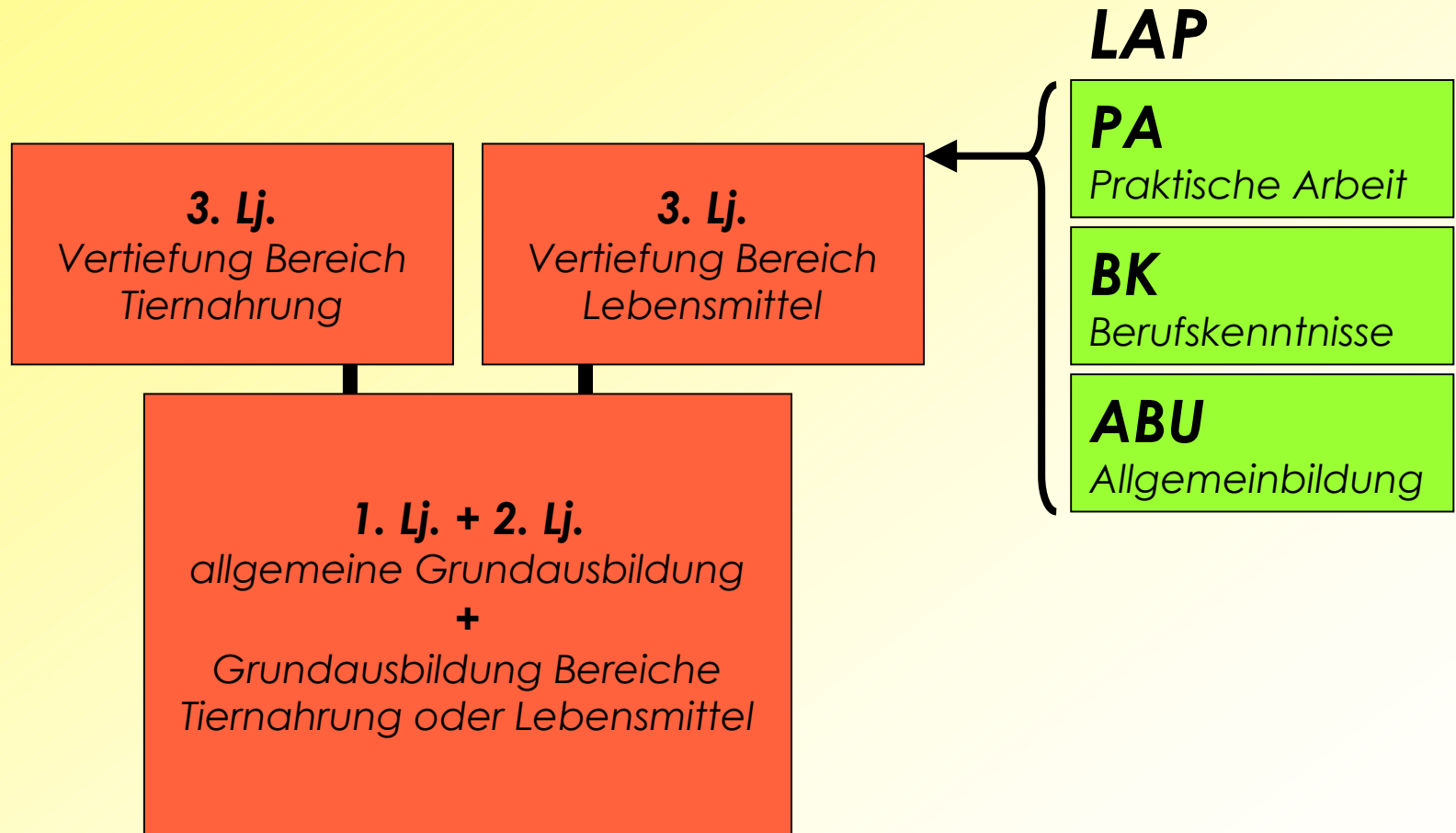


Müllerin

Prüfungskonzept LAP

(Reglement Okt. 2000)

Ausbildungsverlauf



Reglement: 22 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

PA

Praktische Arbeit
ca. 10 Std.

