



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 11. Oktober 2019
und zum Bildungsplan vom 11. Oktober 2019

für

**Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologe EFZ
Technologue du lait CFC
Tecnologa del latte AFC/Tecnologo del latte AFC**

Berufsnummer 21606

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Milchberufe
zur Stellungnahme unterbreitet am 02.03.2021

erlassen durch SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN am
11. März 2021.

In Kraft seit 1.1.2023.

aufzufinden unter www.milchtechnologe.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck.....	2
2	Grundlagen	2
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	2
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	4
4.1	<i>Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit.....</i>	4
4.2	<i>Qualifikationsbereich Berufskenntnisse.....</i>	6
4.3	<i>Qualifikationsbereich Allgemeinbildung.....</i>	7
4.4	<i>Gewichtung der Qualifikationsbereiche und der Erfahrungsnote.....</i>	7
5	Erfahrungsnote.....	7
6	Angaben zur Organisation	8
6.1	<i>Anmeldung zur Prüfung</i>	8
6.2	<i>Bestehen der Prüfung</i>	8
6.3	<i>Mitteilung des Prüfungsergebnisses</i>	8
6.4	<i>Verhinderung bei Krankheit und Unfall</i>	8
6.5	<i>Prüfungswiederholung.....</i>	8
6.6	<i>Rekursverfahren/Rechtsmittel.....</i>	8
6.7	<i>Archivierung.....</i>	8
6.8	<i>Zuständigkeiten</i>	8
	Inkrafttreten.....	9
	Anhang Verzeichnis der Vorlagen	10

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin / Milchtechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 11. Oktober 2019. (BiVo; SR 412.101.221.63). Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 22
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin / Milchtechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 11. Oktober 2019. Massgeblich für das QV sind insbesondere Kapitel 3 (Qualifikationsprofil) und 4 (Handlungskompetenzbereich, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort).
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

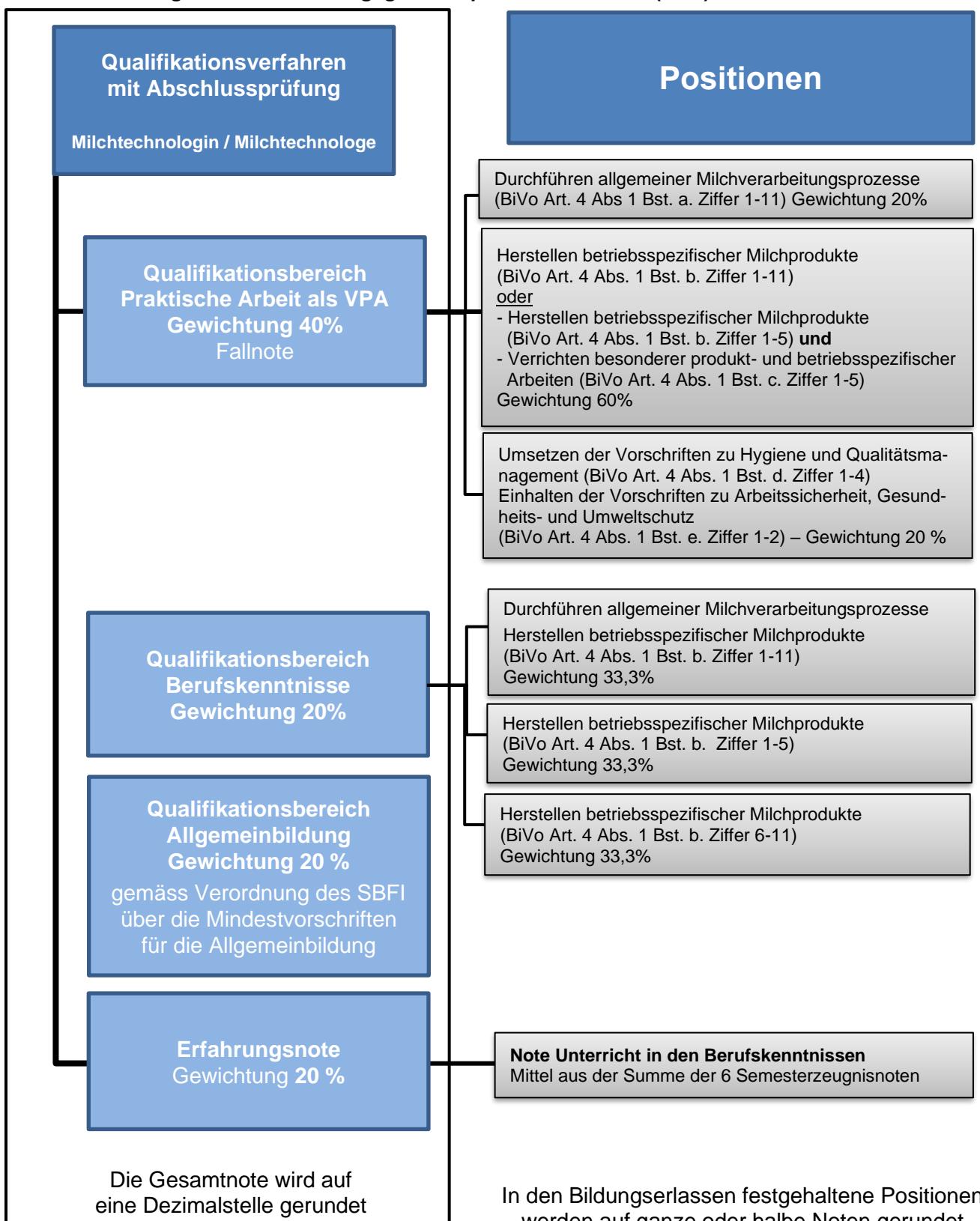
Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB IFFP IUFFP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB)
Bezugsquelle: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch oder elektronisch unter: <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pe>

**Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote
sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):**



Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Hinweis: Mit Bildungserlasse sind Bildungsverordnung und Bildungsplan gemeint.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA **findet im Lehrbetrieb statt** und **dauert 6 Stunden** (effektive Prüfungszeit exklusive Pausen). Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

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

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Noten oder Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

Position 1

Sie umfasst als Prüfungsauftrag 3 zusammenhängenden Teilaufträge aus dem Handlungskompetenzbereich a. Diese werden je als Unterposition bewertet und wie folgt gewichtet:

Handlungskompetenzbereich	Unterposition	Handlungskompetenzen	Gewichtung
Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	1.1	a.1 Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe annehmen, fördern und lagern	33,3 %
	1.2	a.2 Rohstoffe mit Zentrifugalseparator trennen und standardisieren	33,3 %
	1.3	a.7 Technische Einrichtungen bedienen, überwachen und in Stand halten	33,3 %

NB: Die übrigen Handlungskompetenzen des Handlungskompetenzbereiche a. werden, sofern sie integrierter Bestandteil des produkt- und betriebsspezifischen Herstellungsprozesses sind mit dem Handlungskompetenzbereich „Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte“ (Position 2) geprüft.

² Für die Umrechnungsformel von Punkten in eine Note siehe «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis»

Position 2

Sie besteht aus zwei Unterpositionen mit je einem Prüfungsauftrag: Einerseits die Herstellung eines Produktes aus den Handlungskompetenzen b.1 bis b.5 und andererseits die Herstellung eines Produktes aus den Handlungskompetenzen b.6 bis b.11 oder eine Aufgabe aus der Handlungskompetenzen c.1 bis c.5 gemäss Bildungsplan.

Handlungskompetenzbereich	Unterposition	Handlungskompetenzen	Gewichtung
Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	2.1	Eine ausgewählte Handlungskompetenz aus den Handlungskompetenzen b.1. bis b5.	66,6 %
	2.2	Eine ausgewählte Handlungskompetenz aus den Handlungskompetenzen b.6 bis b.11 <u>oder</u> Eine ausgewählte Handlungskompetenz aus den Handlungskompetenzen c.1 bis c.5.	33,3 %

NB: Sofern sie integrierter Bestandteil des produkte- und betriebsspezifischen Herstellungsprozesses und damit als Arbeitsschritt im entsprechenden individuellen Prüfungsauftrag vorkommen, werden in beiden Unterpositionen auch Handlungskompetenzen (a.3, a.4, a.5, a.6 und a.8) aus dem Handlungskompetenzbereich a. aufgrund von explizit im Prüfungsprotokoll aufgeführten Kriterien in die Bewertung der beiden Unterpositionen miteinbezogen.

Position 3

Sie umfasst die vernetzte und situative Umsetzung von Vorgaben und Massnahmen gemäss Handlungskompetenzbereichen d. und e. bei der Ausführung der Arbeitsaufträge der Positionen 1 und 2.

Sie besteht aus folgenden Unterpositionen mit den nachstehenden Gewichtungen:

Handlungskompetenzbereich	Unterposition	Handlungskompetenzen	Gewichtung
Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	3.1	<ul style="list-style-type: none"> ➢ d.1 Massnahmen der Personal-, Raum- und Produktionshygiene umsetzen ➢ d.2 Einrichtungen und Anlagen reinigen und entkeimen ➢ d.3 Basis-Analysen durchführen ➢ d.4. Qualitätsmanagement-System anwenden 	80 %
Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	3.2	<ul style="list-style-type: none"> ➢ e.1 Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz durchführen ➢ e.2 Massnahmen zum Umweltschutz und zur effizienten Energienutzung durchführen 	20 %

