

Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Milchwirtschaftlicher Laborant/ Milchwirtschaftliche Laborantin

MilchLMstrV

Ausfertigungsdatum: 28.02.1991

Vollzitat:

"Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Milchwirtschaftlicher Laborant/
Milchwirtschaftliche Laborantin vom 28. Februar 1991 (BGBl. I S. 520), die zuletzt durch Artikel 6 der Verordnung
vom 29. Oktober 2008 (BGBl. I S. 2155) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 6 V v. 29.10.2008 I 2155

Fußnote

V galt nicht im Beitrittsgebiet bis zum 12.7.1991

(+++ Maßgaben aufgrund EinigVtr nicht mehr anzuwenden gem. Art. 109 Nr. 8 G v. 8.12.2010 I 1864 mWv
15.12.2010 +++)

(+++ Textnachweis ab: 9.3.1991 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 81 Abs. 4 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der durch Artikel
53 Nr. 2 des Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) geändert worden ist, verordnet der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und
Wissenschaft nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung gemäß § 19 Nr. 1 des
Berufsbildungsförderungsgesetzes vom 23. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1692):

§ 1 Ziel der Meisterprüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Durch die Meisterprüfung ist festzustellen, ob der Prüfungsteilnehmer die notwendigen Kenntnisse,
Fertigkeiten und Erfahrungen hat, folgende Aufgaben eines Milchwirtschaftlichen Labormeisters als Fach- und
Führungskraft im milchwirtschaftlichen Labor wahrzunehmen:

1. Überwachen der Produktqualität; Erstellen von Stichprobenplänen für die chemische, physikalische und
mikrobiologische Untersuchung von Milch und Milchprodukten; Entscheiden über Art, Zeitpunkt und
Umfang der Probenahme und der Untersuchungen; Durchführen von Untersuchungen; umweltfreundliches
Entsorgen der Untersuchungsrückstände; Kontrolle des hygienischen Status der Betriebs- und
Produktionseinrichtungen; Beurteilen der Untersuchungsergebnisse; Durchführen der erforderlichen
Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung für den Umgang mit Gefahrstoffen; Planen und
Einrichten eines unfallsicheren und umweltgerechten Arbeitsplatzes;
2. kostenorientierte Kalkulation bei der Beschaffung und dem Einsatz der Laboreinrichtungen und Chemikalien;
Beurteilen von Untersuchungsergebnissen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten; Analysieren und
Planen der Labororganisation; Anwenden moderner Informations- und Datenverarbeitungssysteme;
Zusammenarbeit mit anderen Betriebsabteilungen und mit der Betriebsleitung; Zusammenarbeit mit
Behörden und Organisationen;
3. Anwenden geeigneter Methoden bei der Vermittlung der Ausbildungsinhalte; Hinführen der Auszubildenden
zu selbständigem Handeln; Übertragen der Aufgaben auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer
Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung; Einarbeiten und Anleiten der Mitarbeiter; Anstreben eines
partnerschaftlichen Verhältnisses zu den Mitarbeitern.

(2) Die erfolgreich abgelegte Meisterprüfung führt zum anerkannten Abschluß "Milchwirtschaftlicher Labormeister/Milchwirtschaftliche Labormeisterin".

§ 1a Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung

(1) Zur Meisterprüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten landwirtschaftlichen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens dreijährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis

nachweist.

(2) Die Berufspraxis nach Absatz 1 muss im Bereich milchwirtschaftlicher Labore oder der Milchwirtschaft nachgewiesen werden.

(3) Abweichend von den in den Absätzen 1 und 2 genannten Voraussetzungen kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 2 Gliederung der Meisterprüfung

(1) Die Meisterprüfung umfaßt die Teile

1. Untersuchungs- und Verfahrenstechnik,
2. Laborführung,
3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

(2) Die Meisterprüfung ist nach Maßgabe der §§ 3 bis 5 praktisch, schriftlich und mündlich durchzuführen.

(3) Die Prüfungsaufgaben sollen sich auf praktische Fälle beziehen.

§ 3 Prüfungsanforderungen im Teil "Untersuchungs- und Verfahrenstechnik"

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Milch, Milchprodukten und anderen Lebensmitteln sowie den damit verbundenen Einsatz von Geräten planen, durchführen und beurteilen kann. Hierbei soll er zeigen, daß er auch die Erfordernisse des Umweltschutzes berücksichtigen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Chemie und chemische Untersuchung,
2. Physik und physikalische Untersuchung,
3. Mikrobiologie und mikrobiologische Untersuchung,
4. Milcherzeugung und milchwirtschaftliche Technologie,
5. Qualitätssicherung.