- **Arbeitsinhalt:**
 - * allg. Müllerei
 - * spez. nach Fachrichtung
- **Prüfungspositionen:**
 - * Rohwaren
 - * Fabrikation
 - * Versand
 - * Hygiene
 - * Qualität
 - * Unterhalt

Hilfsmittel:
Arbeitsbuch

*Reglement: 22 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff
23 Beurteilung und Notengebung*

*Art. 10 Prüfungsfächer
Art. 12 Beurteilung*

BK

Berufskennnisse
ca. 4 Std.

- **Prüfungsinhalt:**
 - * allg. Müllerei
 - * spez. nach Fachrichtung
- **Prüfungspositionen:**
 - * Warenkenntnisse
 - * Maschinenkenntnisse
 - * Verfahrenkenntnisse
 - * Allgemeine Berufskennnisse (Ernährungslehre, Gesetzgebung, Qualität)
 - * Automation
 - * Fachrechnen

Prüfungsform:
mündlich
und/oder
schriftlich

Reglement: 22 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

Art. 10 Prüfungsfächer

Art. 11 Prüfungsstoff

23 Beurteilung und Notengebung

Art. 12 Beurteilung

ABU

Allgemeinbildung

- SVA
(selbst. Vertiefungsarbeit)

- StEP
(Standard. Einzelprüfung)
mündl. und/oder schrift.

- Erfahrungsnote
 - * Sprache und Kommu.
 - * Gesellschaft

Reglement: 22 Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

Art. 10 Prüfungsfächer

LAP Müller

		1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	
Warenkunde	Grundlagen	36	27		●
	Lebensmittel			63	●
	Tiernahrung			63	●
Maschinenkunde	Grundlagen	54	54		●
	Lebensmittel			18	●
	Tiernahrung			18	●
Verfahrenkunde	Grundlagen	18	36		●
	Lebensmittel			72	●
	Tiernahrung			72	●
Qualität		27			●
Gesetzgebung			27		●
Ernährungslehre	Lebensmittel			27	●
	Tiernahrung			27	●
Automation		36	36	27	●
Fachrechnen		36	36	18	●
Allgemeinbildung		126	117	117	●
Turnen und Sport		18	18	18	



Semesternoten für Erfahrungsnoten LAP

SVA (Selbständige Vertiefungsarbeit)



Zeitpunkt der Abschlussprüfung

LAP Müller Zusatzlehre

		1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	
Warenkunde	Grundlagen	36	27		●
	Lebensmittel			63	●
	Tiernahrung			63	●
Maschinenkunde	Grundlagen	54	54		●
	Lebensmittel			18	●
	Tiernahrung			18	●
Verfahrenkunde	Grundlagen	18	36		●
	Lebensmittel			72	●
	Tiernahrung			72	●
Qualität		27			●
Gesetzgebung			27		●
Ernährungslehre	Lebensmittel			27	●
	Tiernahrung			27	●
Automation		36	36	27	●
Fachrechnen		36	36	18	●



Semesternoten für Erfahrungsnoten LAP

SVA (Selbständige Vertiefungsarbeit)

Zeitpunkt der Abschlussprüfung

LAP Müller mit BMS

		1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	
Warenkunde	Grundlagen	36	27		●
	Lebensmittel			63	●
	Tiernahrung			63	●
Maschinenkunde	Grundlagen	54	54		●
	Lebensmittel			18	●
	Tiernahrung			18	●
Verfahrenkunde	Grundlagen	18	36		●
	Lebensmittel			72	●
	Tiernahrung			72	●
Qualität		27			●
Gesetzgebung			27		●
Ernährungslehre	Lebensmittel			27	●
	Tiernahrung			27	●
Automation		36	36	27	●
Fachrechnen		36	36	18	●

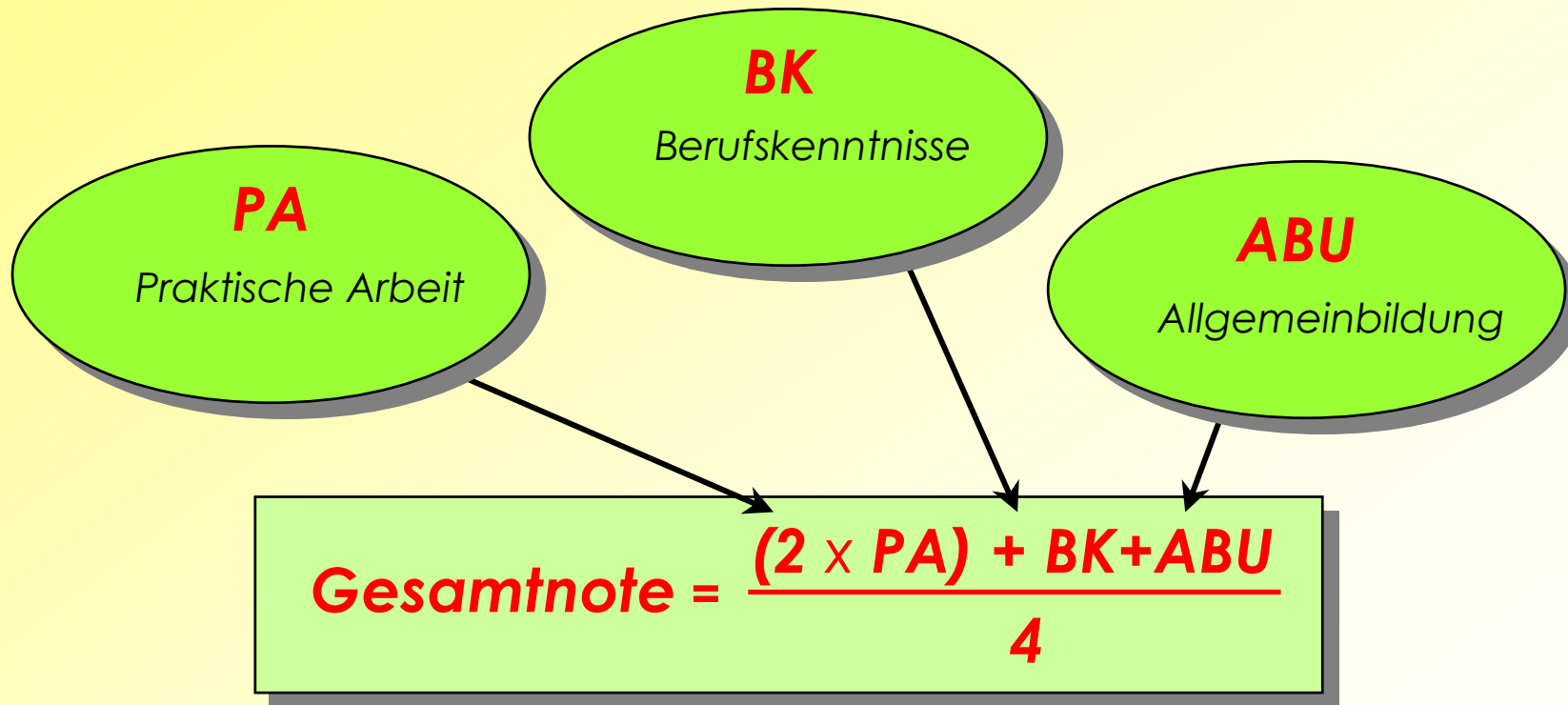


Semesternoten für Erfahrungsnoten LAP

SVA (Selbständige Vertiefungsarbeit)

