

**Verordnung
über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen
und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Müller-Handwerk
(Müllermeisterverordnung – MüMstrV)**

Vom 3. Februar 1982

Auf Grund des § 45 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch Artikel 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

1. Abschnitt

Berufsbild

§ 1

Berufsbild

(1) Dem Müller-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

Herstellung von

1. Mahl- und Schäl-Erzeugnissen für die menschliche und tierische Ernährung,
2. Mischfutter für die tierische Ernährung,
3. Zerkleinerungs-Erzeugnissen, die nicht für die menschliche Ernährung bestimmt sind.

(2) Dem Müller-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse über die fachbezogene Biologie, Physik, Hygiene und Lebensmittelchemie, insbesondere über die Ernährungs- und die Fütterungslehre,
2. Kenntnisse der Eigenschaften der Roh- und Hilfsstoffe,
3. Kenntnisse über Einrichtungen, Maschinen- und Kraftanlagen sowie über Maßnahmen zur Einsparung von Energie,
4. Kenntnisse der Lagerung und Vorbereitung der Roh- und Hilfsstoffe für ihre Be- und Verarbeitung,
5. Kenntnisse der Be- und Verarbeitung der Rohstoffe zum End-Erzeugnis,
6. Kenntnisse der Verpackung, Lagerung und Verladung sowie der Verfahren für das Berechnen, Prüfen, Bewerten und Kennzeichnen des Erzeugnisses nach Qualität, Typen- und Normrichtigkeit,
7. Kenntnisse der berufsbezogenen Vertriebstechniken,

8. Kenntnisse der berufsbezogenen gewerbe-, hygiene-, lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften,
9. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Unfallverhütung, des Arbeitsschutzes und der Arbeitssicherheit,
10. Kenntnisse des Umweltschutzes, insbesondere des Immissions- und des Emissionsschutzes,
11. Bedienen, Einstellen, Überwachen und Regulieren der Einrichtungen, Maschinen- und Kraftanlagen sowie Beseitigen von Störungen,
12. Instandhalten und Warten der Einrichtungen, Maschinen- und Kraftanlagen,
13. Begutachten und Auswählen der Roh- und Hilfsstoffe,
14. Annehmen und Lagern der Roh- und der Hilfsstoffe,
15. Vorbereiten – einschließlich Reinigen – und Zusammenstellen der Rohstoffe für ihre Be- und Verarbeitung,
16. Aufbereiten, Mahlen, Sichten, Sortieren, Mischen, Temperieren, Belüften, Schälen, Quetschen, Schrotten, Bürsten und Polieren zur Herstellung von Mahl- und Schäl-Erzeugnissen,
17. Aufbereiten, Zerkleinern, Dosieren, Wiegen, Mischen, Konditionieren, Pressen, Kühlen und Granulieren zur Herstellung von Mischfutter,
18. Aufbereiten, Zerkleinern, Granulieren, Kompaktieren, Sortieren und Mischen zur Herstellung von Zerkleinerungs-Erzeugnissen, die nicht für die menschliche und tierische Ernährung bestimmt sind,
19. Fördern, Lagern, Wiegen, Verpacken und Verladen des Erzeugnisses,
20. Durchführen von Probenahmen,
21. Bedienen von Prüf- und Meßgeräten und Anwenden von Untersuchungsmethoden,
22. Auswerten von Untersuchungsergebnissen und von technischen Betriebsdaten,
23. Lenken des Herstellungsvorgangs,
24. Anfertigen von Diagrammen.

2. Abschnitt

Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung

§ 2

Gliederung, Dauer und Bestehen der praktischen Prüfung (Teil I)

(1) In Teil I sind eine Meisterprüfungsarbeit und eine Arbeitsprobe auszuführen. Bei der Bestimmung der Meisterprüfungsarbeit sollen die Vorschläge des Prüflings nach Möglichkeit berücksichtigt werden.

(2) Die Meisterprüfungsarbeit ohne die Anfertigung des Diagramms nach § 3 Abs. 2 soll nicht länger als einen Arbeitstag, die Arbeitsprobe nicht länger als acht Stunden dauern.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I sind jeweils ausreichende Leistungen in der Meisterprüfungsarbeit und in der Arbeitsprobe.

§ 3

Meisterprüfungsarbeit

(1) Als Meisterprüfungsarbeit kommt eine der nachstehenden Arbeiten in Betracht:

1. Annehmen, Lagern und Vorbereiten der Roh- und Hilfsstoffe für ihre Verarbeitung,
2. Reinigen eines Postens Roggen oder Weizen zur Übergabe an die Mühle und Feststellen des Reinigungsgrades,
3. Mahlen eines Postens Roggen oder Weizen zu Mehl einer Type oder zweier Typen und Berechnen der Ausbeute,
4. Herstellen eines Postens Backschrot in den üblichen Feinheitsgraden,
5. Herstellen eines Postens Speiseflocken in vorgegebener Dicke und Feuchtigkeit,
6. Herstellen eines Postens Grütze in den üblichen Feinheitsgraden,
7. Herstellen einer Zusatzstoff-Vormischung nach vorgegebener Rezeptur und Einmischen dieser Vormischung in ein Misch- oder ein Mineralfutter,
8. Herstellen eines Mischfutters in Pelletform nach vorgegebener Rezeptur und Anfertigen eines Preßprotokolls mit Energie-, Leistungs- und Qualitätsdaten.

