

§ 6 MilchTAusbV — Abschlussprüfung

Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologen/zur Milchtechnologin
Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Produktherstellung,
2. Milchtechnologie,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(4) Für den Prüfungsbereich Produktherstellung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Produkte aus Milch herstellen und dafür
 - a) Roh-, Hilfs-, Zusatz- und Betriebsstoffe einsetzen,
 - b) Anlagen vorbereiten und in Betrieb nehmen,
 - c) Rezepturen umsetzen,
 - d) produktspezifische Untersuchungen bewerten und Maßnahmen ergreifen,
 - e) Prozesse überwachen und die dazu notwendigen Dokumentationen durchführen,
 - f) Anlagen umrüsten, reinigen und desinfizieren,
 - g) Qualitätssicherungssysteme anwenden

und dabei Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, der Hygiene, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zum Umweltschutz sowie Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit umsetzen kann;

2. hierfür sind aus folgenden Tätigkeiten mindestens zwei auszuwählen, wobei sich die Tätigkeit jeweils auf ein konkretes Produkt einschließlich Zwischenprodukte bezieht:

- a) Herstellen von Konsummilch,
- b) Herstellen von Milcherzeugnissen,
- c) Herstellen von Butter,
- d) Herstellen von Käse;

bei der Auswahl einer der Tätigkeiten ist ein Produktionsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes zu berücksichtigen;

3. der Prüfling soll zwei Arbeitsaufgaben durchführen und hierüber jeweils ein auftragsbezogenes Fachgespräch führen;

4. die Prüfungszeit für die Arbeitsaufgaben beträgt jeweils 120 Minuten; innerhalb dieser Zeit soll das jeweilige Fachgespräch in höchstens 15 Minuten durchgeführt werden.

(5) Für den Prüfungsbereich Milchtechnologie bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren,

- b) Einsätze von Maschinen und Anlagen unter Berücksichtigung ihres Aufbaus, ihrer Funktion und ihrer Wartungsintervalle für Produktionsabläufe planen,
- c) Abläufe anhand von Fließschemata steuern, kontrollieren und Maßnahmen aufzeigen,
- d) Qualitätssicherungssysteme erläutern,
- e) Verpackungsmaterialien lagern, beurteilen und auswählen,
- f) Hygiene-, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen erläutern

und dabei die Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln, zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit und zum Umweltschutz anwenden und Vorgaben zur Wirtschaftlichkeit berücksichtigen kann;

2. der Prüfling soll berufstypische Aufgaben schriftlich bearbeiten;

3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

- 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
- 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
- 3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- 1. Prüfungsbereich Produktherstellung 60 Prozent,
- 2. Prüfungsbereich Milchtechnologie 30 Prozent,
- 3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 10 Prozent.

(8) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

- 1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
- 2. im Prüfungsbereich „Produktherstellung“ mit mindestens „ausreichend“,
- 3. in mindestens einem weiteren Prüfungsbereich mit mindestens „ausreichend“,
- 4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

bewertet worden sind.

(9) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

Zitiervorschlag: § 6 MilchTAusbV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/MilchTAusbV/6>