungs- und Verladungsanlagen einrichtet, Produkte versandfertig macht, die Waren verlädt und die Frachtpapiere erstellt

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

**In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:**

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Rohstoffe beurteilen, Mahlerzeugnisse herstellen)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch oder Wirtschafts- und Sozialkunde

Der Berufsschulunterricht wird in länderübergreifenden Fachklassen durchgeführt, derzeit:

Berufsschule: Gewerbliche Schule im Hoppenlau  
Rosenbergstr. 17  
70174 Stuttgart  
Tel.: 0711/ 22402-0  
Fax: 0711/22402-20

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.