(2) Der Prüfling hat ein der Aufgabenstellung entsprechendes Diagramm als Teil der Meisterprüfungsarbeit anzufertigen und es dem Meisterprüfungsausschuß vorzulegen, bevor er mit der Ausführung der Aufgabe beginnt.

§ 4

Arbeitsprobe

(1) Als Arbeitsprobe sind zwei der nachstehenden Arbeiten auszuführen:

1. Untersuchen eines Rohstoffes, Zwischen- oder End-Erzeugnisses und Auswerten der Untersuchungsergebnisse,

2. Zusammenstellen der Rohstoffe zu einer Verarbeitungspartie nach vorgegebenen Werten,
3. Einstellen einer Mahlanlage entsprechend einer selbst durchgeführten Siebanalyse,
4. Durchführen einer Probenahme,
5. Überprüfen und Regulieren einer Wägeeinrichtung,
6. Beseitigen betrieblicher Störungen,
7. Einstellen von Maschinen, insbesondere von Reinigungs-, Sortier-, Sieb- und Mischmaschinen, sowie von Preß- und Fördereinrichtungen,
8. Einstellen einer Dampfanlage,
9. Auswechseln von Maschinen- und Anlageteilen, insbesondere von Walzen, Schlägern, Sieben, Matrizen, Kollern, Schneidwerkzeugen, Lagern, Segmenten und Rohren.

(2) In der Arbeitsprobe sind die wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die in der Meisterprüfungsarbeit nicht oder nur unzureichend nachgewiesen werden konnten.

§ 5

Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II)

(1) In Teil II sind Kenntnisse in den folgenden fünf Prüfungsfächern nachzuweisen:

1. Technische Mathematik:
 - Berechnung von
 - a) Speicherinhalten,
 - b) Förderleistungen und -mengen,
 - c) Mischungsverhältnissen,
 - d) Übersetzungsverhältnissen,
 - e) Antriebskräften,
 - f) Maschinenleistungen,
 - g) Energiebedarf,
 - h) Merkmalswerten,
 - i) Werten durch Messen, Prüfen und Analysieren zur Herstellung des gewünschten Erzeugnisses;
2. Fachtechnologie:
 - a) Betriebseinrichtungen,
 - b) Maschinenanlagen,
 - c) Kraftanlagen,
 - d) Diagrammkunde,
 - e) Begutachtung, Auswahl und Lagerung der Roh- und der Hilfsstoffe sowie der Zwischen- und der End-Erzeugnisse,
 - f) Vorbereitung der Roh- und der Hilfsstoffe für ihre Be- und Verarbeitung,
 - g) Be- und Verarbeitung der Rohstoffe zum End-Erzeugnis,
 - h) Verpackung, Lagerung und Verladung;

3. Fachliche Rechtskunde:

- a) Arbeitsschutz und Unfallverhütung,
- b) Immissions- und Emissionsschutz,
- c) Kennzeichnung und Typisierung,
- d) Lebensmittelrecht,
- e) Futtermittelrecht,
- f) Verpackungsvorschriften,
- g) Eichgesetz;

4. Werkstoffkunde:

- a) Rohstoffe: Getreide und Einzelfuttermittel,
- b) Hilfsstoffe,
- c) End-Erzeugnisse;

5. Kalkulation:

Kostenermittlung mit allen für die Preisbildung wesentlichen Faktoren.

(2) Die Prüfung ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

(3) Die schriftliche Prüfung soll nicht länger als acht Stunden, die mündliche nicht länger als eine halbe Stunde je Prüfling dauern. In der schriftlichen Prüfung soll an einem Tag nicht länger als sechs Stunden geprüft werden.

(4) Der Prüfling ist von der mündlichen Prüfung auf Antrag zu befreien, wenn er im Durchschnitt mindestens gute schriftliche Leistungen erbracht hat.

(5) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II sind ausreichende Leistungen in jedem der Prüfungsfächer nach Absatz 1.

3. Abschnitt

Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 6

Übergangsvorschrift

Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

§ 7

Weitere Anforderungen

Die weiteren Anforderungen in der Meisterprüfung bestimmen sich nach der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 12. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2381) in der jeweils geltenden Fassung.

§ 8

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 128 der Handwerksordnung auch im Land Berlin.

§ 9

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1982 in Kraft.

(2) Die auf Grund des § 122 der Handwerksordnung weiter anzuwendenden Vorschriften sind, soweit sie Gegenstände dieser Verordnung regeln, nicht mehr anzuwenden.

Bonn, den 3. Februar 1982

Der Bundesminister für Wirtschaft
In Vertretung
Schlecht