

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2020

Nr. 69

ausgegeben am 21. Februar 2020

Verordnung

vom 18. Februar 2020

über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/ Milchtechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBL 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1

Berufsbild und Schwerpunkte

1) Milchtechnologinnen/Milchtechnologen beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie arbeiten in gewerblichen oder industriellen Milchverarbeitungsbetrieben und führen dort mit der Rohmilch sorgfältig und gemäss den betrieblichen Vorgaben verschiedene Verarbeitungsprozesse durch, damit die Milch als Verarbeitungsmilch für die Herstellung der verschiedenen Produkte die geeigneten Eigenschaften aufweist.
- b) Sie stellen erstklassige betriebsspezifische Milchprodukte her; dazu verfügen sie über ein produktspezifisches Fach- und Prozesswissen und führen die jeweiligen Prozesse fachgerecht, sorgfältig und nach den Vorgaben des Betriebes aus.
- c) Sie bereiten die Anlagen und technischen Einrichtungen vor, bedienen sie und halten sie in Stand und arbeiten dabei fachgerecht, effizient und rationell.
- d) Sie ergreifen Massnahmen zur Einhaltung der Personal-, Raum- und Produktionshygiene und setzen die betrieblichen Qualitätsvorgaben um.

e) Sie setzen bei allen Arbeiten die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz um und setzen Energie, Wasser und andere Rohstoffe ressourcenschonend zum Schutz der Umwelt ein.

2) Innerhalb des Berufs der Milchtechnologin/des Milchtechnologen gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a) Herstellen lokaler und regionaler Milchspezialitäten;
- b) Beraten der Kundschaft und Verkauf von Milchprodukten;
- c) Durchführen zusätzlicher Analysen;
- d) Führen prozessgesteuerter Produktionsanlagen;
- e) Verwerten von Nebenprodukten in der Schweinemast.

3) Der Schwerpunkt wird bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung angegeben.

Art. 2

Dauer und Beginn

1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattests Milchpraktikerin/Milchpraktiker 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

Grundsätze

1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

2) Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

3) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4

Handlungskompetenzen

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

- a) Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse:
 1. Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe annehmen, fördern und lagern;
 2. Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren;
 3. Rohstoffe mit Membrantrennanlagen aufkonzentrieren;
 4. Wärmebehandlung durchführen;
 5. Homogenisation durchführen;
 6. Zutaten und Zusatzstoffe beimischen;
 7. technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten;
 8. Kulturen zubereiten und einsetzen;
- b) Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte:
 1. Extrahart- und Hartkäse herstellen;
 2. Halbhartkäse herstellen;
 3. Weichkäse herstellen;
 4. Mozzarella und Salatkäse herstellen;
 5. Quark und Hüttenkäse herstellen;
 6. Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen;
 7. Sauermilchprodukte herstellen;
 8. Speiseeis herstellen;
 9. Dessertprodukte herstellen;
 10. Butter herstellen;
 11. Milchpulver herstellen;
- c) Verrichten besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten:
 1. lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen;
 2. Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen;
 3. zusätzliche Analysen durchführen;
 4. prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen;
 5. Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten;
- d) Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement:
 1. Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen;
 2. Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen;

3. Basis-Analysen durchführen;
 4. Qualitätsmanagement-System anwenden;
- e) Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz:
1. Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz umsetzen;
 2. Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung umsetzen.
- 2) In den Handlungskompetenzbereichen nach Abs. 1 Bst. a, b, d und e ist der Aufbau der Handlungskompetenzen für alle Lernenden verbindlich. Im Handlungskompetenzbereich nach Abs. 1 Bst. c ist der Aufbau der jeweiligen schwerpunktspezifischen Handlungskompetenz verbindlich.

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, 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. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6

Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb und an vergleichbaren Lernorten

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7

Berufsfachschule

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1 160 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a) Berufskennntnisse				
- Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	120	100		220
- Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	70	120	120	310
- Verrichten besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten			36	36
- Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	50	20	24	94
- Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz			20	20
Total Berufskennntnisse	240	240	200	680
b) Allgemeinbildung	120	120	120	360
c) Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	400	400	360	1 160

2) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

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

4) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

5) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

Art. 8

Überbetriebliche Kurse

1) Die überbetrieblichen Kurse umfassen acht Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf drei Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungskompetenz	Dauer
1	1	Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	2 Tage
2	2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte - Extrahart- und Hartkäse erstellen - Halbhartkäse herstellen - Quark und Hüttenkäse herstellen - Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen - Sauer Milchprodukte herstellen - Butter herstellen	3 Tage
3	3	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte - Weichkäse herstellen - Mozzarella- und Salat-Käse herstellen - Speiseeis herstellen - Dessertprodukte herstellen - Milchpulver herstellen	3 Tage
Total			8 Tage

3) Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

V. Bildungsplan

Art. 9

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:

1. dem Berufsbild;

2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;

3. dem Anforderungsniveau des Berufes.

b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.

c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

VI. Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner

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

a) Milchtechnologin/Milchtechnologe mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

b) gelernte Milchtechnologin/gelernter Milchtechnologe, gelernte Käserin/gelernter Käser, gelernte Molkeristin/gelernter Molkerist mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

c) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Milchtechnologin/des Milchtechnologen und mit mindestens vier Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;

e) einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 100 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) 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.

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

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

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. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 14

Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 15

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 16

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten 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 Milchtechnologin/des Milchtechnologen erworben hat; und

3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.

Art. 17

Gegenstand

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

Art. 18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von sechs Stunden; dafür gilt Folgendes:

1. dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft;
2. die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen;
3. die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden;
4. der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	20 %
2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1 bis 11) oder - Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1 bis 5) und - Verrichten besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten	60 %
3	Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	20 %

- b) Berufskennnisse, im Umfang von drei Stunden; dafür gilt Folgendes:

1. dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft;

2. der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Prüfungsformen in nachstehender Dauer:

Position	Handlungskompetenzbereiche/Handlungskompetenzen	Prüfungsform	Dauer
		schriftlich	mündlich
1	Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	120 Min.	
2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1 bis 5)		30 Min.
3	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 6 bis 11)		30 Min.

- 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/Prüfungsexperten die Leistungen.

Art. 19

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

- 1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
 - b) die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

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

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

Art. 20

Wiederholungen

- 1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.
- 2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.
- 3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21

Qualifikationen ausserhalb eines geregelten Bildungsganges (Spezialfall)

- 1) Hat eine kandidierende Person die erforderlichen Handlungskompetenzen ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.
- 2) Für die Berechnung der Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
 - a) praktische Arbeit: 50 %;
 - b) Berufskennnisse: 30 %;
 - c) Allgemeinbildung: 20 %.

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Fähigkeitszeugnis

- 1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Fähigkeitszeugnis.
- 2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Milchtechnologin FZ"/"Milchtechnologe 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. 21 Abs. 1, die Erfahrungsnote.

X. Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

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

Art. 24

Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1) Träger für die überbetrieblichen Kurse ist der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV).

2) Die Regierung kann die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3) Sie regelt mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4) Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung hat jederzeit Zutritt zu den Kursen.

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 25

Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 8. Mai 2012 über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBI. 2012 Nr. 142, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 26

Übergangsbestimmungen

1) Lernende, die ihre Bildung als Milchtechnologin/Milchtechnologe vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2024.

2) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Milchtechnologin/Milchtechnologe bis zum 31. Dezember 2024 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

3) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16 bis 22) kommen ab dem 1. Januar 2023 zur Anwendung.

Art. 27

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. April 2020 in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Adrian Hasler*
Fürstlicher Regierungschef

[1](#) 21606 *Milchtechnologin/Milchtechnologie*