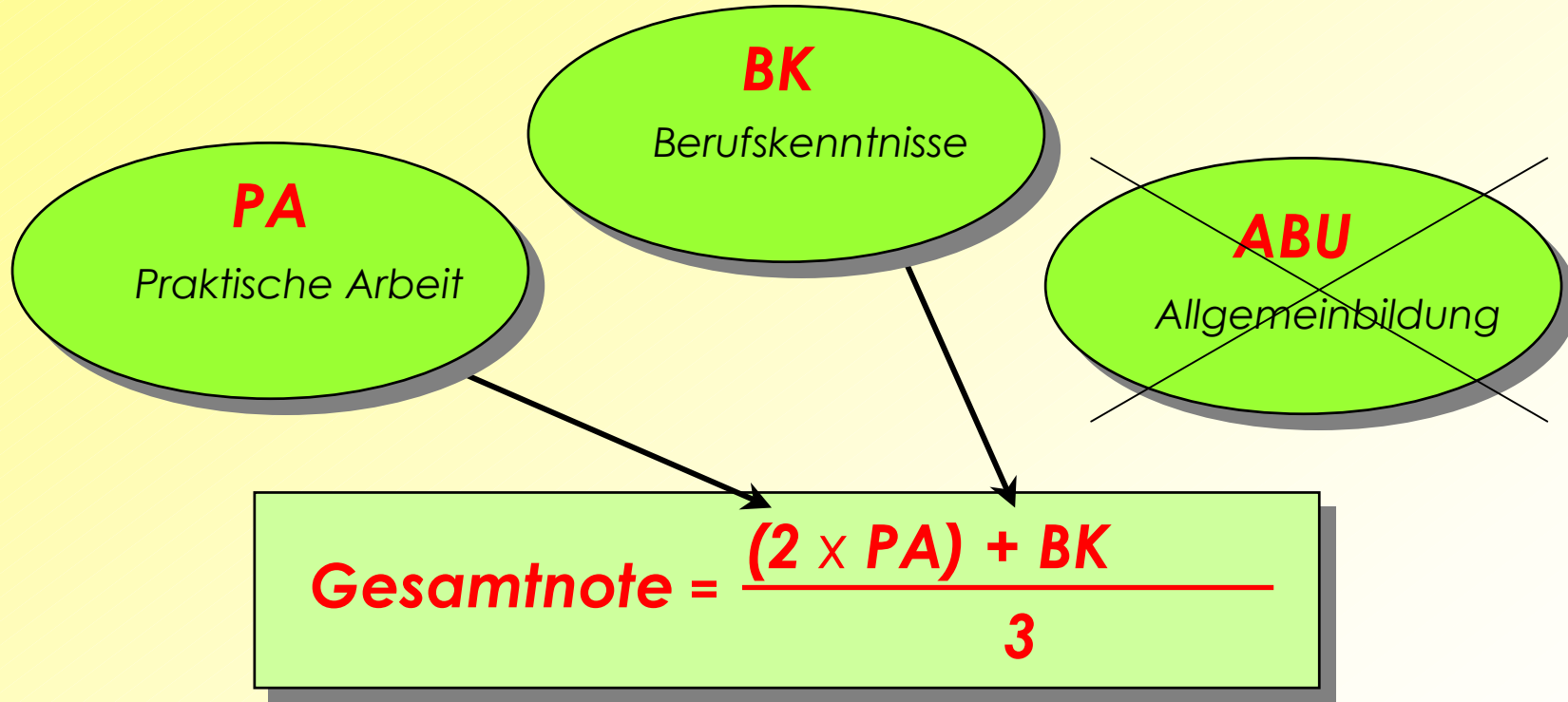
Zeitpunkt der Abschlussprüfung

Prüfungsergebnis

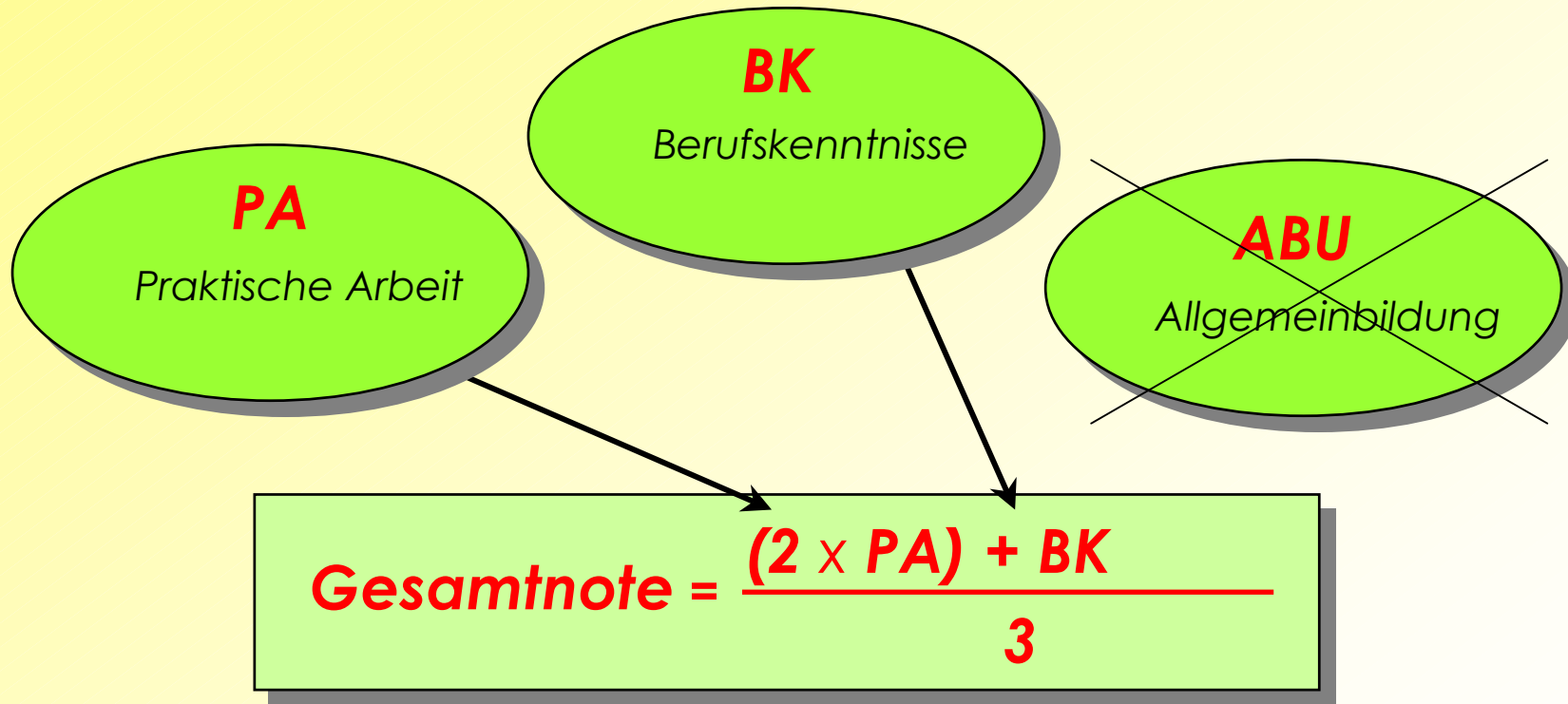


Prüfungsergebnis Zusatzlehre

(Lehrlinge, die bereits eine andere Berufsprüfung bestanden haben)



Prüfungsergebnis mit BMS



Bestehen der Prüfung

- * **Gesamtnote $\geq 4,0$**
- * **Praktische Arbeit $\geq 4,0$**

Repetition der Prüfung

Bei Nichtbestehen der Prüfung ist folgendes zu wiederholen:

*** das einzelne Prüfungsfach (PA, BK oder ABU), welches unter 4,0 liegt**

oder

*** die gesamte LAP**