(3) In Absatz 2 Nr. 1 können geprüft werden:

1. Inhaltsstoffe der Milch, ihr Aufbau und ihre speziellen chemischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften,
2. chemische und biochemische Veränderung von Lebensmitteln, insbesondere durch Be- und Verarbeitung sowie durch Lagerung und deren ernährungsphysiologische Bedeutung,
3. Umwelteinflüsse auf Lebensmittel, ihre Ursachen und Auswirkungen,
4. chemische Untersuchungsverfahren und -techniken sowie deren Einsatz in der Lebensmitteluntersuchung,
5. Umgang mit Chemikalien und deren umweltgerechte Entsorgung,

6. Zusammensetzung und Bedeutung von Molkereihilfsstoffen sowie umweltgerechte Entsorgung von Abfallstoffen,
7. Errechnen und Bewerten von Untersuchungsergebnissen sowie Diskussion von Fehlerursachen.

(4) In Absatz 2 Nr. 2 können geprüft werden:

1. Meß- und Gerätetechnik,
2. physikalische Untersuchungsverfahren und -techniken sowie deren Einsatz in der Lebensmitteluntersuchung,
3. Errechnen und Bewerten von Meßergebnissen sowie Diskussion von Fehlerursachen.

(5) In Absatz 2 Nr. 3 können geprüft werden:

1. Mikrobiologie der Milch und der Milchprodukte,
2. Lebensmittelhygiene,
3. mikrobiologische Untersuchungsverfahren und -techniken sowie deren Einsatz in der Lebensmitteluntersuchung,
4. Bewerten von Untersuchungsergebnissen und Diskussion von Fehlerursachen.

(6) In Absatz 2 Nr. 4 können geprüft werden:

1. Auswirkungen der Haltung und Fütterung des Milchviehs, der Melktechnik und der Kühlung auf die Qualität der Milch; Erzeugerberatung,
2. Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten,
3. Produktentwicklung.

(7) In Absatz 2 Nr. 5 können geprüft werden:

1. Qualitätsminderung und Möglichkeiten ihrer Behebung,
2. sensorische Prüfung von Milch und Milchprodukten,
3. Aufstellen von Prüfplänen zur Verhinderung und Aufdeckung von Qualitätsminderung,
4. Produktionsüberwachung,
5. statistische Qualitätskontrolle.

(8) Die Prüfung besteht aus einer praktischen Meisterarbeit nach Maßgabe des Absatzes 9 sowie aus einer schriftlichen Prüfung nach Maßgabe des Absatzes 10.

(9) Die praktische Meisterarbeit umfaßt chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchungen. Sie ist zu planen, durchzuführen und auszuwerten. Über die Planung und Auswertung sind schriftliche Aufzeichnungen zu fertigen. In einem Prüfungsgespräch sind Verlauf und Ergebnisse der praktischen Meisterarbeit zu erläutern. Das Prüfungsgespräch erstreckt sich auf die in Absatz 2 Nr. 1 bis 3 aufgeführten Inhalte. Die Planung, Durchführung und Auswertung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als acht Stunden dauern. Das Prüfungsgespräch soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(10) Die schriftliche Prüfung besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit aus den in Absatz 2 aufgeführten Inhalten und soll nicht länger als vier Stunden dauern. Sie ist durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

§ 4 Prüfungsanforderungen im Teil "Laborführung"

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Labor sowie die entsprechenden Verflechtungen von Labor und Betrieb erkennen, analysieren und beurteilen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Wirtschaftslehre und Rechnungswesen,
2. elektronische Datenverarbeitung,

3. Rechts- und Sozialwesen.

(3) In Absatz 2 Nr. 1 können geprüft werden:

1. Organisation und Führungstechnik,
2. Arbeitsorganisation im Labor,
3. Kostenrechnung im Labor,
4. Kalkulation, Investition und Finanzierung,
5. Markt und Absatz.

(4) In Absatz 2 Nr. 2 können geprüft werden:

1. Funktion und Aufgabenstellung von Rechnern im Laborbereich,
2. Erfassen von Daten, Speicherverwaltung, Datensicherung,
3. rechnerunterstützte Analytik,
4. Auswerten von Analysedaten,
5. Datenschutz.

