

Ausbildungsberuf Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Verfahrenstechnologen und -technologinnen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft stellen Getreideprodukte, Futtermittel und Spezialprodukte wie Gewürzpulver her. Die dafür benötigten Anlagen und Maschinen richten sie ein und überwachen den Produktionsprozeß. Sie nehmen die Rohstoffe an, reinigen diese und bereiten sie für die Verarbeitung vor. Labortechnische Untersuchungen sowie Sicht-, Geruchs- und Tastkontrollen des Mahlguts führen sie ebenfalls durch. Auch die Lagerung und Verpackung der Erzeugnisse zählt zu ihren Aufgaben. Bei ihrer Tätigkeit beachten sie Hygienevorschriften sowie Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. Wenn nötig, ergreifen sie Maßnahmen gegen Schädlingsbefall.

Voraussetzungen:	guter Hauptschulabschluß
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildung:	die Ausbildung findet nach dem dualen System statt (Blockunterricht)
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlußprüfung bei der Handwerkskammer
Ausbildungsvergütung:	1. LJ: 530 - 544 Euro 2. LJ: 592 - 607 Euro 3. LJ: 661 - 737 Euro
Karrieremöglichkeiten:	Müllermeister/in Industriemeister/in - Lebensmittel Techniker/in - Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik mit Hochschulzugangsberechtigung: Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie Dipl.-Ing. (FH) Verfahrenstechnik

Unternehmen der foodRegio, die zur/m Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Futtermittel ausbilden:

- H.&J. Brüggen KG
- Nordgetreide GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

In den ersten 18 Monaten lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb laut Ausbildungsrahmenplan beispielsweise:

- wie man Rohstoffe annimmt, auf Gewicht, Menge und Qualität prüft und einlagert
- Lagergut hinsichtlich Feuchtigkeit, Temperatur und Frischezustand zu überwachen und haltbar zu machen
- wie man Rohstoffe auswählt, reinigt und sie ihrer weiteren Verwendung zuführt
- Maschinen und Geräte in Betrieb zu nehmen, Anlagen umzurüsten und zu bedienen
- welche Maßnahmen bei Schädlingsbefall einzuleiten sind
- wie man Arbeitsabläufe plant und dokumentiert und wie man Arbeitsergebnisse kontrolliert und bewertet

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

In den zweiten 18 Monaten erfahren die Auszubildenden z.B.

- wie man Mahl- und Schälerzeugnisse, Futtermittel oder Spezialprodukte herstellt, die Beschaffenheit der Zwischenerzeugnisse feststellt und bei Abweichungen korrigierend eingreift
- wie sie Verfahrens- und Produktionsprozesse steuern und überwachen und wie sie Störungen feststellen und beseitigen
- wie produktspezifische Untersuchungen durchgeführt, bewertet und dokumentiert werden
- wie sie das betriebliche Qualitätssicherungssystem sowie produktbezogene Rechtsvorschriften, insbesondere zum Lebens- und Futtermittelrecht, anwenden
- wie man Arbeitsaufträge unter verfahrenstechnologischen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten auf ihre Umsetzbarkeit prüft
- wie sich Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen lassen
- wie man Erzeugnisse verpackt oder verlädt und kennzeichnet

Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden vermittelt:

- welche gegenseitigen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag entstehen
- wie der Ausbildungsbetrieb organisiert ist und wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung funktionieren
- wie die Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften angewendet werden
- welche Umweltschutzmaßnahmen zu beachten sind

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule stehen folgende Lernfelder auf dem Stundenplan

- Bewerten, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
- Transportieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
- Warten und Instandhalten von Maschinen und Anlagen
- Herstellen von Mehl und anderen Mahlprodukten
- Untersuchen und Dosieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
- Vorbereiten von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten für die Verarbeitung
- Zerkleinern von Rohstoffen und Zwischenprodukten
- Trennen und Mischen von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
- Herstellen von Mischfutter
- Herstellen von Spezialprodukten
- Anwenden von Qualitätsvorgaben
- Einweisen neuer Mitarbeiter

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über die Berufsausbildung zum Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft / zur Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft/Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft, Beschluß der Kultusministerkonferenz

Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb		Ausbildung in der Berufsschule
Während der gesamten Ausbildung	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit Umweltschutz	Unterricht ausbildungsbegleitend (Teilzeit oder Blockunterricht), berufsbezogen in Lernfeldern und allgemeinbildend
In den ersten 18 Monaten	Anwenden von qualitätssichernden Maßnahmen Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Kundenorientierung Steuern von Prozessen Warten und Instandhalten Annehmen, Untersuchen, Haltbarmachen, Lagern und Gesunderhalten von Rohstoffen Reinigen und Behandeln der Rohstoffe, Verarbeitung vorbereiten	im ersten Ausbildungsjahr: Einweisen neuer Mitarbeiter Bewerten, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten Transportieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten Warten und Instandhalten von Maschinen und Anlagen im zweiten Ausbildungsjahr: Untersuchen und Dosieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten Vorbereiten von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten Zerkleinern von Rohstoffen und Zwischenprodukten Trennen und Mischen von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres		
In den zweiten 18 Monaten	Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten 18 Monaten und darüber hinaus: Herstellen von Zwischen- und Enderzeugnissen Lagern, Verpacken und Verladen der Erzeugnisse	im dritten Ausbildungsjahr: Herstellen von Mehl und anderen Mahlprodukten Herstellen von Mischfutter Herstellen von Spezialprodukten Anwenden von Qualitätsvorgaben
Abschluß-/Gesellenprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr		

Ausbildungsabschluß, Nachweise und Prüfungen

Ausbildungsabschluß

Die Prüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zum Müller (Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)/zur Müllerin (Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschluß-/Gesellenprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen. Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muß allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, daß er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen

Zwischenprüfung

Um den Ausbildungsstand zu ermitteln, wird vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie erstreckt sich auf die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate und besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

Im praktischen Prüfungsteil sind in höchstens vier Stunden zwei Arbeitsaufgaben durchzuführen und zu dokumentieren. Innerhalb dieser Zeit wird zudem ein Fachgespräch von maximal 15 Minuten Dauer geführt. Für die Arbeitsaufgaben kommen z.B. die Instandhaltung von Anlagen und Maschinen sowie die Untersuchung und Reinigung von Rohstoffen in Betracht.

In der schriftlichen Prüfung, die höchstens drei Stunden dauert, werden insbesondere Aufgaben aus den Bereichen Rohstoffe, qualitätssichernde Maßnahmen, Wartung und Instandhaltung sowie Prozeßsteuerung bearbeitet.

Abschluß-/Gesellenprüfung

Die Abschluß-/Gesellenprüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil. Im praktischen Teil führen die Prüfungsteilnehmer/innen in höchstens sechs Stunden zwei Arbeitsaufgaben durch. Zu jeder der beiden Aufgaben führen sie innerhalb dieser Zeit ein bis zu 15-minütiges Fachgespräch. Für diesen Prüfungsteil kommt insbesondere in Betracht: Herstellen und Untersuchen von Mahlerzeugnissen, Schälerzeugnissen, Futtermitteln oder Spezialprodukten

Der schriftliche Teil der Abschlußprüfung umfaßt die Prüfungsbereiche Verfahrenstechnologie, Produktkunde und qualitätssichernde Maßnahmen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde.

- Im Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie, der höchstens 150 Minuten in Anspruch nimmt, sollen die Prüfungsteilnehmer/innen Verfahrensschritte planen, grafisch darstellen, dazu Funktionsweisen von Maschinen und Anlagen beschreiben und entsprechende Rechenoperationen durchführen.
- Im Prüfungsbereich Produktkunde und qualitätssichernde Maßnahmen, der maximal 90 Minuten dauert, sollen sie Produkte nach Merkmalen beschreiben, Untersuchungsmethoden darstellen und Ergebnisse bewerten. Zudem sind Qualitätssicherungssysteme, insbesondere Hygienekonzepte zu erläutern.
- Der Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde umfaßt bis zu 60 Minuten. Hier werden allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt abgefragt.

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Sind die Prüfungsergebnisse in der schriftlichen Prüfung nicht eindeutig, kann eine zusätzliche mündliche Prüfung durchgeführt werden.

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In zwei der Prüfungsbereiche des schriftlichen Prüfungsteils müssen mindestens ausreichende Leistungen erbracht, im weiteren Prüfungsbereich des schriftlichen Teils dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.

Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Abschlußprüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei der Handwerkskammer (Ausbildungsbereich Handwerk) bzw. bei der Industrie- und Handelskammer (Ausbildungsbereich Industrie und Handel) abgelegt.

Abschlußbezeichnung

Die Abschlußbezeichnung lautet: Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft/Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Ausbildungsform

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, die in der Regel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Sie ist nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO) bundesweit geregelt. Der Monoberuf wird ohne Spezialisierungen nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten in Industrie und Handwerk ausgebildet.