

Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Milchpraktikerin/Milchpraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

412.101.220.22

vom 14. Dezember 2005 (Stand am 1. Januar 2018)

21604 **Milchpraktikerin EBA/Milchpraktiker EBA**
Employée en industrie laitière AFP/
Employé en industrie laitière AFP
Addetta/Addetto alla trasformazione lattiero-casearia CFP

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹,
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 4 Absatz 4 der Jugendarbeitsschutzverordnung
vom 28. September 2007³ (ArGV 5),
verordnet:⁴*

verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand und Dauer

Art. 1 Berufsbezeichnung, Berufsbild und Fachrichtungen

¹ Die Berufsbezeichnung ist Milchpraktikerin oder Milchpraktiker.

² Milchpraktikerinnen und 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.

AS 2006 207

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.115

⁴ Fassung gemäss Ziff. I 15 der V des SBFJ vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert 2 Jahre.

² Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen**Art. 3** Kompetenzen

¹ Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 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.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7⁵

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 In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

⁵ Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 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.

4. Abschnitt: 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 4 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 4 Tage zu 8 Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

⁵ Fassung gemäss Ziff. II 15 der V des SBFJ vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

Art. 9 Unterrichtssprache

Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

5. Abschnitt: Bildungsplan und Allgemeinbildung**Art. 10** Bildungsplan

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan vor, der von der verantwortlichen Organisation der Arbeitswelt erarbeitet und vom SBFI genehmigt ist.

² Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 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 Artikel 21 Absatz 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Artikel 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 und Milchpraktiker mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

Art. 11 Allgemeinbildung

Für den allgemein bildenden Unterricht gilt der Rahmenlehrplan des SBFI.

6. Abschnitt: Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb

Art. 12 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

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

- a. Milchtechnologinnen oder Milchtechnologe, Käserinnen oder Käser, Molkeristinnen oder Molkeristen mit Diplom oder einer gleichwertigen Ausbildung;
- b. Milchtechnologinnen oder Milchtechnologe, Käserinnen oder Käser, Molkeristinnen oder Molkeristen mit eidgenössischem Fachausweis;
- c. gelernte Milchtechnologinnen oder gelernte Milchtechnologe, gelernte Käserinnen oder gelernte Käser, gelernte Molkeristinnen oder gelernte Molkeristen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mindestens 5 Jahren Berufspraxis.

Art. 13 Höchstzahl der Lernenden

¹ In einem Betrieb, in dem eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent 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 Prozent oder von 2 Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent 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 die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: 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 oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation semesterweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

³ Die Berufsbildnerin oder 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.

8. Abschnitt: 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 vom Kanton 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 Artikel 32 BBV geforderten beruflichen Praxis müssen mindestens 4 Jahre im Bereich der Milchpraktikerin oder des Milchpraktikers erworben worden sein.

Art. 17 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6 erworben worden sind.

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

- a. Praktische Arbeit im Umfang von 4–5 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Branche und Betrieb, Roh- und Hilfsstoffe, Anlagen und Technik, Herstellungsprozess, Hygiene und Qualitätskontrolle.
- b. Berufskennntnisse im Umfang von 1 Stunde. Sie wird mündlich durchgeführt.
- c. Allgemeinbildung. Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach dem Rahmenlehrplan des SBFI.

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 Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. 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 2 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.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 21 Eidgenössisches Berufsattest

¹ Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Berufsattest (EBA).

² Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Milchpraktikerin EBA/Milchpraktiker EBA» zu führen.

³ Im Notenausweis werden aufgeführt:

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

10. Abschnitt: Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker

Art. 22

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Milchpraktikerinnen und Milchpraktiker setzt sich zusammen aus:

- a. 8 Vertreterinnen oder Vertretern des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins SMV;
- b. maximal 4 Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;
- c. je mindestens 1 Vertreterin oder 1 Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

³ Die Kommission fällt nicht in den Geltungsbereich der Kommissionenverordnung vom 3. Juni 1996⁶. Sie konstituiert sich selbst.

⁴ Die Kommission hat folgende Aufgaben:

- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 10 den wirtschaftlichen, technologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle 5 Jahre an. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter nach Absatz 1 Buchstabe c.
- b. Sie beantragt dem SBFI Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen und Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6, betreffen.

⁶ SR 172.31

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 23 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16 bis 21) treten am 1. Januar 2008 in Kraft.

