

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 7 der Verordnung vom 21. Mai 2014 (BGBl. I S. 548; 2016 I 338) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 7 V v. 21.5.2014 I 548; 2016 I 338

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. Prüfen der betrieblichen und persönlichen Ausbildungsvoraussetzungen; Planen der Ausbildung unter inhaltlichen, methodischen und zeitlichen Aspekten entsprechend der Vorgaben der Ausbildungsordnung; Auswählen und Einstellen von Auszubildenden; Durchführen der Ausbildung unter Anwenden geeigneter Methoden bei der Vermittlung von Ausbildungsinhalten; Hinführen der Auszubildenden zu selbständigem Handeln, Vorbereiten auf Prüfungen, Informieren und Beraten über Fortbildungsmöglichkeiten; Auswählen und Einstellen von Mitarbeitern; Übertragen von Aufgaben auf Mitarbeiter entsprechend ihrer Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung; Anleiten und Kontrollieren von Mitarbeitern in Arbeitsprozessen, kooperatives Führen, Fördern und Motivieren; Unterstützen der beruflichen Weiterbildung von 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 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 Stoffwechselfvorgänge; 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.

§ 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.

(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 Prüfling soll nachweisen, dass er Zusammenhänge der Berufsbildung und Mitarbeiterführung erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann sowie über entsprechende fachliche, methodische und didaktische Fähigkeiten verfügt.

(2) Der Nachweis der Qualifikation nach Absatz 1 ist in folgenden Handlungsfeldern zu führen:

1. Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen,
2. Ausbildung vorbereiten und Auszubildende einstellen,
3. Ausbildung durchführen,
4. Ausbildung abschließen,
5. Personalbedarf ermitteln, Mitarbeiter auswählen, einstellen und Aufgaben auf diese übertragen sowie
6. Mitarbeiter anleiten, führen, fördern und motivieren sowie deren berufliche Weiterbildung unterstützen.

(3) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 1 umfasst die Kompetenzen:

1. die Vorteile und den Nutzen betrieblicher Ausbildung darstellen und begründen zu können,
2. Planungen hinsichtlich des betrieblichen Ausbildungsbedarfs auf der Grundlage der rechtlichen, tarifvertraglichen und betrieblichen Rahmenbedingungen durchzuführen und Entscheidungen zu treffen,
3. die Strukturen des Berufsbildungssystems und seine Schnittstellen darzustellen,
4. Ausbildungsberufe für den Betrieb auszuwählen und dies zu begründen,
5. die Eignung des Betriebs für die Ausbildung in dem angestrebten Ausbildungsberuf zu prüfen sowie zu prüfen, ob und inwieweit Ausbildungsinhalte durch Maßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte, insbesondere durch Ausbildung im Verbund sowie durch überbetriebliche und außerbetriebliche Ausbildung, vermittelt werden müssen,
6. die Möglichkeiten des Einsatzes von auf die Berufsausbildung vorbereitenden Maßnahmen einzuschätzen sowie
7. die Aufgaben der an der Ausbildung Mitwirkenden unter Berücksichtigung ihrer Funktionen und Qualifikationen im Betrieb abzustimmen.

(4) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 2 umfasst die Kompetenzen:

1. auf der Grundlage einer Ausbildungsordnung einen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen, der sich insbesondere an berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozessen orientiert,
2. die Möglichkeiten der Mitwirkung und Mitbestimmung der betrieblichen Interessenvertretungen in der Berufsbildung zu berücksichtigen,
3. den Kooperationsbedarf zu ermitteln und sich inhaltlich sowie organisatorisch mit den Kooperationspartnern, insbesondere der Berufsschule, abzustimmen,
4. Kriterien und Verfahren zur Auswahl von Auszubildenden, auch unter Berücksichtigung ihrer Verschiedenartigkeit, anzuwenden,
5. den Berufsausbildungsvertrag vorzubereiten und die Eintragung des Vertrags bei der zuständigen Stelle zu veranlassen sowie
6. die Möglichkeiten zu prüfen, ob Teile der Berufsausbildung im Ausland durchgeführt werden können.

(5) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 3 umfasst die Kompetenzen:

1. lernförderliche Bedingungen und eine motivierende Lernkultur zu schaffen, Rückmeldungen zu geben und zu empfangen,
2. die Probezeit zu organisieren, zu gestalten und zu bewerten,
3. aus dem betrieblichen Ausbildungsplan und den berufstypischen Arbeits- und Geschäftsprozessen betriebliche Lern- und Arbeitsaufgaben zu entwickeln und zu gestalten,

4. Ausbildungsmethoden und -medien zielgruppengerecht auszuwählen und situationsspezifisch einzusetzen,
5. Auszubildende bei Lernschwierigkeiten durch individuelle Gestaltung der Ausbildung und Lernberatung zu unterstützen, bei Bedarf ausbildungsunterstützende Hilfen einzusetzen und die Möglichkeit zur Verlängerung der Ausbildungszeit zu prüfen,
6. Auszubildenden zusätzliche Ausbildungsangebote, insbesondere in Form von Zusatzqualifikationen, zu machen und die Möglichkeit der Verkürzung der Ausbildungsdauer und die der vorzeitigen Zulassung zur Abschlussprüfung zu prüfen,
7. die soziale und persönliche Entwicklung von Auszubildenden zu fördern, Probleme und Konflikte rechtzeitig zu erkennen sowie auf Lösungen hinzuwirken,
8. Leistungen festzustellen und zu bewerten, Leistungsbeurteilungen Dritter und Prüfungsergebnisse auszuwerten, Beurteilungsgespräche zu führen, Rückschlüsse für den weiteren Ausbildungsverlauf zu ziehen sowie
9. interkulturelle Kompetenzen zu fördern.

(6) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 4 umfasst die Kompetenzen:

1. Auszubildende auf die Abschlussprüfung unter Berücksichtigung der Prüfungstermine vorzubereiten und die Ausbildung zu einem erfolgreichen Abschluss zu führen,
2. für die Anmeldung der Auszubildenden zu Prüfungen bei der zuständigen Stelle zu sorgen und diese auf durchführungsrelevante Besonderheiten hinzuweisen,
3. an der Erstellung eines schriftlichen Zeugnisses auf der Grundlage von Leistungsbeurteilungen mitzuwirken sowie
4. Auszubildende über betriebliche Entwicklungswege und berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten zu informieren und zu beraten.

(7) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 5 umfasst die Kompetenzen:

1. rechtliche Grundlagen des Arbeits-, Tarif- und Sozialrechts im Betrieb umzusetzen,
2. Konzepte der Personalplanung anzuwenden,
3. Mitarbeiter auszuwählen, einzustellen und einzuarbeiten,
4. Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung von Mitarbeitern zu beurteilen und Aufgaben auf diese entsprechend der Beurteilung zu übertragen,
5. zur Krankheitsprävention anzuleiten und Maßnahmen organisieren sowie
6. Beendigung von Arbeitsverhältnissen durchzuführen.

(8) Das Handlungsfeld nach Absatz 2 Nummer 6 umfasst die Kompetenzen:

1. Mitarbeiter anzuleiten, Leistungen und Verhalten gegebenenfalls unter Hinzuziehung von Leistungsbeurteilungen Dritter festzustellen und zu bewerten,
2. Mitarbeiter- und Beurteilungsgespräche zu führen und Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen,
3. Mitarbeiter zu motivieren und zu fördern,
4. Mitarbeiter zu qualifizieren und bei der Weiterbildung zu unterstützen,
5. soziale Zusammenhänge und Konflikte zu erkennen,
6. Maßnahmen zur Konfliktbewältigung anzuwenden, Teamarbeit zu organisieren und zu unterstützen sowie
7. Führungsstile zu kennen und das eigene Führungsverhalten kritisch zu reflektieren.

(9) Die Prüfung gliedert sich in die Abschnitte Berufsausbildung und Mitarbeiterführung. Der Abschnitt Berufsausbildung besteht aus einem praktischen Teil nach Absatz 10 und einem schriftlichen Teil nach Absatz 11. Der Abschnitt Mitarbeiterführung besteht aus einer Fallstudie nach Absatz 12.

(10) Der praktische Teil besteht aus der Durchführung einer vom Prüfling in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss auszuwählenden Ausbildungssituation und einem Fachgespräch. Die Ausbildungssituation ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Auswahl und Gestaltung der Ausbildungssituation sind

im Fachgespräch zu erläutern. Für die schriftliche Planung der Ausbildungssituation steht ein Zeitraum von sieben Tagen zur Verfügung. Für die praktische Durchführung der Ausbildungssituation stehen 60 Minuten zur Verfügung. Das Fachgespräch soll nicht länger als 30 Minuten dauern.

(11) Im schriftlichen Teil soll der Prüfling fallbezogene Aufgaben zu den in den Absätzen 3 bis 6 aufgeführten Kompetenzen bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten.

(12) In der Fallstudie soll der Prüfling eine vom Prüfungsausschuss vorgegebene Situation der Mitarbeiterführung, die sich auf die in den Absätzen 7 und 8 aufgeführten Kompetenzen bezieht, analysieren, Handlungsoptionen entwickeln, schriftlich darlegen und diese in einem Fachgespräch erläutern. Für die Bearbeitung der Fallstudie stehen 120 Minuten zur Verfügung. Das darauf aufbauende Fachgespräch soll nicht länger als 20 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 Absatz 9 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 den Bewertungen der Leistungen in den Prüfungen nach § 5 Absatz 10 und 11 im Abschnitt Berufsausbildung sowie der Leistung in der Prüfung nach § 5 Absatz 12 im Abschnitt Mitarbeiterführung zu bilden, dabei ist die Note für den Abschnitt Berufsausbildung mit 60 Prozent und die Note für den Abschnitt Mitarbeiterführung mit 40 Prozent zu gewichten. Die Note für den Abschnitt Berufsausbildung ist als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung nach § 5 Absatz 10 und in der Prüfung nach § 5 Absatz 11 zu bilden; dabei hat die Note in der Prüfung nach § 5 Absatz 10 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.

(4) Die Prüfungen nach § 3 Absatz 5, § 4 Absatz 4 und § 5 Absatz 11 sind jeweils durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die Ergänzungsprüfung soll jeweils nicht länger als 30 Minuten dauern. Bei der Ermittlung des Ergebnisses sind jeweils die bisherige Note der Prüfung und die Note der Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

§ 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 28. Mai 2014 begonnenen Prüfungsverfahren können nach den bis dahin geltenden Vorschriften zu Ende geführt werden.

(2) Prüfungsteilnehmer, die die Prüfung nach den bis zum 28. Mai 2014 geltenden Vorschriften nicht bestanden haben und sich innerhalb von zwei Jahren ab dem 29. Mai 2014 zu einer Wiederholungsprüfung anmelden, können die Wiederholungsprüfung nach den am 28. Mai 2014 geltenden Vorschriften ablegen.

§ 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.