

Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Molkereifachmann/ Molkereifachfrau

MolkMeistPrV

Ausfertigungsdatum: 27.05.1994

Vollzitat:

"Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Molkereifachmann/Molkereifachfrau vom 27. Mai 1994 (BGBl. I S. 1195), die zuletzt durch Artikel 5 der Verordnung vom 29. Oktober 2008 (BGBl. I S. 2155) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 5 V v. 29.10.2008 I 2155

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 11.6.1994 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 81 Abs. 4 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 5 Nr. 1 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft nach Anhörung des Ständigen Ausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung:

§ 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 Molkereimeisters als Fach- und Führungskraft in einem milchwirtschaftlichen Betrieb wahrzunehmen:

1. Organisation des Betriebsablaufs bei der Be- und Verarbeitung von Milch sowie bei der Herstellung von Milchprodukten; Beurteilen der Qualität der Rohstoffe und der Hilfsstoffe; Festlegen von Rezepturen, Prozeß- und Produktparametern; Planen und Einrichten von Produktionsverfahren; Überwachen und Steuern von Prozessen und Produktionsverfahren; Beurteilen von Untersuchungsergebnissen und Umsetzen der daraus gewonnenen Erkenntnisse in der Produktion; Durchführen der erforderlichen Maßnahmen zur Qualitätssicherung; Planen, Steuern und Überwachen der Beschaffung, der Lagerung und des Vertriebs; Durchführen der erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes, der Unfallverhütung, der rationellen Energieverwendung und des Umweltschutzes;
2. kaufmännische Disposition beim Beschaffen von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen und beim Absatz der Erzeugnisse; ökonomische Kontrolle des Produktionsablaufs; Analysieren und Planen der Betriebsabteilungen und des Betriebs nach wirtschaftlichen, sozialen und rechtlichen Gesichtspunkten; Beachten von Rechtsvorschriften beim Beschaffen von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen sowie bei der Produktion und der Vermarktung; Anwenden von Informations- und Datenverarbeitungssystemen, Ermitteln und Beurteilen der Kosten von Investitionen; Zusammenarbeit mit Betriebsabteilungen und anderen Betrieben; Nutzen der Möglichkeiten der Beratung und Information;
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 Prüfung führt zum anerkannten Abschluß Molkereimeister/Molkereimeisterin.

§ 1a Zulassungsvoraussetzungen zur Meisterprüfung

(1) Zur Meisterprüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in dem anerkannten Ausbildungsberuf Molkereifachmann/ Molkereifachfrau 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 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. Produktions- und Verfahrenstechnik,
2. Betriebs- und Unternehmensführung,
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 betriebliche Situationen beziehen.

§ 3 Prüfungsanforderungen im Teil "Produktions- und Verfahrenstechnik"

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er die Be- und Verarbeitung von Milch sowie die Herstellung von Milchprodukten einschließlich des damit verbundenen Einsatzes von Maschinen, technischen Einrichtungen, Gebäuden und Betriebsmitteln planen, durchführen und beurteilen kann. Hierbei soll er zeigen, daß er die Be- und Verarbeitung sowie die Herstellung qualitätsorientiert, kostengünstig und unter Berücksichtigung rechtlicher Bestimmungen sowie der Erfordernisse der rationellen Energieverwendung und des Umweltschutzes durchführen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Einflüsse auf den Rohstoff Milch; Rohmilchqualität; Aufbau und ernährungsphysiologische Eigenschaften der Milchinhaltsstoffe,
2. chemische und physikalische Zusammenhänge bei der Be- und Verarbeitung von Milch sowie bei der Herstellung von Milchprodukten,
3. Mikrobiologie der Milch und Milchprodukte unter besonderer Berücksichtigung der technologischen Einflüsse; mikrobiologische Wachstums- und Stoffwechselforgänge; Mikroorganismenkulturen,
4. mechanisch-technische und thermisch-technische Verfahren; membran- und filtertechnische Verfahren; biologische Verfahrenstechnik; Strömungstechnik und Rheologie; Förder-, Abfüll- und Lagertechnik; Transportsysteme,
5. Einflüsse von produktionstechnischen Prozessen auf Milch und Milchprodukte sowie auf Zutaten und Zusatzstoffe; chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Veränderungen in Milch und Milchprodukten durch unterschiedliche Produktionsverfahren,
6. Logistik, Steuerung und Dokumentierung von produktions- und verfahrenstechnischen Prozessen,
7. Lebensmittelhygiene und Hygienemaßnahmen bei der Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten,
8. Verfahren der Qualitätskontrolle; Bewerten der Untersuchungsergebnisse; Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
9. Energieformen und Energiesysteme; Energiekreisläufe; umweltverträgliche, rationelle und ökonomische Energieverwendung und Wasserbewirtschaftung,

10. Wechselbeziehungen zwischen milchwirtschaftlichem Betrieb und Umwelt; umweltrechtliche Maßnahmen bei Beschaffung, Produktion und Vertrieb; Entsorgung,
11. Arbeitsschutz und Maßnahmen zur Arbeitssicherheit,
12. Planen von Anlagen; Erhaltung der Funktions- und Betriebssicherheit von Einrichtungen und Anlagen; Einsatz von Werkstoffen.

(3) Die Prüfung besteht aus einer praxisbezogenen Aufgabe nach Maßgabe des Absatzes 4 und aus einer schriftlichen Prüfung nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Bei der praxisbezogenen Aufgabe soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Zusammenhänge des Bereichs der Be- und Verarbeitung von Milch sowie der Herstellung von Milchprodukten erkennen, analysieren und Lösungsvorschläge erstellen kann. Die Ergebnisse sind in einer schriftlichen Hausarbeit niederzulegen und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Bei der Auswahl der Aufgabe sollen Vorschläge des Prüfungsteilnehmers berücksichtigt werden. Für die praxisbezogene Aufgabe stehen bis zu vier Monate zur Verfügung. Das Prüfungsgespräch soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(5) 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 "Betriebs- und Unternehmensführung"

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Betrieb erkennen, analysieren und beurteilen sowie Entwicklungsvorschläge machen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. volkswirtschaftliche Zusammenhänge; nationale und internationale Rahmenbedingungen der Produktion und Vermarktung von Milch und Milchprodukten,
2. betriebliche Bedingungen der Produktion und der Vermarktung,
3. Funktionen und Struktur des Betriebs; Arbeitsorganisation; Unternehmensformen,
4. ökonomische Kontrolle und Bewertung der Produktionsverfahren; Erfassen und Bewerten des Betriebserfolgs,
5. Planung der Betriebsorganisation; Betriebskonzeption,
6. Investition und Finanzierung,
7. elektronische Datenverarbeitung; Datenschutz,
8. Markt und Absatz, insbesondere Angebot, Nachfrage und Preisbildung bei Milch und Milchprodukten, Vermarktungswege und -einrichtungen, Marktregelungen, Wettbewerb,
9. berufsbezogene Rechtsvorschriften, insbesondere Lebensmittelrecht, Milchrecht, Umweltrecht, Wasserrecht, Arbeitsrecht, Sozialversicherungsrecht, Vertragsrecht, Handels- und Gesellschaftsrecht,
10. Steuerarten, Steuerverfahren,
11. Beratung, Kommunikation, Information.

(3) Die Prüfung besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach Maßgabe des Absatzes 4 sowie einer betriebsbezogenen Situationsaufgabe nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) 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.

(5) Bei der Lösung der betriebsbezogenen Situationsaufgabe soll der Prüfungsteilnehmer anhand von praxisnahen Fällen nachweisen, daß er die wirtschaftlichen, rechtlichen und sozialen Zusammenhänge im Betrieb 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 Berufsausbildung 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. 3, § 4 Abs. 3 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 "Produktions- und Verfahrenstechnik" ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 4 und in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 5 zu bilden; dabei hat die Note in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 4 das doppelte Gewicht. Für den Teil "Betriebs- und Unternehmensführung" ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 4 und in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 5 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.

§ 9 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.

§ 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.