



Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung

gemäss Leittext vom 31.08.2012 (Stand am 31.01.2018)

Milchtechnologin/Milchtechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom

Entwurf v06 21.01.2019

21606

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

*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:*

1. Abschnitt: Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1 Berufsbild und Schwerpunkte

¹ Milchtechnologinnen und Milchtechnologen auf Stufe EFZ 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 sie als Verarbei-

SR ...

- ¹ SR 412.10
- ² SR 412.101
- ³ SR 822.115

tungsmilch 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 arbeiten effizient und rationell indem sie die Anlagen und technischen Einrichtungen fachgerecht vorbereiten, bedienen und in Stand halten.
- 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 und des Milchtechnologen auf Stufe EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a. lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen;
- b. Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen;
- c. zusätzliche Analysen durchführen;
- d. prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen;
- e. Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten.

³ Der Schwerpunkt wird bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung angegeben.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

² Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Milchpraktikerin oder Milchpraktiker EBA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: 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. Erbringen 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 a, b, d und e ist der Aufbau der Handlungskompetenzen für alle Lernenden verbindlich. Im Handlungskompetenzbereich c ist der Aufbau der jeweiligen schwerpunktspezifischen Handlungskompetenz verbindlich.

3. Abschnitt: 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 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: 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 1160 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
– Erbringen 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	1160

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

³ Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁴ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁴ Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulortes. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

⁵ Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

Art. 8 Überbetriebliche Kurse

¹ Die überbetrieblichen Kurse umfassen 8 Tage zu 8 Stunden.

² Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf 3 Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich / Handlungskompetenz	Dauer
----------	-------	--	-------

1.	Kurs 1	Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement	
		Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	2 Tage
2.	Kurs 2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	
		- Extrahart- und Hartkäse herstellen	
		- Halbhartkäse herstellen	
		- Quark und Hüttenkäse herstellen	
		- Konsummilch und -rahm sowie Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis herstellen	3 Tage
		- Sauermilchprodukte herstellen	
		- Butter herstellen	
3.	Kurs 3	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte	3 Tage
		- Weichkäse herstellen	
		- Mozzarella- und Salat-Käse herstellen	
		- Speiseeis herstellen	
		- Dessertprodukte herstellen	
		- Milchpulver herstellen	
Total			8 Tage

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

5. Abschnitt: Bildungsplan

Art. 9

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan⁵ 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.

⁵ Der Bildungsplan vom [Datum] ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter www.bvz.admin.ch > Berufe A–Z.

- 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.

6. Abschnitt:

Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

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

- a. Milchtechnologin oder Milchtechnologe EFZ mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. gelernte Milchtechnologin oder gelernter Milchtechnologe, gelernte Käserin oder gelernter Käser, gelernte Molkeristin oder gelernter Molkerist mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennntnissen im Bereich der Milchtechnologin und des Milchtechnologen EFZ 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 oder einen Berufsbildner zu 100 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über 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 die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: 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 oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13 Bildungsbericht

¹ Die Berufsbildnerin oder 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 oder 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 oder 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 oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde 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.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 16 Zulassung

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

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und:
 1. die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben hat,
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Milchtechnologin und des Milchtechnologen EFZ 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 Artikel 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 6 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 Lerdokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden,
 4. der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

1	Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	20 %
2	Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte oder Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte und Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten	60 %
3	Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Um- weltschutz	20 %

- b. Berufskenntnisse, 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 und Prüfungsformen in nachstehender Dauer und mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche/Handlungskompetenzen	Prüfungsform und Dauer		Gewichtung
		schriftlich	mündlich	
1	Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse	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 %

- c. Allgemeinbildung. Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁶ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten 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:

⁶ SR 412.101.241

- a. praktische Arbeit: 40 %;
- b. Berufskenntnisse: 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 Berufskenntnissen.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

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 Berufskenntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskenntnissen 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. Berufskenntnisse: 30 %;
- c. Allgemeinbildung: 20 %.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

¹ Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ).

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Milchtechnologin EFZ» oder «Milchtechnologe EFZ» 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 Artikel 21 Absatz 1, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Milchberufe

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

- a. sieben bis neun Vertreterinnen oder Vertretern des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV);
- b. einer Vertreterin oder einem Vertreter der Arbeitnehmerorganisationen;
- c. zwei bis vier Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;
- d. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Für die Zusammensetzung gilt überdies:

- a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.
- b. Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.
- c. Die Schwerpunkte müssen vertreten sein.

³ Die Kommission konstituiert sich selbst.

⁴ Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.
- b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.
- c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.
- d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

Art. 24 Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

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

² Die Kantone können 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 regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

⁴ Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 25 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des SBFI vom 24. August 2011⁷ über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) wird aufgehoben.

Art. 26 Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

¹ Lernende, die ihre Bildung als Milchtechnologin oder 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 oder 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. 16–22) kommen ab dem 1. Januar 2023 zur Anwendung.

Art. 27 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2020 in Kraft.

[Datum]

Staatssekretariat für Bildung, Forschung
und Innovation:

⁷ AS 2011 4785, 2017 7331

Josef Widmer
Stellvertretender Direktor

