

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau

BGBl. II Nr. 418/1993 1. Juli 1993

*Dieser Lehrberuf wird durch den Lehrberuf Milchtechnologie mit 31.05.2016 abgelöst.*

### GLIEDERUNG

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung.

Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände:

- a) Prüfarbeit,
- b) Fachgespräch,

Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände:

- a) Fachkunde,
- b) Spezielle Fachkunde,
- c) Fachrechnen.

### PRAKTISCHE PRÜFUNG

Die „Prüfarbeit“ hat je eine Arbeitsprobe aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu umfassen:

1. Rohstofffassung und -beurteilung,
2. elementare verfahrenstechnische Arbeitsschritte, die zur Erzeugung von Produkten der gelben und weißen Palette erforderlich sind,
3. chemische, physikalische, mikrobiologische und organoleptische Bewertung eines Produktes,
4. Einstellen, Kontrollieren und einfache Wartung von Maschinen, Anlagen oder Einrichtungen.

Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis und das Tätigkeitsgebiet des Lehrbetriebes eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in fünf Stunden durchgeführt werden kann.

Die „Prüfarbeit“ ist nach sechs Stunden zu beenden.

Für die Bewertung der „Prüfarbeit“ sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Fachgerechte Durchführung der Arbeiten,
2. ordnungsgemäße Dokumentation,
3. fachgerechtes Handhaben der Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe,
4. Genauigkeit der Untersuchungsergebnisse.

Das „Fachgespräch“ ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Das „Fachgespräch“ hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.

Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Produktproben, Demonstrationsobjekte, Fließschemata oder Diagramme heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen Hygienemaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen sind miteinzubeziehen.

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau

BGBl. II Nr. 418/1993 1. Juli 1993

Das „Fachgespräch“ soll für jeden Prüfungskandidaten 15 Minuten dauern. Es ist jedenfalls nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

### THEORETISCHE PRÜFUNG

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule nachgewiesen hat.

#### Allgemeine Bestimmungen

Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufes möglich ist.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen abzuhalten.

Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Die schriftlichen Arbeiten des Prüfungskandidaten sind entsprechend zu kennzeichnen.

Die „**Fachkunde**“ hat die stichwortartige Beantwortung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Milchbildung und -gewinnung,
2. Produktionsverfahren und -abläufe zur Herstellung von Trinkmilch und Milcherzeugnissen,
3. Maschinen, Anlagen und Einrichtungen,
4. Rechtsvorschriften und Marketing.

Die „Fachkunde“ kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf Aufgaben zu stellen.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

Die „Fachkunde“ ist nach 80 Minuten zu beenden.

Die „**spezielle Fachkunde**“ hat die stichwortartige Beantwortung je einer Aufgabe aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Chemie,
2. Mikrobiologie und Hygiene,
3. Umweltschutz und Entsorgung.

Die „spezielle Fachkunde“ kann auch in programmierter Form mit Fragebögen geprüft werden. In diesem Fall sind aus jedem Bereich fünf Aufgaben zu stellen.

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau

BGBl. II Nr. 418/1993 1. Juli 1993

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden können.

Die „spezielle Fachkunde“ ist nach 60 Minuten zu beenden.

Das „**Fachrechnen**“ hat je eine Aufgabe aus den nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Volums- und Masseberechnungen,
2. Mischungs- und Ausbeuteberechnungen,
3. einfache betriebswirtschaftliche Berechnungen,
4. einfache physikalisch-technische Berechnungen.

Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

Das „Fachrechnen“ ist nach 80 Minuten zu beenden.

### Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

### Zusatzprüfung

Nach erfolgreich abgelegter Lehrabschlussprüfung in den Lehrberufen Brauer/-in und Mälzer/-in, Chemielaborant/-in, Obst- und Gemüsekonservierer/-in oder Recycling- und Entsorgungstechniker/-in kann eine Zusatzprüfung im Lehrberuf Molkereifachmann/-frau abgelegt werden. Diese hat die Gegenstände "Prüfarbeit" und "Fachgespräch" zu umfassen.

### Schlussbestimmungen

Auf die Durchführung der Lehrabschlussprüfung und Zusatzprüfung ist die Verordnung BGBl.Nr.170/1974 in geltender Fassung anzuwenden.

Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1993 in Kraft.