

§ 3 MolkMeistPrV — Prüfungsanforderungen im Teil "Produktions- und Verfahrenstechnik"

Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Molkereifachmann/Molkereifachfrau
Historische Fassung: Stand 10.06.2019 bis 16.09.2021. Dies ist nicht die aktuelle Fassung.

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er die Be- und Verarbeitung von Milch sowie die Herstellung von Milchprodukten einschließlich des damit verbundenen Einsatzes von Maschinen, technischen Einrichtungen, Gebäuden und Betriebsmitteln planen, durchführen und beurteilen kann. Hierbei soll er zeigen, daß er die Be- und Verarbeitung sowie die Herstellung qualitätsorientiert, kostengünstig und unter Berücksichtigung rechtlicher Bestimmungen sowie der Erfordernisse der rationellen Energieverwendung und des Umweltschutzes durchführen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Einflüsse auf den Rohstoff Milch; Rohmilchqualität; Aufbau und ernährungsphysiologische Eigenschaften der Milchinhaltsstoffe,
2. chemische und physikalische Zusammenhänge bei der Be- und Verarbeitung von Milch sowie bei der Herstellung von Milchprodukten,
3. Mikrobiologie der Milch und Milchprodukte unter besonderer Berücksichtigung der technologischen Einflüsse; mikrobiologische Wachstums- und Stoffwechselvorgänge; Mikroorganismenkulturen,
4. mechanisch-technische und thermisch-technische Verfahren; membran- und filtertechnische Verfahren; biologische Verfahrenstechnik; Strömungstechnik und Rheologie; Förder-, Abfüll- und Lagertechnik; Transportsysteme,
5. Einflüsse von produktionstechnischen Prozessen auf Milch und Milchprodukte sowie auf Zutaten und Zusatzstoffe; chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische Veränderungen in Milch und Milchprodukten durch unterschiedliche Produktionsverfahren,
6. Logistik, Steuerung und Dokumentierung von produktions- und verfahrenstechnischen Prozessen,
7. Lebensmittelhygiene und Hygienemaßnahmen bei der Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten,
8. Verfahren der Qualitätskontrolle; Bewerten der Untersuchungsergebnisse; Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
9. Energieformen und Energiesysteme; Energiekreisläufe; umweltverträgliche, rationelle und ökonomische Energieverwendung und Wasserbewirtschaftung,
10. Wechselbeziehungen zwischen milchwirtschaftlichem Betrieb und Umwelt; umweltrechtliche Maßnahmen bei Beschaffung, Produktion und Vertrieb; Entsorgung,
11. Arbeitsschutz und Maßnahmen zur Arbeitssicherheit,
12. Planen von Anlagen; Erhaltung der Funktions- und Betriebssicherheit von Einrichtungen und Anlagen; Einsatz von Werkstoffen.

(3) Die Prüfung besteht aus einer praxisbezogenen Aufgabe nach Maßgabe des Absatzes 4 und aus einer schriftlichen Prüfung nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Bei der praxisbezogenen Aufgabe soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er Zusammenhänge des Bereichs der Be- und Verarbeitung von Milch sowie der Herstellung von Milchprodukten erkennen, analysieren und Lösungsvorschläge erstellen kann. Die Ergebnisse sind in einer schriftlichen Hausarbeit niederzulegen und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Bei der Auswahl der Aufgabe sollen Vorschläge des Prüfungsteilnehmers berücksichtigt werden. Für die praxisbezogene Aufgabe stehen bis zu vier Monate zur Verfügung. Das Prüfungsgespräch soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(5) Die schriftliche Prüfung besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit aus den in Absatz 2 aufgeführten Inhalten und soll nicht länger als vier Stunden dauern.

Zitiervorschlag: § 3 MolkMeistPrV

Quelle: Bundesamt für Justiz (Archivstand), 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/molkmleistprv--1994/3>