



Kundmachung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe vom 10.01.2014

(gemäß § 22a GewO 1994)

[www.lebensmittelgewerbe.at](http://www.lebensmittelgewerbe.at)

---

## **Verordnung: Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung**

---

### **Verordnung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe über die Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie (Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung)**

Auf Grund der §§ 21 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung BGBl. I Nr. 212/2013 wird verordnet:

#### **Allgemeine Prüfungsordnung**

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie (§ 94 Z 50 GewO 1994) ist die Allgemeine Prüfungsordnung (BGBl. II Nr. 110/2004 in der jeweils geltenden Fassung) anzuwenden.

#### **Allgemeines**

- § 2. (1) Die Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie besteht aus 5 Modulen.
- (2) Die Reihenfolge der Ablegung der Module bleibt dem Prüfungswerber überlassen. Ebenso bleibt es dem Prüfungswerber überlassen, bei einem Prüfungsantritt nur zu einzelnen Modulen anzutreten.
- (3) Besteht ein Modul aus mehreren Teilen, so ist dieses Modul auf einmal abzulegen.

#### **Modul 1: Fachlich praktische Prüfung**

- § 3. (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
- (2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:
- erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molkereifachmann, BGBl. Nr. 418/1993, in der jeweils geltenden Fassung,
  - erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Molker und Käser, BGBl. Nr. 162/1974, in der jeweils geltenden Fassung,
  - erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
  - erfolgreicher Abschluss der Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte,
  - erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie,
  - erfolgreicher Abschluss der Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder

- g) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. I Nr. 79/2012, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.

(3) Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:

- a) Rohstofffassung und -beurteilung,
- b) elementare verfahrenstechnische Arbeitsschritte der Milchbehandlung und
- c) einfache chemische, physikalische, mikrobiologische und organoleptische Kontrollen.

(4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge im Modul 1 Teil A so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 75 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 2 Stunden 15 Minuten dauern.

(5) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.

(6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu 3 der in lit. a bis e angeführten Bereiche zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer höherwertigen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.

- a) Milchannahme und -kontrolle,
- b) Vorbehandlung der Milch,
- c) Herstellung eines Produktes aus der weißen Palette,
- d) Herstellung eines Produktes aus der gelben Palette und
- e) produktionsbegleitende Kontrolle einschließlich Hygienemaßnahmen und Endproduktkontrolle.

(7) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung im Modul 1 Teil B so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 11,5 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 12 Stunden 25 Minuten dauern.

(8) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.

(9) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

## **Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung**

§ 4. (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der in § 3 Abs. 2 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.

(3) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus den folgenden Bereichen zu prüfen:

- a) Milchbildung und -gewinnung,
- b) Produktionsverfahren und -abläufe zur Herstellung von Trinkmilch und Milcherzeugnissen,
- c) Maschinen, Anlagen und Einrichtungen und
- d) Chemie, Mikrobiologie und Hygiene.

(4) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 15 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 20 Minuten zu beenden.

(5) Das Modul 2 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden drei Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer höherwertigen Leistung ermöglicht.

1. Management

- a) Produktmanagement: Lebensmittelchemie und Lebensmittelphysik, Bedeutung der Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen, Inhaltsstoffe, chemisch-physikalische Eigenschaften der Milch und Milchprodukte
- b) Prozessmanagement: Technologie und Technik von der Rohstoffgewinnung über den Produktionsprozess bis zur Endfertigung
- c) Logistik: Lagerung und Vertrieb

2. Sicherheitsmanagement

- a) Arbeitnehmerschutz
- b) Lebensmittelsicherheit: Mikrobiologie und Hygiene, insbesondere HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

3. Qualitätsmanagement

- a) ISO Standards
- b) Fachliche Sondervorschriften

(6) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 60 Minuten zu beenden.

(7) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(8) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

### **Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung**

§ 5. (1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichem Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.

(2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich (2) und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den Bereichen

- a) Fachkunde,
- b) Management,
- c) angewandte Mathematik und Fachkalkulation,
- d) fachliche Sondervorschriften

einzu beziehen.

(3) Bei Nachweis folgender positiv abgeschlossener Ausbildungen entfällt Modul 3:

- a) Studienrichtung Lebensmittel und Biotechnologie,
- b) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie,
- c) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft und Technologie tierischer Produkte.
- d) Studienrichtung Landwirtschaft mit Schwerpunkt Milchwirtschaft oder
- e) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. I Nr. 79/2012, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Milchtechnologie spezifischen Schwerpunkt liegt.

(4) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.

(5) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

### **Modul 4: Ausbilderprüfung**

§ 6. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29a Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, in der geltenden Fassung.

## **Modul 5: Unternehmerprüfung**

**§ 7.** Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, in der geltenden Fassung.

### **Bewertung**

**§ 8.** (1) Für die Bewertung der Gegenstände gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“ in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung, BGBl. Nr. 371/1974 in der Fassung BGBl. II Nr. 35/1997.

(2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der einheitliche Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ und bei mehreren Gegenständen wenigstens die Hälfte der abgelegten Gegenstände mit der Note „Sehr gut“ und die übrigen Gegenstände mit der Note „Gut“ bewertet wurden.

### **Sprachliche Gleichbehandlung**

**§ 9.** Soweit in dieser Verordnung personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei der Anwendung auf bestimmte Personen ist die jeweils geschlechtsspezifische Form zu verwenden.

### **Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen**

**§ 10** (1) Diese Verordnung tritt mit 15.01.2014 in Kraft.

(2) Die Verordnung der Bundesinnung der Nahrungs- und Genussmittelgewerbe über die Prüfung für das reglementierte Gewerbe Milchtechnologie (Milchtechnologie - Prüfungsordnung) verlautbart am 30.01.2004, in der Fassung vom 22.11.2004, tritt mit Ablauf des 14.01.2014 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren Außerkrafttreten begonnen haben, dürfen die Prüfung noch bis spätestens 6 Monate nach dem Außerkrafttreten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung fertig ablegen. Wahlweise dürfen sie die Prüfung aber nach der neuen Prüfungsordnung fertig ablegen.

(4) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens sechs Monate nach dem Außerkrafttreten der Prüfungsordnung gem. Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.

(5) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

### **BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE**

Der Bundesinnungsmeister:  
Komm.Rat Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.

Der Bundesinnungs-Geschäftsführer:  
Prof. Dr. Reinhard Kainz e.h.