(5) In Absatz 2 Nr. 3 können geprüft werden:

1. lebensmittelrechtliche Vorschriften, insbesondere Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz in der bis zum 6. September 2005 geltenden Fassung, Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Fertigpackungsverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Pflanzenschutzmittel-Höchstmengenverordnung,
2. milchwirtschaftliche Qualitäts- und Hygienevorschriften, insbesondere Milchgesetz, Milch-Güteverordnung und Produktverordnungen, Seuchenrecht und Hygienevorschriften,
3. Umweltrecht, insbesondere Abfallbeseitigungsgesetz, Bundes-Immissionsschutzgesetz, Abwasserabgabengesetz,
4. Bestimmungen zur Unfallverhütung und Vorschriften über den Umgang mit gefährlichen Stoffen,
5. Arbeits- und Sozialrecht,
6. Bestimmungen des bürgerlichen Rechts, insbesondere allgemeine Rechtsbegriffe sowie Grundzüge des Schuld- und Sachenrechts.

(6) Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach Maßgabe des Absatzes 7 sowie einer betriebsbezogenen Situationsaufgabe nach Maßgabe des Absatzes 8.

(7) Die schriftliche Prüfung besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit aus den in Absatz 2 aufgeführten Inhalten und soll nicht länger als drei Stunden dauern. Sie ist durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(8) Bei der Lösung der betriebsbezogenen Situationsaufgabe soll der Prüfungsteilnehmer anhand von praxisnahen Fällen nachweisen, daß er die wirtschaftlichen, rechtlichen und sozialen Zusammenhänge in seinem Funktionsbereich erkennen, analysieren und beurteilen kann. Die Ergebnisse sind in einer unter Aufsicht anzufertigenden schriftlichen Arbeit darzustellen und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Für die betriebsbezogene Situationsaufgabe stehen bis zu sechs Stunden zur Verfügung. Das Prüfungsgespräch soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

§ 5 Prüfungsanforderungen im Teil "Berufsausbildung und Mitarbeiterführung"

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, dass er Zusammenhänge der Berufsbildung und Mitarbeiterführung erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann.

(2) Die Qualifikation nach Absatz 1 ist als Fähigkeit zum selbständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren in folgenden Handlungsfeldern nachzuweisen:

1. Allgemeine Grundlagen:

- a) Gründe für die betriebliche Ausbildung,
 - b) Einflussgrößen auf die Ausbildung,
 - c) Rechtliche Rahmenbedingungen der Ausbildung,
 - d) Beteiligte und Mitwirkende an der Ausbildung,
 - e) Anforderungen an die Eignung der Ausbilder;
2. Planung der Ausbildung:
- a) Ausbildungsberufe,
 - b) Eignung des Ausbildungsbetriebes,
 - c) Organisation der Ausbildung,
 - d) Abstimmung mit der Berufsschule,
 - e) Ausbildungsplan,
 - f) Beurteilungssystem;
3. Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden:
- a) Auswahlkriterien,
 - b) Einstellung, Ausbildungsvertrag,
 - c) Eintragungen und Anmeldungen,
 - d) Planen der Einführung,
 - e) Planen des Ablaufs der Probezeit;
4. Ausbildung am Arbeitsplatz:
- a) Auswählen der Arbeitsplätze und Aufbereiten der Aufgabenstellung,
 - b) Vorbereitung der Arbeitsorganisation,
 - c) Praktische Anleitung,
 - d) Fördern aktiven Lernens,
 - e) Fördern von Handlungskompetenz,
 - f) Lernerfolgskontrollen,
 - g) Beurteilungsgespräche;
5. Förderung des Lernprozesses:
- a) Anleiten zu Lern- und Arbeitstechniken,
 - b) Sichern von Lernerfolgen,
 - c) Auswerten der Zwischenprüfungen,
 - d) Umgang mit Lernschwierigkeiten und Verhaltensauffälligkeiten,
 - e) Berücksichtigen kultureller Unterschiede bei der Ausbildung,
 - f) Kooperation mit externen Stellen;
6. Ausbildung in der Gruppe:
- a) Kurzvorträge,
 - b) Lehrgespräche,
 - c) Moderation,
 - d) Auswahl und Einsatz von Medien,
 - e) Lernen in Gruppen,
 - f) Ausbildung in Teams;
7. Abschluss der Ausbildung:

