

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾**Lehrabschlussprüfungszeugnis Milchtechnologie**⁽¹⁾ In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Durchführen der für Qualität und Haltbarkeit üblichen chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungen der Rohmilch sowie Auswählen, Annehmen, Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagern der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe
- Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- und Umstellen der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen (z. B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen) zur Herstellung von Milchprodukten (z. B. Trinkmilch, Milchlischerzeugnisse, Joghurt, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Fruchtojoghurt usw.) sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess
- Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- und Umstellen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung (Kennzeichnung) sowie Haltbarmachen, Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren
- Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen
- Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen sowie Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen
- Mitarbeit beim Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards
- sprach- und fachgerechte Ausdrucksweise in Wort und Schrift sowie Anwendung der berufsbezogenen Fremdsprache

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

Tätigkeitsfelder:

Einsatz u. a. in genossenschaftlichen, gewerblichen oder industriellen Molkereien und Käsereien

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass).

Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und www.europass.at

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES	
Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses NQR/EQR 4 ISCED 35	Bewertungsskala/Bestehensregeln Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	Internationale Abkommen Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige Anerkennung von Berufsqualifikationen. Nähere Auskünfte dazu erteilt das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft.
Rechtsgrundlage 1. Milchtechnologie-Ausbildungs- und Prüfungsordnung BGBl. II Nr. 129/2016 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule) 3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Molkereifachmann (Ausbildungsordnung BGBl. Nr. 417/1993 zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 177/2005 und Prüfungsordnung BGBl. II Nr. 418/1993), welcher mit 31.5.2016 ausgelaufen ist.	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES
1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Milchtechnologie-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen. 2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlernfähigkeit, durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.
Zusätzliche Informationen Zugang: Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht Ausbildungsdauer: 3 Jahre Ausbildung im Betrieb: Die Ausbildung im Betrieb umfasst $\frac{4}{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 3 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 129/2016 (vgl. das oben ausgeführte Berufsprofil). Ausbildung in der Berufsschule: $\frac{1}{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern. Weitere Informationen (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: www.zeugnisinfo.at , www.bildungssystem.at und www.bmbwf.gv.at Nationales Europasszentrum: europass@oead.at