

- A. Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung
B. Lehrplan für den beruflichen Unterricht
-

Müller/Müllerin

A

Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung

vom 23. Oktober 2000

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

gestützt auf die Artikel 12 Absatz 1, 39 Absatz 1 und 43 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 19. April 1978¹ über die Berufsbildung (im Folgenden Bundesgesetz genannt)

und die Artikel 1 Absatz 1, 9 Absätze 3–6, 13 und 32 der zugehörigen Verordnung vom 7. November 1979²,

und Artikel 50 der Verordnung 1 vom 10. Mai 2000 zum Arbeitsgesetz³,

verordnet:

1 **Ausbildung**

11 **Lehrverhältnis**

Art. 1 Berufsbezeichnung, Beginn und Dauer der Lehre

¹ Die Berufsbezeichnung ist Müller.

² Die Ausbildung erfolgt im Ausbildungsbereich Lebensmittel oder Tiernahrung. Der Ausbildungsbereich ist im Lehrvertrag festzuhalten.

³ Der Müller befasst sich mit den einschlägigen handwerklichen Arbeiten in den Mühlen bzw. Mischfutterwerken und bedient die dazu erforderlichen Geräte und Maschinen. Die wichtigsten Tätigkeitsgebiete sind:

- Rohwaren annehmen und lagern
- Fabrikation von Mehl bzw. Futter

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.111

- Versandbereitschaft von Mehl bzw. Futter erstellen
- Unterhalt der Maschinen

⁴ Die Lehre dauert 3 Jahre. Sie beginnt mit dem Schuljahr der zuständigen Berufsschule.

Art. 2 Anforderungen an den Lehrbetrieb

¹ Lehrlinge dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, die gewährleisten, dass das ganze Ausbildungsprogramm nach Artikel 5 vermittelt wird und die über die hierfür notwendigen Einrichtungen verfügen.

² Lehrbetriebe, die einzelne Teile des Ausbildungsprogramms nach Artikel 5 nicht vermitteln können, dürfen Lehrlinge nur ausbilden, wenn sie sich verpflichten, ihnen diese Teile in einem andern Betrieb vermitteln zu lassen. Dieser Betrieb, der Inhalt und die Dauer der ergänzenden Ausbildung werden im Lehrvertrag festgelegt.

³ Um eine methodisch richtige Instruktion sicherzustellen, erfolgt die Ausbildung nach einem Modelllehrgang⁴, der dem Artikel 5 dieses Reglements entspricht.

⁴ Die Eignung eines Lehrbetriebes wird durch die zuständige kantonale Behörde festgestellt. Vorbehalten bleiben die allgemeinen Bestimmungen des Bundesgesetzes.

Art. 3 Ausbildungsberechtigung und Höchstzahl der Lehrlinge

¹ Zur Ausbildung von Lehrlingen sind berechtigt:

- a. gelernte Müller mit mindestens 3-jähriger Berufspraxis
- b. gelernte Futtermüller mit mindestens 3-jähriger Berufspraxis
- c. gelernte Personen verwandter Berufe mit mindestens 5-jähriger Berufspraxis

² Ein Lehrbetrieb darf ausbilden:

Einen Lehrling, wenn ständig mindestens eine Fachperson beschäftigt ist; ein zweiter Lehrling darf seine Ausbildung beginnen, wenn der erste ins letzte Lehrjahr eintritt;

zwei Lehrlinge, wenn ständig mindestens drei Fachleute beschäftigt sind;

einen weiteren Lehrling auf je weitere drei ständig beschäftigte Fachleute.

³ Als Fachleute für die Festsetzung der Höchstzahl der Lehrlinge gelten:

- a. gelernte Müller
- b. gelernte Futtermüller
- c. Personen mit mindestens 3 Jahren Berufspraxis.

⁴ Die Lehrlinge sollen so eingestellt werden, dass sie sich gleichmässig auf die Lehrjahre verteilen.

⁴ Der Modelllehrgang kann beim Sekretariat der Schweiz. Berufsbildungskommission der Müller bezogen werden.

12 Ausbildungsprogramm für den Betrieb

Art. 4 Allgemeine Richtlinien

¹ Die Lehrlinge werden fachgemäss, systematisch und verständnisvoll ausgebildet. Die Ausbildung vermittelt berufliche Fertigkeiten und Kenntnisse und fördert die Aneignung berufsübergreifender Fähigkeiten und die Persönlichkeitsentfaltung. Sie verschafft den Lehrlingen Handlungskompetenzen für die nachfolgende Berufsausübung und die berufliche Fort- und Weiterbildung.

² Der Lehrbetrieb stellt einen geeigneten Arbeitsplatz sowie die erforderlichen Ausbildungseinrichtungen zur Verfügung.

³ Massnahmen zur Arbeitssicherheit, zur Unfallverhütung sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz sind mit Beginn der Ausbildung zu beachten und einzuhalten. Entsprechende Vorschriften und Empfehlungen werden den Lehrlingen rechtzeitig abgegeben und erklärt.

⁴ Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten werden alle Arbeiten abwechselnd wiederholt. Die Lehrlinge müssen so ausgebildet werden, dass sie am Ende alle im Ausbildungsprogramm aufgeführten Arbeiten selbstständig und in angemessener Zeit ausführen können.

⁵ Die Lehrlinge führen ein Arbeitsbuch⁵, in dem sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Berufskennnisse und ihre Erfahrungen festhalten. Die Ausbilder kontrollieren und unterzeichnen das Arbeitsbuch jeden Monat. Es darf an der Lehrabschlussprüfung im Fach Praktische Arbeiten als Hilfsmittel verwendet werden.

⁶ Die Lehrmeister halten den Ausbildungsstand der Lehrlinge periodisch, in der Regel jedes Semester, in einem Ausbildungsbericht⁶ fest, den sie mit ihnen besprechen. Der Bericht ist der gesetzlichen Vertretung zur Kenntnis zu bringen.

Art. 5 Betriebliche Ausbildungsziele

¹ Die Ausbilder beachten bei der Umsetzung der betrieblichen Ausbildungsziele eine möglichst übereinstimmende Koordination mit den Einführungskursen und dem beruflichen Unterricht.

² Das Ausbildungsprogramm ist lernzielorientiert formuliert. Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend die von den Lehrlingen verlangten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten am Ende einer Ausbildungsperiode oder eines vermittelten Sachgebiets. Die Informationsziele verdeutlichen die Richtziele im Einzelnen.

³ *Richtziele* für die einzelnen Lehrjahre:

Erstes und zweites Lehrjahr

- Rohwaren annehmen, kontrollieren und einlagern
- Fertigwaren bereitstellen
- Produkte in Verfahrensschritten verarbeiten

⁵ Das Arbeitsbuch sowie Musterblätter können beim Sekretariat der Schweiz. Berufsbildungskommission der Müller bezogen werden.

⁶ Formulare für den Ausbildungsbericht können beim kantonalen Amt für Berufsbildung bezogen werden.

- Qualitätskontrollen durchführen
- Anlagen instandhalten

Drittes Lehrjahr

- Fertigprodukte herstellen

Zusätzlich für den Ausbildungsbereich Lebensmittel

- Mehle mischen
- Mehle bereitstellen

Zusätzlich für den Ausbildungsbereich Tiernahrung

- Würfel und Crumbels herstellen

⁴ *Allgemeine Informationsziele* für die einzelnen Sachgebiete:

Arbeitsabläufe

- Arbeitsabläufe erklären
- Maschinen und Anlagen bedienen
- Diagramme der Anlagen erläutern
- Vorschriften erläutern
- Unfallgefahren erkennen und Sicherheitsvorschriften einhalten
- Umweltvorschriften einhalten

Rohwaren

- Rohwaren annehmen, grob reinigen und einlagern
- Herkunft der Rohwaren nennen
- Qualität beurteilen
- Lagergut überwachen
- Produkte umlagern
- Rohstoffe für die Fabrikation vorbereiten

Fabrikation

- Maschinen einstellen
- Siebe einlegen
- Aspiration einstellen
- Mischerei bedienen

Versand

- Fertigprodukte absacken und einlagern
- Fertigprodukte für den Versand bereitstellen
- Fertigwarenlager überwachen
- Produktedeklaration erläutern

Hygiene

- Persönliche und betriebliche Hygienemassnahmen anwenden und Vorschriften einhalten
- Schädlingsbekämpfung erläutern

Qualitätsmanagement

- Qualitätssicherungssystem anwenden
- Qualitätssicherungs-Konzept erklären

Unterhalt

- Aufbau und Funktion der Maschinen erläutern
- Wartungsplan einhalten
- bei Revisionen mitarbeiten

Zusätzlich für den Ausbildungsbereich Lebensmittel

- Rohstoffe für die Fabrikation durch reinigen und netzen vorbereiten
- Maschinen für das Schrotten, Mahlen, Sichten und Griesse putzen einstellen
- Mehlmischungen für die versch. Verwendungen herstellen

Zusätzlich für den Ausbildungsbereich Tiernahrung:

- Maschinen einstellen (flockieren, expandieren, extrudieren)
- Flüssigkeiten begeben
- Würfel und Crumbels herstellen

13 Ausbildung in der Berufsschule

Art. 6

Die Berufsschule erteilt den Pflichtunterricht nach dem Lehrplan des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie⁷.

2 Lehrabschlussprüfung

21 Durchführung

Art. 7 Allgemeines

¹ An der Lehrabschlussprüfung sollen die Lehrlinge zeigen, ob sie die im Ausbildungsreglement und im Lehrplan umschriebenen Lernziele erreicht haben.

² Die Kantone führen die Prüfung durch.

⁷ Anhang zu diesem Reglement.

Art. 8 Organisation

¹ Die Prüfung wird im Lehrbetrieb, in einem andern geeigneten Betrieb oder in einer Berufsschule durchgeführt. Den Lehrlingen müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen.

Art. 9 Expertentätigkeit

¹ Die Ernennung zum Experten oder zur Expertin erfolgt durch die kantonale Behörde. In erster Linie werden Absolventen und Absolventinnen von Expertenkursen beigezogen.

² Mindestens ein Mitglied des Expertenteams überwacht gewissenhaft die Ausführung der Prüfungsarbeiten und hält die Beobachtungen schriftlich fest. Es sorgt dafür, dass sich die Lehrlinge mit allen vorgeschriebenen Arbeiten während einer angemessenen Zeit beschäftigen, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung möglich ist. Es macht darauf aufmerksam, dass nicht bearbeitete Aufgaben mit der Note 1 bewertet werden.

³ Mindestens zwei Mitglieder des Expertenteams beurteilen und bewerten die Prüfungsarbeiten.

⁴ Mindestens zwei Expertenmitglieder nehmen die mündlichen Prüfungen ab und bewerten die Leistungen.

⁵ Das Expertenteam prüft die Lehrlinge ruhig und wohlwollend und bringt Bemerkungen sachlich an.

⁶ Einwendungen der Lehrlinge, in grundlegende Fertigkeiten und Kenntnisse nicht eingeführt worden zu sein, können nicht berücksichtigt werden. Dieser Sachverhalt sowie an der Prüfung festgestellte Mängel in der betrieblichen oder schulischen Ausbildung werden aber im Prüfungsbericht festgehalten.

⁷ Notenformular und Prüfungsbericht werden unterzeichnet und der zuständigen kantonalen Behörde nach der Prüfung unverzüglich zugestellt.

22 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

Art. 10 Prüfungsfächer

Die Prüfung ist in folgende Fächer unterteilt und dauert:

- a. Praktische Arbeiten 10 Stunden
- b. Berufskennntnisse 4 Stunden
- c. Allgemeinbildung (nach dem Reglement über das Fach Allgemeinbildung an der Lehrabschlussprüfung in den gewerblich-industriellen Berufen).

Art. 11 Prüfungsstoff

¹ Die Prüfungsanforderungen bewegen sich im Rahmen der Richtziele von Artikel 5 und des Lehrplans. Die Informationsziele dienen als Grundlagen für die Aufgabenstellung.

Praktische Arbeiten

² Die Experten treffen aufgrund der in Artikel 5 aufgeführten Arbeitsgebieten eine Auswahl an Prüfungsarbeiten, die den in Artikel 12 festgelegten Prüfungspositionen entsprechen.

Berufskennnisse

³ Die Prüfung ist unterteilt in:

- Warenkenntnisse (ca. 60 Min.)
- Maschinenkenntnisse (ca. 30 Min.)
- Verfahrenskennnisse (ca. 30 Min.)
- Allgemeine Berufskennnisse (ca. 30 Min.)
 - Ernährungslehre
 - Gesetzgebung
 - Qualität
- Automation (ca. 30 Min.)
- Fachrechnen (60 Min.)

Die Prüfung kann mündlich und/oder schriftlich durchgeführt werden. Für die mündlichen Prüfungen wird Anschauungsmaterial verwendet.

23 Beurteilung und Notengebung

Art. 12 Beurteilung

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in folgenden Fächern und Positionen bewertet:

Prüfungsfach: *Praktische Arbeiten*

- Pos. 1 Rohwaren
- Pos. 2 Fabrikation
- Pos. 3 Versand
- Pos. 4 Hygiene
- Pos. 5 Qualität
- Pos. 6 Unterhalt

Prüfungsfach: *Berufskennnisse*

- Pos. 1 Warenkenntnisse
- Pos. 2 Maschinenkenntnisse
- Pos. 3 Verfahrenskennnisse
- Pos. 4 Allgemeine Berufskennnisse
- Pos. 5 Automation
- Pos. 6 Fachrechnen

² Die Leistungen in jeder Prüfungsposition werden nach Artikel 13 bewertet. Werden zur Ermittlung der Positionsnote vorerst Teilnoten gegeben, so werden diese entsprechend ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Position berücksichtigt⁸.

³ Die Fachnoten sind die Mittel aus den Positionsnoten. Sie werden auf eine Dezimalstelle gerundet.

Art. 13 Notenwerte

¹ Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen; Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

² Notenskala

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Qualitativ und quantitativ sehr gut
5	Gut, zweckentsprechend
4	Den Mindestanforderungen entsprechend
3	Schwach, unvollständig
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

Art. 14 Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Diese wird aus den folgenden Fachnoten ermittelt:

- Praktische Arbeiten (zählt doppelt),
- Berufskennnisse,
- Allgemeinbildung.

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus den Fachnoten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme) und wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Fachnote Praktische Arbeiten noch die Gesamtnote den Wert 4,0 unterschreiten.

⁴ Wer die Berufsmaturitätsprüfung bestanden hat, ist von der Prüfung im Fach Allgemeinbildung befreit. Das Prüfungsergebnis nach Absatz 1, die Gesamtnote nach Absatz 2 sowie die Bedingungen für das Bestehen der Prüfung nach Absatz 3 gelten somit ohne die Fachnote Allgemeinbildung.

Art. 15 Fähigkeitszeugnis

Wer die Prüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis und ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung «Gelernter Müller/Gelernte Müllerin Fachrichtung Lebensmittel» «Gelernter Müller/Gelernte Müllerin Fachrichtung Tiernahrung» zu führen.

⁸ Notenformulare können beim Sekretariat der Schweiz. Berufsbildungskommission der Müller bezogen werden.

Art. 16 Rechtsmittel

Beschwerden betreffend die Lehrabschlussprüfung richten sich nach kantonalem Recht.

3 **Schlussbestimmungen**

Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts

Das Reglement vom 1. August 1978 über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Müller und das Reglement vom 2. Mai 1980 über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Futtermüller werden aufgehoben.

Art. 18 Übergangsrecht

¹ Lehrlinge, die ihre Lehre vor dem 31. Dezember 2000 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Reglement ab.

² Wer die Prüfung wiederholt, wird bis am 31. Dezember 2006 auf sein Verlangen nach dem bisherigen Reglement geprüft.

Art. 19 Inkrafttreten

Die Bestimmungen über die Ausbildung treten am 1. Januar 2001 in Kraft, diejenigen über die Lehrabschlussprüfung am 1. Januar 2004.

23. Oktober 2000

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Pascal Couchepin

B

Lehrplan für den beruflichen Unterricht

vom 23. Oktober 2000

*Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT),
gestützt auf Artikel 28 des Bundesgesetzes vom 19. April 1978⁹ über die Berufsbildung
und Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung vom 14. Juni 1976¹⁰ über Turnen und
Sport an Berufsschulen,
verordnet:*

1 Grundsätze

11 Allgemeine Bildungsziele

Die Berufsschule vermittelt den Lehrlingen die notwendigen theoretischen Berufskennnisse, die Allgemeinbildung sowie Turnen und Sport. Sie fördert berufsübergreifende Fähigkeiten und unterstützt die Persönlichkeitsentfaltung.

Berufsschule, Lehrbetrieb und Einführungskurse streben auf allen Ebenen eine enge Zusammenarbeit in fachlicher und organisatorischer Hinsicht an.

12 Organisation

Die Berufsschule unterrichtet nach diesem Lehrplan und berücksichtigt bei der Gestaltung des Unterrichts die in Artikel 5 des Ausbildungsreglements den einzelnen Lehrjahren zugeordneten Lernziele. Die auf dieser Grundlage erstellten schulinternen Arbeitspläne werden den Lehrbetrieben auf Verlangen zur Verfügung gestellt.

Die Klassen werden nach Lehrjahren gebildet. Ausnahmen von dieser Regel bedürfen der Zustimmung der kantonalen Behörde und des BBT.

Der Pflichtunterricht wird nach Möglichkeit auf ganze Tage angesetzt. Ein ganzer Schultag darf, einschliesslich Turnen und Sport, nicht mehr als neun, ein halber nicht mehr als fünf Lektionen umfassen¹¹.

⁹ SR 412.10

¹⁰ SR 415.022

¹¹ Wird der berufliche Unterricht an interkantonalen Fachkursen erteilt, richtet sich die Schulorganisation nach dem Reglement über die Durchführung dieser Kurse.

Der Besuch des Berufsmittelschulunterrichts während der Lehre muss bei der Ansetzung des Fachkundeunterrichts auf die einzelnen Lehrjahre gewährleistet sein.

13 Lektionentafel

Die Zahl der Lektionen ist verbindlich. Die Verteilung auf die Lehrjahre erfolgt nach regionalen Gegebenheiten und grundsätzlich in Absprache mit den zuständigen Behörden und Lehrbetrieben.

Fächer	Lehrjahr			Total Lektionen
	1	2	3	
1 Warenkunde	40	20	60	120
2 Berufskunde	120	100	80	300
– Maschinenkunde				
– Verfahrenskunde				
– Qualität				
– Gesetzgebung				
– Ernährungslehre				
3 Automation	40	40	20	100
4 Fachrechnen	–	40	40	80
5 Allgemeinbildung	120	120	120	360
6 Turnen und Sport	40	40	40	120
Total	360	360	360	1080

14 Unterricht

Der Lehrplan ist lernzielorientiert formuliert. Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend die von den Lehrlingen am Ende der Ausbildung verlangten Kenntnisse und Fähigkeiten. Die Informationsziele verdeutlichen die Richtziele im Einzelnen.

141 Warenkunde (120 Lektionen)

Richtziele

- Rohstoffe beurteilen
- Bekämpfung der Schädlinge erläutern
- Untersuchungsmethoden für die Rohwaren beschreiben

Informationsziele

- Rohwaren einteilen und Aufbau erklären
- Rohwaren beurteilen
- Verwendung und Bedeutung der Rohstoffe erklären

- Wachstum und Aufbau der Getreidepflanzen beschreiben
- Schädlinge nennen und Bekämpfung erläutern
- Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse der Lebensmittelindustrie aufzählen
- Mineralstoffe umreissen
- Nichtprotein-Stickstoffverbindungen nennen
- pflanzliche Futtermittel aufzählen
- Zusatzstoffe nennen
- Untersuchungsmethoden unterscheiden

142 Berufskunde (300 Lektionen)

Richtziele

- Funktion der Maschinen verstehen
- Verfahren beschreiben
- Qualitätsmanagement erläutern
- Bedeutung der gesunden Ernährung erläutern

Informationsziele

Maschinenkunde

- Maschinen und deren Funktion erklären
- mechanische und pneumatische Fördersysteme beschreiben und deren Funktion erläutern
- mechanische und pneumatische Fördermittel vergleichen

Verfahrenskunde

- Aufgaben der Müllerei erklären
- Warenannahme erläutern
- Reinigung, Lagerung und Umlagerung erklären
- Verfahrensprozesse erklären
- Diagramme lesen und interpretieren

Qualität

- Qualitätssicherung erklären

Gesetzgebung

- Gesetze interpretieren

Ernährungslehre

- Grundlagen der Ernährungslehre erklären
- Aufgaben und Bedeutung der Nährstoffe, Wirkstoffe, Enzyme und Begleitstoffe erläutern
- Stoffwechsel und Verdauung erläutern
- Ernährung der Tiere aufzeigen

143 Automation (100 Lektionen)

Richtziele

- Grundlagen im Einsatz von Informatikmitteln kennen und einfache Dokumentationen und Kalkulationen anwenden
- Grundlagen der Elektro- und Steuerungstechnik verstehen
- Gängige Antriebs- und Steuerungskomponenten kennen

Informationsziele

Informatik (ca. 20 Lektionen)

- Grundlegender Aufbau eines Computers und die gängigsten Peripheriegeräte kennen
- Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Standardsoftwares beschreiben
- Einfache Dokumentationen und Kalkulationen erstellen

Elektrotechnik (ca. 40 Lektionen)

- elektrische Grundgrößen nennen
- Gleichstrom erläutern und Wechselstromkreise erläutern
- Wichtige Komponenten elektrischer Antriebe und Installationen kennen

Steuerungstechnik (ca. 40 Lektionen)

- Sensoren und Prozessoren aufzählen und ihre Aufgaben beschreiben
- Grundlagen der elektrischen und pneumatischen Steuerungstechnik kennen und einfache Steuerungsbeispiele lösen

144 Fachrechnen (80 Lektionen)

Richtziel

- mit den Grundrechenarten rechnerische Aufgaben aus der Praxis lösen

Informationsziele

- Grundoperationen im Bereich der positiven Zahlen und echten Brüchen ausführen
- einfache algebraische Aufgaben lösen
- einfache Flächen und Körper berechnen
- Rezepturen und Ausbeute rechnen
- Dreisätze, Volumen- und Gewichtsberechnungen, Kostenberechnungen und Rechnungen mit Zehnerpotenzen ausführen

145 Allgemeinbildung, Turnen und Sport

Für die Allgemeinbildung sowie für Turnen und Sport gelten die Lehrpläne des BBT.

2 Schlussbestimmungen

21 Aufhebung bisherigen Rechts

Der Normallehrplan vom 1. August 1978 für die Berufsklassen der Müller und der Lehrplan vom 2. Mai 1980 für den beruflichen Unterricht der Futtermüller werden aufgehoben.

22 Übergangsrecht

Lehrlinge, die ihre Lehre vor dem 31. Dezember 2000 begonnen haben, werden nach den bisherigen Vorschriften unterrichtet.

3 Inkrafttreten

Dieser Lehrplan tritt am 1. Januar 2001 in Kraft.

23. Oktober 2000

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Der Direktor: Eric Fumeaux