

§ 6 MolkMeistPrV 2021 — Anforderungen und Prüfungsinhalte

Molkereimeister-Prüfungsverordnung

Stand: 16.09.2021 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Im Prüfungsteil Prozess- und Verfahrenstechnik hat die zu prüfende Person nachzuweisen, dass sie in der Lage ist,

1. chemische, physikalische und mikrobiologische Eigenschaften von Milch und Milchprodukten in Bearbeitungs- und Herstellungsprozessen zu beurteilen,
2. Verfahrenstechnologien anzuwenden und zu optimieren,
3. Hygienemaßnahmen zu bestimmen, durchzusetzen und zu kontrollieren,
4. Prozesse und Betriebsabläufe zu organisieren, umzusetzen und zu optimieren,
5. Qualitätsmanagementsysteme zu erstellen, zu gestalten, umzusetzen und zu verifizieren,
6. Energiesysteme zu beurteilen und nachhaltig zu nutzen,
7. Arbeitsplätze zu gestalten, Arbeitsschutz sicherzustellen und Maßnahmen der Unfallverhütung umzusetzen,
8. Steuerungssysteme der Produktion zu parametrieren und anzuwenden,
9. Wartung und Instandhaltung der Anlagen und Produktionsräume sicherzustellen,
10. Ergebnisse von Laboruntersuchungen zu bewerten und entsprechende Maßnahmen einzuleiten,
11. betriebliche Dokumentationen durchzuführen und zu überwachen,
12. Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten,
13. Produkte zu entwickeln und diese zu implementieren sowie
14. Möglichkeiten der Digitalisierung zu nutzen.

Die zu prüfende Person hat bei der Durchführung der Tätigkeiten nach Satz 1 außerdem nachzuweisen, dass sie in der Lage ist, den Einsatz von Arbeitskräften, Maschinen, Anlagen, Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen zu planen, zu organisieren, durchzuführen, zu kontrollieren und zu beurteilen.

(2) Bei der Prüfung soll die zu prüfende Person auch zeigen, dass sie die Tätigkeiten nach Absatz 1 unter Beachtung der Erfordernisse des Gesundheits- und Verbraucherschutzes und der Nachhaltigkeit, der Anforderungen des Marktes und berufsbezogener Rechtsvorschriften als Führungskraft ausüben kann.

(3) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Steuern der Einflussfaktoren von biologischen, chemischen und physikalischen Prozessen bei der Bearbeitung von Milch und bei der Herstellung von Milchprodukten,
2. Beurteilen und Auswählen von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen,
3. Planen und Durchführen von milchwirtschaftlichen Produktionsverfahren und Herstellungsprozessen unter Berücksichtigung von betrieblichen Zielen, Vorgaben und Kennzahlen,
4. Planen, Umsetzen und Bewerten des Arbeits- und Gesundheitsschutzes der Beschäftigten bei Produktionsprozessen,
5. Erarbeiten, Anwenden und Bewerten von Energiekonzepten für die Bearbeitung von Milch und bei den Herstellungsprozessen von Milchprodukten,
6. Planen, Durchführen, Weiterentwickeln und Beurteilen der Herstellungsprozesse von Milchprodukten nach betrieblichen Hygiene- und Qualitätsvorgaben,
7. Entwickeln, Umsetzen und Kontrollieren von Qualitätskonzepten,
8. Beurteilen und Optimieren von Betriebsabläufen und Herstellungsprozessen,
9. Erfassen, Beurteilen und Festlegen von produktionstechnischen Kennzahlen sowie
10. Planen, Umsetzen und Kontrollieren der Wartung und Instandhaltung von Anlagen.

Zitiervorschlag: § 6 MolkMeistPrV 2021

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/MolkMeistPrV%202021/6>