

# Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologen/zur Milchtechnologin

MilchTAusbV

Ausfertigungsdatum: 09.04.2010

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologen/zur Milchtechnologin vom 9. April 2010 (BGBl. I S. 421)"

- \*) Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage im Bundesanzeiger veröffentlicht.

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.8.2010 +++)

## Eingangsformel

Auf Grund des § 4 Absatz 1 in Verbindung mit § 5 des Berufsbildungsgesetzes, von denen § 4 Absatz 1 durch Artikel 232 Nummer 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

### § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Milchtechnologe/Milchtechnologin wird nach § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

### § 2 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### § 3 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Milchtechnologen/zur Milchtechnologin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

#### Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation,
2. Qualitätssicherungssysteme anwenden,
3. Hygienemaßnahmen anwenden,
4. Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen,
5. Steuern und Regeln von Produktionsprozessen,
6. Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien,
7. Verpacken von Produkten,

8. Informations- und Kommunikationstechniken anwenden;

## Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
2. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz.

### § 4 Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in Prüfungen nach den §§ 5 und 6 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben jeweils einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

### § 5 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen

1. Milchbehandlung und
2. Produktionsabläufe

statt.

(4) Für den Prüfungsbereich Milchbehandlung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Verfahren zur Annahme und Reinigung, zur Erhitzung und Standardisierung, zur Kühlung und Lagerung von Milch unter Berücksichtigung der weiteren Verarbeitung beherrschen und dabei Maßnahmen zur Wirtschaftlichkeit und zur Arbeitsorganisation sowie Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, zur Hygiene, zum Umweltschutz, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen kann;
2. der Prüfling soll berufstypische Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

(5) Für den Prüfungsbereich Produktionsabläufe bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Produkte aus Milch herstellen und dafür Roh-, Hilfs-, Zusatz- und Betriebsstoffe annehmen, kontrollieren und produktspezifisch vorbereiten, Anlagen bedienen, Prozesse überwachen sowie die dazu notwendigen Dokumentationen führen und dabei Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, Maßnahmen zur Hygienesicherung, zur Arbeitsorganisation, zum Umweltschutz, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie zur Wirtschaftlichkeit berücksichtigen und seine Vorgehensweise begründen kann;
2. hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen, wobei sich die Tätigkeit jeweils auf ein konkretes Produkt einschließlich Zwischenprodukte bezieht:
  - a) Herstellen von Konsummilch,

- b) Herstellen von gesäuerten Milcherzeugnissen,
  - c) Herstellen von Butter,
  - d) Herstellen von Käse;
3. der Prüfling soll zwei Arbeitsproben durchführen und hierüber jeweils ein situatives Fachgespräch führen;
  4. die Prüfungszeit beträgt insgesamt 180 Minuten; innerhalb dieser Zeit sollen die Fachgespräche insgesamt in höchstens 20 Minuten durchgeführt werden.

## **§ 6 Abschlussprüfung**

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Produktherstellung,
2. Milchtechnologie,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(4) Für den Prüfungsbereich Produktherstellung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Produkte aus Milch herstellen und dafür
  - a) Roh-, Hilfs-, Zusatz- und Betriebsstoffe einsetzen,
  - b) Anlagen vorbereiten und in Betrieb nehmen,
  - c) Rezepturen umsetzen,
  - d) produktspezifische Untersuchungen bewerten und Maßnahmen ergreifen,
  - e) Prozesse überwachen und die dazu notwendigen Dokumentationen durchführen,
  - f) Anlagen umrüsten, reinigen und desinfizieren,
  - g) Qualitätssicherungssysteme anwenden

und dabei Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, der Hygiene, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zum Umweltschutz sowie Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit umsetzen kann;

2. hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen, wobei sich die Tätigkeit jeweils auf ein konkretes Produkt einschließlich Zwischenprodukte bezieht:
  - a) Herstellen von Konsummilch,
  - b) Herstellen von Milcherzeugnissen,
  - c) Herstellen von Butter,
  - d) Herstellen von Käse;

bei der Auswahl einer der Tätigkeiten ist ein Produktionsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zu berücksichtigen;

3. der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen und hierüber jeweils ein auftragsbezogenes Fachgespräch führen;
4. die Prüfungszeit für die Arbeitsaufgaben beträgt jeweils 120 Minuten; innerhalb dieser Zeit soll das jeweilige Fachgespräch in höchstens 15 Minuten durchgeführt werden.

