

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2011

Nr. 108

ausgegeben am 22. März 2011

---

## Verordnung

vom 15. März 2011

### über die berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker 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 und Berufsbild*

- 1) Die Berufsbezeichnung ist Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker.
- 2) Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker verfügen über die grundlegenden Fähigkeiten und Fertigkeiten zur industriellen Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln.
- 3) Sie verfügen über verfahrenstechnologische Grundkenntnisse, über technisches Verständnis sowie über Wissen zu ökologischen und ökonomischen Zusammenhängen. Diese befähigen sie zur sachgerechten wie auch ökologisch- und energieeffizienten Ausführung der einzelnen Arbeitsprozesse.

4) Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker kennen die einschlägigen Vorschriften und arbeiten danach. Insbesondere halten sie die hygienischen Grundsätze der Lebensmittelherstellung konsequent ein. Sie legen grossen Wert auf die Produktqualität und die Arbeitssicherheit.

#### 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 Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Rohstoffe und Zwischenfabrikate;
- b) Maschinen und Anlagen;
- c) industrielle Lebensmittelherstellung;
- d) Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz.

#### Art. 5

##### *Methodenkompetenz*

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Arbeitstechniken;

- b) prozessorientiertes Handeln;
- c) qualitätsorientiertes Handeln;
- d) Informations- und Kommunikationsstrategien;
- e) Lernstrategien.

#### Art. 6

##### *Sozial- und Selbstkompetenz*

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) eigenverantwortliches Handeln;
- b) Sorgfalt und Hygiene;
- c) Kommunikationsfähigkeit;
- d) Konfliktfähigkeit;
- e) Teamfähigkeit;
- f) Umgangsformen;
- g) Belastbarkeit und Leistungsbereitschaft.

### **III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

#### Art. 7<sup>2</sup>

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

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

3) Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

## 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.

### 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 Qualifikationsbereiche und die Erfahrungsnote die im Notenausweis nach Art. 21 Abs. 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Art. 19 zählen;
  - c) 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 Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker 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 betrieblich organisierten Grundbildung**

#### Art. 12

##### *Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

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

- a) gelernte Lebensmitteltechnologin/gelernter Lebensmitteltechnologe mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung auf der Tertiärstufe.

## Art. 13

*Höchstzahl der Lernenden*

- 1) In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:
  - a) eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin/ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 % beschäftigt wird; oder
  - b) zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen/entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigt 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 oder über ein Berufsattest 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

*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 quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Quartal mit der lernenden Person.
- 3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

## Art. 15

*In der schulischen Bildung und 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 beruflichen Praxis, die nach Art. 46 Abs. 3 BBG für die Zulassung zu einem Qualifikationsverfahren verlangt ist, müssen mindestens drei Jahre im Bereich der Lebensmittelpraktikerin/des Lebensmittelpraktikers 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 Stunden. Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit oder in gestellten Situationen zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Fachliteratur dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

- b) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

## Art. 18

### *Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung*

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 beiden Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichtes.

4) Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: zweifach;  
b) Allgemeinbildung: einfach;  
c) Erfahrungsnote: einfach.

## 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 wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählt nur die neue Erfahrungsnote.

## Art. 20

*Spezialfall*

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote eine einstündige mündliche Prüfung durchgeführt.

**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 "Lebensmittelpraktikerin BA"/"Lebensmittelpraktiker BA" zu führen.

3) Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie die Erfahrungsnote.

**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 Lebensmittelpraktikerinnen/Lebensmittelpraktiker obliegt.

## XI. Schlussbestimmung

### Art. 23

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

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

---

1 21415 Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker

---

2 Art. 7 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 161](#).