

# Das Lehrberufs-ABC

# Prüfungsordnung für den Lehrberuf Milchtechnologie

BGBI. II Nr. 129/2016 30. Mai 2016

### Dieser Lehrberuf löst den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau mit 01.06.2016 ab!

### Gliederung

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

Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde, Spezielle Fachkunde und Angewandte Mathematik.

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

## THEORETISCHE PRÜFUNG

## Allgemeine Bestimmungen

Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüfungskandidaten/innen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufes möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüfungskandidaten/innen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

#### Fachkunde

Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von Fragen aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

- 1. Milchbestandteile und Milchprodukte,
- 2. Käseerzeugung,
- 3. Maschinen, Anlagen und Einrichtungen,
- 4. Arbeitsverfahren.

Die Prüfung 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 Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

### Spezielle Fachkunde

Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von Fragen aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

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

Die Prüfung 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 Milchtechnologie

BGBI. II Nr. 129/2016 30. Mai 2016

Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 45 Minuten durchgeführt werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden.

#### Angewandte Mathematik

Die Prüfung hat Aufgaben aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

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

Das Verwenden von Rechenbehelfen, Tabellen und Formeln ist zulässig.

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

Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

## PRAKTISCHE PRÜFUNG

### Prüfarbeit

Die Prüfung hat je eine Arbeitsprobe aus den nachfolgenden Bereichen zu umfassen:

- 1. Rohstofferfassung 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 Produkts,
- 4. Einstellen, Kontrollieren und einfaches Warten von Maschinen, Anlagen oder Einrichtungen.

Die einzelnen Schritte bei der Ausführung der Aufgabe sind händisch oder rechnergestützt zu dokumentieren. Die Prüfungskommission kann dem/der Prüfungskandidaten/in anlässlich der Aufgabenstellung entsprechende Unterlagen zur Verfügung stellen.

Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung und die Anforderungen der Berufspraxis jedem/jeder Prüfungskandidaten/in eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in fünf Stunden ausgeführt werden kann.

Die Prüfung ist nach sechs Stunden zu beenden.

Für die Bewertung im Gegenstand 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.

### Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen betrieblichen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des/der Prüfungskandidaten/in festzustellen. Der/die Prüfungskandidat/in hat fachbezogene Probleme und deren Lösungen darzustellen, die für den Auftrag relevanten fachlichen Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Ausführung des Auftrags zu begründen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen und Problemen zu führen.

www.lehrberufsabc.at 2



3

# Das Lehrberufs-ABC

# Prüfungsordnung für den Lehrberuf Milchtechnologie

BGBI. II Nr. 129/2016 30. Mai 2016

Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis des/der Prüfungskandidaten/in 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 Fachgespräch soll für jeden/jede Prüfungskandidaten/in 15 Minuten dauern. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des/der Prüfungskandidaten/in nicht möglich ist.

# Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit "Nicht genügend" bewerteten Prüfungs-gegenstände zu prüfen.

### Inkrafttreten und Schlussbestimmungen

Diese Verordnung tritt mit 1. Juni 2016 in Kraft.

Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Molkereifachmann, BGBl. Nr. 417/1993, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 4 mit Ablauf des 31. Mai 2016 außer Kraft.

Die Prüfungsordnung für den Lehrberuf Molkereifachmann, BGBl. Nr. 418/1993, tritt unbeschadet Abs. 4 mit Ablauf des 31. Mai 2016 außer Kraft.

Lehrlinge, die am 31. Mai 2016 im Lehrberuf Molkereifachmann ausgebildet werden, können gemäß den in Abs. 2 angeführten Ausbildungsvorschriften bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 3 angeführten Prüfungsordnung antreten.

Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Molkereifachmann gemäß den in Abs. 2 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Milchtechnologie voll anzurechnen.

www.lehrberufsabc.at