(5) Für den Prüfungsbereich Milchtechnologie bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

- a) Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren,
- b) Einsätze von Maschinen und Anlagen unter Berücksichtigung ihres Aufbaus, ihrer Funktion und ihrer Wartungsintervalle für Produktionsabläufe planen,
- c) Abläufe anhand von Fließschemata steuern, kontrollieren und Maßnahmen aufzeigen,
- d) Qualitätssicherungssysteme erläutern,
- e) Verpackungsmaterialien lagern, beurteilen und auswählen,
- f) Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen erläutern

und dabei die Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit und zum Umweltschutz anwenden und Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit berücksichtigen kann;

2. der Prüfling soll berufstypische Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Prüfungsbereich Produktherstellung           | 60 Prozent, |
| 2. Prüfungsbereich Milchtechnologie             | 30 Prozent, |
| 3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde | 10 Prozent. |

(8) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. im Prüfungsbereich „Produktherstellung“ mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens einem weiteren Prüfungsbereich mit mindestens „ausreichend“,
4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

bewertet worden sind.

(9) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

## **§ 7 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

## **§ 8 Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 2010 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Molkereifachmann-Ausbildungsverordnung vom 28. Februar 1991 (BGBl. I S. 513), die durch Artikel 74 des Gesetzes vom 13. April 2006 (BGBl. I S. 855) geändert worden ist, außer Kraft.

### **Anlage (zu § 3 Absatz 1)**

#### **Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Milchtechnologin/zur Milchtechnologin**

(Fundstelle: BGBl. I 2010, 424 - 426)

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen	8	
		b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		8
		c) Konflikte im Team lösen		
2	Qualitätssicherungssysteme anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern	2	
		b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen		8
		c) Produktstandards anwenden, Umsetzung überprüfen und beurteilen, insbesondere Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen		
3	Hygienemaßnahmen anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)	a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden sowie dabei Maßnahmen zur Sicherung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beachten	10	
		b) Reinigungsanlagen und -systeme anwenden und warten		
		c) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren		
		d) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen		
		e) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen		4
4	Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)	a) Milch kontrollieren, beurteilen und annehmen b) Milch bearbeiten, insbesondere reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern c) Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten, insbesondere von Konsummilch, Butter, Käse und Milcherzeugnissen, durchführen	25	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		d) produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen e) Bedienungsanleitungen und Wartungspläne umsetzen		23
5	Steuern und Regeln von Produktionsprozessen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)	a) Fließschemata lesen und anwenden b) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren	15	
		c) Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte, insbesondere Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käse-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Abfüllanlagen sowie Wärmetauscher, vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten d) Prozessleittechnik bedienen e) Versorgungsanlagen überwachen f) Einflussfaktoren im Produktionsprozess im Hinblick auf Technologie und Wirtschaftlichkeit berücksichtigen		21
6	Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)	a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und kontrollieren b) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien zuordnen und lagern c) Lagerbestand kontrollieren und pflegen	4	
		d) Produkte für den Versand vorbereiten und Abgabe von Produkten durchführen		4
7	Verpacken von Produkten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)	a) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen b) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen c) Fertigpackungen prüfen und beurteilen	10	
		d) Verpackungsmaterialien prüfen und hinsichtlich des Verwendungszwecks beurteilen		8
8	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden	a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen	4	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
	(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden</li> <li>c) Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten</li> </ul>		
		d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen		2

**Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>		
2	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>		
4	Umweltschutz (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>		