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

Im Qualifikationsbereich Berufskenntnisse wird geprüft, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die Kenntnisse erworben hat, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit nötig sind. Die Prüfung findet gegen Ende der beruflichen Grundbildung statt und dauert 3 Stunden.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den aufgeführten Prüfungsformen, Zeitverhältnissen und den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche /Handlungskompetenzen	Prüfungsform/Dauer		Gewichtung
		schriftlich	mündlich	
1	Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse (HK a.1 - a.8) Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (HK b.1 - b.11)	120 Min.		33,3 %
2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (HK b.1 - b.5)		30 Min.	33,3 %
3	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte (HK b.6 - b.11)		30 Min.	33,3 %

NB: Gemäss BiVo Art. 18, Bst. b, Ziffer 2 wird der Handlungskompetenzbereich b. sowohl schriftlich (HK b.1 bis b.11) wie mündlich (HK b.1 bis b.5 und HK b.6 bis b.11 geprüft. Bei der Erstellung der Prüfungsaufgaben (schriftlich) und -fragen (mündlich) und der Durchführung der Prüfung achten die Experten darauf, dass pro Handlungskompetenz keine Leistungsziele mehrfach geprüft werden.

Schriftliche Prüfung

Position 1

Sie umfasst 2 Unterpositionen mit Aufgaben/Fragen zu den Handlungskompetenzbereichen a. und b.

Handlungskompetenzbereich	Unterposition	Handlungskompetenzen	Gewichtung
Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	1.1	Handlungskompetenzen a.1-a.8	50 %
Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	1.2	Handlungskompetenzen b.1-b.11	50 %

Mündliche Prüfung

Die Bewertungskriterien der zwei mündlichen Prüfungen sind in den Prüfungsprotokollen definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Noten oder Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)³.

Position 2

Sie umfasst Aufgaben/Fragen zu einer Auswahl von drei gleichgewichteten Handlungskompetenzen aus den Handlungskompetenzen b.1. bis b.5.

Position 3

Sie umfasst Aufgaben/Fragen zu einer Auswahl von drei gleichgewichteten Handlungskompetenzen aus den Handlungskompetenzen b.6. bis b.11.

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

³ Für die Umrechnungsformel von Punkten in eine Note siehe «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis»

4.3 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

4.4 Gewichtung der Qualifikationsbereiche und der Erfahrungsnote

Die Gewichtungen der Qualifikationsbereiche Praktische Arbeit, Berufskenntnisse und Allgemeinbildung sind in der Bildungsverordnung festgelegt. Diese Gewichtungen sind in der «Übersicht über die Qualifikationsbereiche und der Erfahrungsnote» auf Seite 3 des vorliegenden Dokumentes wiedergegeben.

5 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

6 Angaben zur Organisation

6.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde und in den Bereichen praktische Arbeit und Berufskenntnisse zusätzlich über den SMV.

6.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

6.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht. Produkte, die im Rahmen der VPA entstanden sind, sind Eigentum des Lehrbetriebs.

6.8 Zuständigkeiten

Die formelle Zuständigkeit für die Organisation und Durchführung des Qualifikationsverfahrens liegt bei den Kantonen mit einem Berufsfachschulstandort (BE/FR/LU/SG). Diese haben den SMV beauftragt, die Bereiche „Praktische Arbeit“ und „Berufskenntnisse“ des Qualifikationsverfahrens zu organisieren. Der SMV stellt für diese Aufgaben seine Infrastruktur zur Verfügung.

Der Geschäftsführer des SMV übernimmt in Absprache mit den zuständigen Prüfungsbehörden und den regionalen Berufsorganisationen die Funktion des Chefexperten. Die Aufgaben des Chefexperten sind von Kanton zu Kanton unterschiedlich. Die entsprechenden Weisungen sind zu konsultieren.

Der SMV erstellt einen gesamtschweizerischen Einsatzplan für alle Prüfungen des Qualifikationsbereichs praktische Arbeit. Damit der Experteneinsatz überregional möglich ist, ist sicherzustellen, dass auch ausserkantonale Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten aus dem Standortkanton einer Berufsfachschule für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen gewählt sind.

Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Milchtechnologin EFZ und Milchtechnologe EFZ treten am 1. Januar 2023 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Bern, 11. März 2021

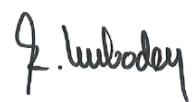
SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN

Der Präsident

die Geschäftsführerin



Thomas Arnold



Karin Imboden

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 02. März 2021 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Milchtechnologin EFZ und Milchtechnologe EFZ Stellung bezogen.

Anhang Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)
Prüfungsprotokoll Berufskenntnisse mündlich	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Milchtechnologin EFZ/Milchtechnologe EFZ	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt Berufsfachschule zur Berechnung der Erfahrungsnote	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch