

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2010

Nr. 313

ausgegeben am 4. November 2010

---

## Verordnung

vom 26. Oktober 2010

### über die berufliche Grundbildung Milchpraktikerin/Milchpraktiker mit Berufsattest (BA)<sup>1</sup>

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, [LGBl. 2008 Nr. 103](#), verordnet die Regierung:

## I. Gegenstand und Dauer

### Art. 1

#### *Berufsbezeichnung, Berufsbild und Fachrichtungen*

- 1) Die Berufsbezeichnung ist Milchpraktikerin/Milchpraktiker.
- 2) Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker zeichnen sich namentlich durch folgende Tätigkeiten und Haltungen aus:
  - a) Sie führen Arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben aus.
  - b) Sie bedienen und überwachen die Geräte und Betriebsanlagen.
  - c) Sie führen die Herstellungsschritte gemäss Arbeitsanleitung selbstständig aus und halten die hygienischen Grundsätze bei der Lebensmittelherstellung konsequent ein.

## Art. 2

*Dauer und Beginn*

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert zwei Jahre.
- 2) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

## II. Ziele und Anforderungen

## Art. 3

*Kompetenzen*

- 1) Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 beschrieben.
- 2) Sie gelten für alle Lernorte.

## Art. 4

*Fachkompetenz*

Die Fachkompetenz umfasst:

- a) Branche und Betrieb;
- b) Roh- und Hilfsstoffe;
- c) Anlagen und Technik;
- d) Herstellungsprozess;
- e) Hygiene und Qualitätskontrolle.

## Art. 5

*Methodenkompetenz*

Die Methodenkompetenz umfasst:

- a) Ziele und Prioritäten setzen;
- b) geplantes Vorgehen;
- c) Betriebsinformationen;
- d) Arbeitsmittel;
- e) Problemlösungsfähigkeit.

## Art. 6

*Sozial- und Selbstkompetenz*

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst:

- a) eigenverantwortliches Handeln;
- b) Sorgfalt und Hygiene;
- c) Kommunikationsfähigkeit;
- d) Konfliktfähigkeit;
- e) Leistungsbereitschaft;
- f) Teamfähigkeit;
- g) Flexibilität;
- h) ökologisches Verhalten.

### III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

## Art. 7

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

### IV. Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

## Art. 8

*Anteile der Lernorte*

1) Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an vier Tagen pro Woche.

2) Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 720 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 80 Lektionen.

3) Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt vier Tage zu acht Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

#### Art. 9

##### *Unterrichtssprache*

Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache.

## V. Bildungsplan und Allgemeinbildung

#### Art. 10

##### *Bildungsplan*

1) Der von den verantwortlichen Organisationen der Arbeitswelt erarbeitete und vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) genehmigte Bildungsplan gilt in Liechtenstein als anerkannt.

2) Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 wie folgt näher aus:

- a) Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b) Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c) Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d) Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

3) Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a) die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b) die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c) die Qualifikationsbereiche, die im Notenausweis nach Art. 21 Abs. 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Art. 19 zählen;
- d) die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

4) Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

## Art. 11

*Allgemeinbildung*

Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

## VI. Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb

## Art. 12

*Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

Die fachlichen Mindestanforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Milchtechnologinnen/Milchtechnologen, Käserinnen/Käser, Molkeristinnen/Molkeristen mit Diplom oder einer gleichwertigen Ausbildung;
- b) Milchtechnologinnen/Milchtechnologen, Käserinnen/Käser, Molkeristinnen/Molkeristen mit Fachausweis;
- c) gelernte Milchtechnologinnen/gelernte Milchtechnologen, gelernte Käserinnen/gelernte Käser, gelernte Molkeristinnen/gelernte Molkeristen mit Fähigkeitszeugnis und mindestens fünf Jahren Berufspraxis.

## Art. 13

*Höchstzahl der Lernenden*

1) In einem Betrieb, in dem eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin/ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 % beschäftigt ist, darf eine lernende Person ausgebildet werden.

2) Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

3) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

4) Als Fachkraft gilt, wer über ein Fähigkeitszeugnis im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

## VII. Lern- und Leistungsdokumentation

### Art. 14

#### *Lerndokumentation im Betrieb*

1) Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation semesterweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

4) Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen bei der Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" als Hilfsmittel verwendet werden.

### Art. 15

#### *Dokumentation der Leistungen in der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung*

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

## VIII. Qualifikationsverfahren

### Art. 16

#### *Zulassung zum Qualifikationsverfahren*

1) Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung gewachsen zu sein.

2) Von der für die Zulassung zu einem Qualifikationsverfahren nach Art. 46 Abs. 3 BBG geforderten beruflichen Praxis müssen mindestens vier Jahre im Bereich der Milchpraktikerin/des Milchpraktikers erworben worden sein.

### Art. 17

#### *Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens*

1) Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Art. 4 bis 6 erworben worden sind.

2) In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, im Umfang von vier bis fünf Stunden: Dieser Qualifikationsbereich umfasst die Bereiche Branche und Betrieb, Roh- und Hilfsstoffe, Anlagen und Technik, Herstellungsprozess, Hygiene und Qualitätskontrolle.
- b) Berufskennnisse, im Umfang von einer Stunde: Dieser Qualifikationsbereich wird mündlich durchgeführt.
- c) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

### Art. 18

#### *Bestehen*

- 1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.
- 2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.
- 3) Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie die Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht mit folgender Gewichtung:
- a) praktische Arbeit: doppelt;
- b) Berufskennnisse: einfach;
- c) Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts: einfach;
- d) Allgemeinbildung: einfach.
- 4) Die Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts ist das Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des Faches Berufskunde.

#### Art. 19

##### *Wiederholungen*

- 1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.
- 2) Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

#### Art. 20

##### *Spezialfälle*

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennnisse doppelt gewichtet.

## IX. Ausweise und Titel

### Art. 21

#### *Berufsattest*

1) Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Berufsattest.

2) Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Milchpraktikerin BA"/"Milchpraktiker BA" zu führen.

3) Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs.

## X. Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

### Art. 22

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker obliegt.

## XI. Schlussbestimmung

### Art. 23

#### *Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Fürstliche Regierung:  
gez. *Dr. Klaus Tschütscher*  
Fürstlicher Regierungschef

1 21604 *Milchpraktikerin/Milchpraktiker*