- a) Vorbereitung auf Prüfungen,
 - b) Anmelden zur Prüfung,
 - c) Erstellen von Zeugnissen,
 - d) Abschluss und Verlängerung der Ausbildung,
 - e) Fortbildungsmöglichkeiten,
 - f) Mitwirkung an Prüfungen;
8. Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb:
- a) Grundlagen der Mitarbeiterführung,
 - b) Einarbeiten, Anleiten und Beurteilen von Mitarbeitern,
 - c) Soziale Zusammenhänge im Betrieb; Teamarbeit,
 - d) Motivation, Förderung und Qualifizierung von Mitarbeitern,
 - e) Konflikte und Konfliktbewältigung.

(3) Die Prüfung besteht aus einem praktischen Teil nach Maßgabe des Absatzes 4 und einem schriftlichen Teil nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Der praktische Teil besteht aus der Durchführung einer vom Prüfungsteilnehmer in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss auszuwählenden Ausbildungseinheit und einem Prüfungsgespräch. Die Ausbildungseinheit ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Auswahl und Gestaltung der Ausbildungseinheit sind im Prüfungsgespräch zu erläutern. Außerdem erstreckt sich das Prüfungsgespräch auf die Inhalte des Absatzes 2 Nr. 8. Für die schriftliche Planung der Ausbildungseinheit soll ein Zeitraum von bis zu sieben Tagen zur Verfügung gestellt werden. Die praktische Durchführung der Ausbildungseinheit soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 60 Minuten und das Prüfungsgespräch nicht länger als 30 Minuten dauern.

(5) Im schriftlichen Teil soll der Prüfungsteilnehmer in höchstens drei Stunden fallbezogene Aufgaben aus mehreren Handlungsfeldern des Absatzes 2 Nr. 1 bis 7 sowie mindestens eine Aufgabe aus dem Handlungsfeld des Absatzes 2 Nr. 8 bearbeiten. Er ist durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn dieser für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

§ 6 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin von der Prüfung einzelner Prüfungsbestandteile nach § 3 Abs. 8, § 4 Abs. 6 und § 5 Abs. 3 freistellen, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach dieser Verordnung entspricht.

§ 7 Bestehen der Meisterprüfung

(1) Die drei Prüfungsteile sind gesondert zu bewerten. Für den Teil "Untersuchungs- und Verfahrenstechnik" ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 9 und in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 10 zu bilden; dabei hat die Note in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 9 das doppelte Gewicht. Für den Teil "Laborführung" ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 7 und in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 8 zu bilden. Für den Teil "Berufsausbildung und Mitarbeiterführung" ist eine Note als arithmetisches Mittel aus der Bewertung der Leistungen in der Prüfung nach § 5 Abs. 4 und in der Prüfung nach § 5 Abs. 5 zu bilden; dabei hat die Note in der Prüfung nach § 5 Abs. 4 das doppelte Gewicht.

(2) Über die Gesamtleistung in der Prüfung ist eine Note zu bilden; sie ist als arithmetisches Mittel aus den Noten für die einzelnen Prüfungsteile zu errechnen.

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer in jedem Prüfungsteil mindestens die Note "ausreichend" erzielt hat. Sie ist nicht bestanden, wenn in der gesamten Prüfung mindestens eine der Leistungen in den Prüfungen gemäß Absatz 1 mit "ungenügend" oder mehr als eine dieser Leistungen mit "mangelhaft" benotet worden ist.

§ 8 Wiederholung der Prüfung

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) In der Wiederholungsprüfung ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen und in den einzelnen Prüfungen gemäß § 7 Abs. 1 zu befreien, wenn seine Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung mindestens mit der Note "ausreichend" bewertet worden sind und er sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nichtbestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 8a Übergangsvorschriften

(1) Die bis zum 30. Dezember 2000 begonnenen Prüfungsverfahren können nach den bis dahin geltenden Vorschriften zu Ende geführt werden.

(2) Prüfungsteilnehmer, die die Prüfung nach den bis zum 30. Dezember 2000 geltenden Vorschriften nicht bestanden haben und sich innerhalb von zwei Jahren ab dem 31. Dezember 2000 zu einer Wiederholungsprüfung anmelden, können die Wiederholungsprüfung nach den am 30. Dezember 2000 geltenden Vorschriften ablegen.

§ 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.