

# Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2013

Nr. 100

ausgegeben am 25. Februar 2013

---

## Verordnung

vom 19. Februar 2013

# über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ)<sup>1</sup>

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

## I. Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

### Art. 1

#### *Berufsbild und Schwerpunkte*

1) Lebensmitteltechnologinnen/Lebensmitteltechnologen beherrschen namentlich folgende Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Haltungen aus:

- a) Sie nehmen Rohstoffe fachgerecht an, kontrollieren und lagern sie gemäss betrieblichen Vorgaben, verteilen sie betriebsintern mit den betrieblichen Fördereinrichtungen und Anlagen und bereiten sie für die weitere Verarbeitung vor.
- b) Sie stellen qualitativ hochstehende Lebensmittel gemäss betrieblichen Vorgaben und gesetzlichen Vorschriften her, nutzen dazu ihr naturwissenschaftliches Wissen und steuern und kontrollieren den Herstellungsprozess.

- c) Sie steuern und kontrollieren den Abfüll- oder Verpackungsprozess und ermöglichen mit ihrer Arbeit eine hohe Qualität ihrer Produkte.
- d) Sie verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Qualität, die Hygiene, die Lebensmittelsicherheit, die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz, den Umweltschutz und eine nachhaltige Ressourcennutzung sowie den Unterhalt von Maschinen und Anlagen. Dabei setzen sie gesetzliche Vorschriften und betriebliche Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.
- e) Sie beherrschen die schwerpunktbezogenen Technologien, stellen die Produkte fachgerecht her und füllen sie gemäss Vorgaben ab oder verpacken sie. Dabei halten sie die Qualitätsvorgaben pflichtbewusst ein.

2) Innerhalb des Berufs der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen gibt es folgende Schwerpunkte:

- a) Backwaren;
- b) Bier;
- c) Convenience-Produkte;
- d) Fleischerzeugnisse;
- e) Getränke;
- f) Schokolade;
- g) Trockenwaren;
- h) Zuckerwaren.

3) Der Schwerpunkt wird vor Beginn der beruflichen Grundbildung vom Lehrbetrieb bestimmt. Er wird im Lehrvertrag festgehalten.

## Art. 2

### *Dauer und Beginn*

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattests Lebensmittelpraktikerin/Lebensmittelpraktiker auf Stufe BA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.
- 3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

## II. Ziele und Anforderungen

### Art. 3

#### *Bildungsinhalte*

1) Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach Art. 4 beschrieben.

2) Die Handlungskompetenzen beinhalten Fachkompetenzen, Methodenkompetenzen, Sozial- und Selbstkompetenzen.

3) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte eng zusammen und koordinieren ihre Beiträge.

### Art. 4

#### *Handlungskompetenzen*

1) Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

a) Vorbereiten von Rohstoffen:

1. Rohstoffe und Materialien lagern;
2. Rohstoffe verteilen und vorbereiten;

b) Herstellen von Lebensmitteln:

1. naturwissenschaftliche Grundlagen verstehen und gezielt einsetzen;
2. Produktion planen und Anlagen einrichten;
3. Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel herstellen;
4. Produkte entwickeln;

c) Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln:

1. Abfüllen oder Verpacken planen und Anlagen einrichten;
2. Anlagen in Betrieb nehmen und Lebensmittel abfüllen oder verpacken;

d) Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit:

1. Qualitätsmanagementsystem und gesetzliche Vorgaben verstehen und umsetzen;
2. Hygiene sicherstellen und Lebensmittelsicherheit gewährleisten;
3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicherstellen;
4. Umweltschutz sicherstellen;

5. Unterhaltsarbeiten durchführen;
- e) Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien:
1. Backwaren herstellen;
  2. Bier herstellen;
  3. Convenience-Produkte herstellen;
  4. Fleischerzeugnisse herstellen;
  5. Getränke herstellen;
  6. Schokolade herstellen;
  7. Trockenwaren herstellen;
  8. Zuckerwaren herstellen.

2) Der Aufbau der Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Abs. 1 Bst. a bis d ist für alle Lernenden verbindlich. Beim Handlungskompetenzbereich nach Abs. 1 Bst. e ist vom Lehrbetrieb eine Handlungskompetenz als Schwerpunkt zu wählen.

### III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

#### Art. 5

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während 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.

3) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die nachfolgend aufgeführten Arbeiten herangezogen werden:

- a) Arbeiten, die mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen verbunden sind, namentlich Arbeiten bei extremer Kälte;
- b) Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze nach Anhang 1 der ArGV V versehen sind:
  1. ernste Gefahr irreversiblen Schadens (R39, R40);
  2. Sensibilisierung durch Einatmen möglich (Bezeichnung "S" gemäss der Liste "Grenzwerte am Arbeitsplatz"; R42);

3. Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich (Bezeichnung "S" gemäss der Liste "Grenzwerte am Arbeitsplatz"; R43);
  4. kann Krebs erzeugen (Bezeichnung "K" gemäss der Liste "Grenzwerte am Arbeitsplatz"; R40, R45);
  5. kann vererbare Schäden verursachen (R46);
  6. Gefahr ernster Gesundheitsschäden bei längerer Exposition (R48);
  7. kann die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigen (R60);
  8. kann das Kind im Mutterleib schädigen (R61);
- c) Arbeiten mit Maschinen, Ausrüstungen oder Werkzeugen, die mit Unfallgefahren verbunden sind und von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können (Anhang 1 Ziff. 7 ArGV V);
- d) Arbeiten unter Tag, unter Wasser, in gefährlichen Höhen, in engen Räumen oder bei Einsturzgefahr (Anhang 1 Ziff. 9 ArGV V).
- 4) Voraussetzung für den Einsatz nach Abs. 3 ist eine den erhöhten Gefährdungen angepasste verstärkte Ausbildung, Anleitung und Überwachung; diese werden in Leistungszielen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Bildungsplan festgelegt.

## IV. Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

### Art. 6

#### *Anteile der Lernorte*

- 1) Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 3 ¼ Tagen pro Woche.
- 2) Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 1 320 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 160 Lektionen.
- 3) Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens fünf und höchstens zehn Tage zu acht Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

## Art. 7

*Unterrichtssprache*

- 1) Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache.
- 2) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.
- 3) Die Regierung kann andere Unterrichtssprachen zulassen.

**V. Bildungsplan und Allgemeinbildung**

## Art. 8

*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 Art. 4 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 Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

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

## Art. 9

*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. 10

*Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

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

- a) Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) gelernte Lebensmitteltechnologin/gelernter Lebensmitteltechnologe mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen und mit mindestens vier Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;
- e) einschlägiger Abschluss einer Fachhochschule mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- f) einschlägiger Abschluss einer universitären Hochschule mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

## Art. 11

*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 im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder 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. 12

#### *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 einmal pro Semester. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

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

### Art. 13

#### *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. 14

#### *Zulassung*

Zu den 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, soweit sie oder er:
  1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
  2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Lebensmitteltechnologin/des Lebensmitteltechnologen erworben hat; und
  3. glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung (Art. 16) gewachsen zu sein.

### Art. 15

#### *Gegenstand der Qualifikationsverfahren*

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben worden sind.

### Art. 16

#### *Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung*

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, im Umfang von 16 bis 32 Stunden als individuelle praktische Arbeit (IPA) oder 16 Stunden als vorgegebene Arbeit (VPA): Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung entscheidet die Prüfungsform. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

- b) Berufskennnisse, im Umfang von drei Stunden: Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person wird schriftlich befragt.
- c) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.
- 2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/-experten die Leistungen.

#### Art. 17

##### *Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung*

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mit der Note 4 oder höher bewertet wird;
- b) das Mittel aus der Note des Qualifikationsbereichs "Berufskennnisse" und der Erfahrungsnote mindestens 4.0 oder höher ergibt; und
- c) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine halbe oder ganze Note gerundete Mittel aus der Summe der Noten für den berufskundlichen Unterricht;

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

- a) praktische Arbeit: 40 %;
- b) Berufskennnisse: 20 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %;
- d) Erfahrungsnote: 20 %.

#### Art. 18

##### *Wiederholungen*

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

2) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

#### Art. 19

##### *Spezialfall*

1) Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

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

- a) praktische Arbeit: 40 %;
- b) Berufskennnisse: 40 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %.

## IX. Ausweise und Titel

#### Art. 20

##### *Fähigkeitszeugnis*

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Fähigkeitszeugnis.

2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Lebensmitteltechnologin FZ"/"Lebensmitteltechnologe FZ" zu führen.

3) Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 19 Abs. 1, die Erfahrungsnote.

## X. Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

### Art. 21

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

## XI. Schlussbestimmungen

### Art. 22

#### *Übergangsbestimmungen*

1) Lernende, die ihre Bildung als Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe vor dem 1. Januar 2013 begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab.

2) Wer die Lehrabschlussprüfung für Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe bis zum 31. Dezember 2017 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

### Art. 23

#### *Inkrafttreten*

1) Diese Verordnung tritt am 1. März 2013 in Kraft.

2) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 14 bis 20) treten am 1. Januar 2016 in Kraft.

Fürstliche Regierung:  
gez. *Dr. Martin Meyer*  
Regierungschef-Stellvertreter

[1](#) *21416 Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe*