



Landwirtschaftliches Zentrum

für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft,
Wild und Fischerei Baden-Württemberg (LAZBW)

– Milchwirtschaft Wangen im Allgäu –

Dr.-Oskar-Farny-Institut

Staatliche Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft



LAZBW

LANDWIRTSCHAFTLICHES ZENTRUM BADEN-WÜRTTEMBERG
RINDERHALTUNG • GRÜNLANDWIRTSCHAFT • MILCHWIRTSCHAFT • WILD • FISCHEREI

Informationsblatt

Berufliche Fortbildung an der Staatlichen Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung im Molkereifach

1. Fortbildung im Molkereifach

Das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg – Milchwirtschaft Wangen im Allgäu - im weiteren kurz als LAZBW Wangen i.A. bezeichnet, freut sich über Ihr Fortbildungsinteresse. In heutiger Zeit bedeutet fortgesetztes Lernen auch Arbeitsplatzsicherung. Verschiedene Informationen sollen vor einer Anmeldung zur „Meisterschule“ die Entscheidung erleichtern helfen.

Regelmäßig nach den Sommerferien in Baden-Württemberg startet an der Staatlichen Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft mit Lehr- und Versuchsmolkerei beim LAZBW Wangen i.A. die Fortbildung für die angehenden Meister/innen im Molkereifach.

2. Ziele der Meisterschule

Durch die Teilnahme an der Fortbildung sollen die Kenntnisse und die Fertigkeiten, die in der Berufsausbildung und in der anschließenden praktischen Tätigkeit erworben wurden, vertieft und ergänzt werden. Neben den erforderlichen fachtheoretischen werden die wirtschaftlichen und rechtlichen sowie berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse vermittelt.

Durch den Besuch der Fachschule können Sie Kompetenzen erwerben, als Basis für die Ablegung der Meisterprüfung und für das spätere berufliche Tätigkeitsfeld. Von einem Meister / einer Meisterin für das Molkereiwesen wird erwartet, Aufgaben und Funktionen selbstständig auszuführen und Personalführungs- und Ausbildungstätigkeiten zu übernehmen.

3. Zulassungsvoraussetzungen / Anmeldung

Die Fachschule einerseits und die Molkereimeisterprüfung andererseits sind rechtlich gesehen zwei getrennte Tatbestände. Im Allgemeinen wird jedoch davon ausgegangen, dass der Lehrgangsbewerber am Ende der der Fachschule auch die Meisterprüfung ablegen will.

Entsprechend dieser Tatsache wird parallel das Zulassungsverfahren zur Molkereimeisterprüfung abgewickelt.

Über die Zulassung zur Meisterprüfung entscheidet die zuständige Behörde (Regierungspräsidium Tübingen). Nach der gültigen Änderungsverordnung vom 21.05.2014 ist für die Zulassung zur Meisterprüfung der erfolgreiche Berufsabschluss des Molkereifachmannes / der Molkereifachfrau bzw. des Milchtechnologen/der Milchtechnologin

und eine mindestens 2-jährige praktische Berufstätigkeit im Bereich der Milchwirtschaft vorgeschrieben.

Ebenfalls zugelassen werden kann, wer in einem anderen landwirtschaftlichen Ausbildungsberuf eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung nachweist und danach eine mindestens 3-jährige molkereiwirtschaftliche Berufspraxis nachweist, oder auch, wer eine insgesamt mindestens 5-jährige Molkerei Praxis nachweist.

Praktische Tätigkeiten aus artverwandten Lebensmittelbetrieben können unter bestimmten Umständen und in gewissem Umfang auf die geforderte Praxiszeit angerechnet werden.

Das Anmeldeverfahren zur Molkereimeisterprüfung als auch Fachschule erfolgt grundsätzlich auf einem gemeinsam dafür vorgesehenen **Anmeldeformular** über das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) Wangen.

4. Fachschuljahr / Zeitrahmen / Dauer der Fortbildung

Die einjährige Fachschule umfasst über 1200 Unterrichtsstunden und gliedert sich in zwei Semester (s. Seite 8). Kursbeginn ist jeweils nach Beendigung der Sommerferien in Baden-Württemberg, dies ist derzeit im September. Die Fachschule endet mit der Fachschulprüfung Ende Juni/Anfang Juli des darauf folgenden Jahres. Die wöchentliche Unterrichtszeit richtet sich nach dem Stundenplan und beträgt durchschnittlich ca. 36 Unterrichtsstunden. Der wöchentliche Unterricht beginnt derzeit montags um 9.30 Uhr und endet am Freitag um 12.00 Uhr.

5. Inhalte der Meisterschule / Stoffübersicht

Der Unterricht erfolgt nach der Verordnung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz über die Ausbildung und Prüfung an landwirtschaftlichen Fachschulen vom 15.12.2014. Der Abschluss (Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in für Milch- und Molkereiwirtschaft) ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet und berechtigt zur Bewerbung um einen Studienplatz nach der Berufstätigenhochschulzugangsverordnung.

Während des Fachschuljahrs eignen sich die Studierenden allgemeine und besondere Fachkenntnisse, wirtschaftliche und rechtliche, sowie berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse und Erfahrungen an. Die aktive Vermittlung und Vertiefung vielfältiger Kompetenzen lassen den Meisteranwärter immer mehr an notwendiger beruflicher und persönlicher Handlungsfähigkeit gewinnen.

Vorbereitung auf die Meisterprüfung an der Fachschule für Milchwirtschaft Wangen im Allgäu

Produktions- und Verfahrenstechnik

Naturwissenschaftliche Grundlagen
(Chemie, Mathe., Physik,
Mikrobiologie)
Betriebshygiene, Qualitätssicherung
Milchwirtschaftliche Technologie
Molkerei- und Verfahrenstechnik
Praktika (Technologisches,
Chemisches und Mikrobiologisches)
Meisterarbeit

Betriebs- und Unternehmensführung

EDV
Wirtschaftslehre
Rechnungswesen
Rechtliches Handeln,
berufsbezogene
Rechtsvorschriften

Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Berufsausbildung und
Mitarbeiterführung
einschließlich
Unterweisungsübungen

Aus zweckmäßigen Gründen ist zu Beginn des ersten Semesters ein so genannter Einführungsblock festgelegt, der u.a. die Vermittlung der naturwissenschaftlichen Grundlagenfächer als Voraussetzung für die nachfolgenden Lernziele beinhaltet. Zusätzlich wird in diesem Abschnitt auch ein Praktikum im Lehr- und Versuchstechnikum absolviert.

Im weiteren Verlauf sind Tagesseminare zu verschiedenen Themen für die Erweiterung, Aktualisierung und Ergänzung des beruflichen Wissens und der beruflichen Handlungsfähigkeit vorgesehen. Lehrfahrten, Besichtigungen und Seminarveranstaltungen sollen den Unterricht zusätzlich beleben, mit der aktuellen Entwicklung verbinden und nicht zuletzt auch durch Abwechslung bereichern.

6. Qualität des Bildungsbereichs

Die Staatliche Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft mit Lehr- und Versuchsmolkerei hat bereits 1995 durch ein Zertifizierungsaudit wie auch bei nachfolgenden Rezertifizierungsaudits für ihren gesamten Bildungsbereich ein Qualitätssicherungssystem unter Beweis gestellt und durch DIN ISO-Zertifikat nachgewiesen. In diesem Zusammenhang ist bereits viele Jahre der Beweis geführt worden, dass die Meisterschule in der Fortbildungs- und Lehrgangsabwicklung einem Qualitäts-



standard entsprechen, welcher die Qualitätsmanagementkriterien und die Verfahrensanweisungen der DIN EN ISO 9001:2008 erfüllen.

In der weiterhin aufgetragenen Befolgung dieser Qualitätsanforderung sind alle Dozenten des Meisterlehrganges verpflichtet, eine bestmögliche Bildungsqualität bei der Durchführung des Fortbildungskurses zur Anwendung zu bringen.

7. Molkereimeisterprüfung

Das Ziel der Meisterprüfung ist in der Prüfungsverordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung für den Beruf Molkereifachmann/Molkereifachfrau vom 27. Mai 1994 (letzte Änderung 21.5.2014) festgelegt. Die Dreigliederung der Meisterprüfung ergibt sich aus der Übersicht im Anhang.



Besondere Anforderungen im Prüfungsteil „Produktions- und Verfahrenstechnik“ stellt die „praxisbezogene Aufgabe“ dar. Zur Vorbereitung dieses Meisterprüfungs-Abschnittes werden die Lehrgangsteilnehmer gegen Ende des ersten Kurssemesters, parallel neben anderen Lerninhalten in die Thematik eingeführt.

Während dieser Zeit erfolgt auch die Themeneingrenzung unter Berücksichtigung der Vorschläge und Interessen des Kandidaten. Für die Durchführung und Erstellung der praktischen Meisterarbeit einschließlich der dazu geforderten Niederschrift hat der Kandidat ab Beginn des zweiten Kurssemesters bis zu 4 Monate Zeit. In der ersten

Phase dieser vier Monate sind die parallel weiterlaufenden Unterrichtsveranstaltungen entsprechend dem speziell für diesen Zeitabschnitt erstellten Stundenplan reduziert.

Da die Vorschläge des Prüfungskandidaten bei der Themenauswahl für die praxisbezogene Aufgabe zu berücksichtigen sind, wird empfohlen, sich bereits während der Zeit der berufspraktischen Tätigkeit Problembereiche aus der milchwirtschaftlichen Praxis aufzugreifen, um evtl. derartige Sachverhalte im Rahmen der praktischen Meisterarbeit als Thema zu bearbeiten. Ergänzende und weiterführende Hilfestellung erhält der/die Prüfungsbewerber/in von den Lehrkräften.

Weitere Teile der Meisterprüfung finden am Ende des zweiten Kursabschnittes statt. Sie werden schriftlich und mündlich durchgeführt. Im berufs- und arbeitspädagogischen Teil der Prüfung ist die praktische Durchführung einer Ausbildungseinheit mit einem Auszubildenden ein wesentliches Element.

Die Meisterprüfung kann bei Nichtbestehen zweimal wiederholt werden. Die Termine und die Zulassung zur Meisterprüfung bestimmt, wie oben angeführt, die zuständige Behörde (Regierungspräsidium Tübingen). Im Regelfall erfolgt die Anmeldung zur Meisterprüfung rechtzeitig im Voraus, so dass spätestens im Mai vor Lehrangangsbeginn, besser schon vorher die Zulassung zur Prüfung bereits beschieden ist.

8. Unterkunft und Logis / Kosten / Gebühren

Während der Fortbildungsdauer besteht die Möglichkeit, im Hause der LAZBW Wangen Unterkunft und Verpflegung zu erhalten.

Die dabei entstehenden Kosten richten sich nach den jeweils gültigen Verpflegungssätzen des Hauses. Sie sind relativ kostengünstig und liegen zur Zeit (Stand 1.9.2016) bei Übernachtung im 1-Bett-Zimmer bei 210,- € pro Monat.. Kost und Wohnung kann getrennt in Anspruch genommen werden. Die Ganztagesverpflegung liegt derzeit bei 17,20 € /Tag, das alleinige Mittagessen bei 6,80 €. Die Beträge werden jährlich der üblichen Kostensteigerung angepasst.

Die Wahl der Inanspruchnahme kann zu Beginn der Meisterschule getroffen werden. Die getroffenen Entscheidungen können monatlich neu bestimmt und gewählt werden.

Der Besuch der Fachschule ist grundsätzlich kostenfrei. Lediglich für Lehr- und Lernmittel, Meisterarbeit, Exkursionen, Kopienmaterial usw. fallen Kosten an.

Die zuständige Behörde (Regierungspräsidium Tübingen) verlangt für die Abnahme der Meisterprüfung eine Prüfungsgebühr von 300,- Euro. Diese ist bereits nach der Zulassung zu überweisen.

9. Berufsmöglichkeiten/Berufsaussichten

Die Berufsaussichten für Molkereimeister/innen sind, gemessen an den offenen Stellen als sehr gut anzusprechen.

Der/die praxisorientierte Molkereimeister/in findet sein/ihr hauptsächliches Aufgabensfeld als technische(r) Leiter/in oder Abteilungsleiter/in in Betrieben der Milchwirtschaft und der weiteren Ernährungs- oder Zulieferindustrie. Das Aufgabenspektrum kann ohne Anspruch auf Vollständigkeit, folgende Bereiche umfassen: Geschäftsführung, Abteilungsleitung, Produktentwicklung, Erzeugerberatung, Tätigkeiten im Handel, in der Zulieferindustrie, Sachbearbeiter bei Behörden, Organisationen und Untersuchungs- und Forschungsanstalten. Der/die Molkereimeister/in ist fachlich sowie berufs- und arbeitspädagogisch voll ausbildungsberechtigt für die Auszubildenden im Molkereiberuf.

Der Abschluss ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet und berechtigt zur Bewerbung um einen Studienplatz nach der Berufstätigenhochschulzugangsverordnung.

10. Fördervoraussetzungen / Fördermöglichkeiten

Nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) besteht bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen die Möglichkeit, die Meisterkurse im Rahmen der beruflichen Fortbildung durch das so genannte „Meister-BAföG“ oder „Schüler-BAföG“ zu fördern. Inwieweit derartige Fördermöglichkeiten oder auch Förderungen nach dem Sozialgesetzbuch III (SGB III) für den Antragsteller in Betracht kommen, entscheiden auf Antrag die zuständigen Ämter für Ausbildungsförderung an dem, für den Wohnsitz des Bewerbers zuständigen Landratsamt (Abteilung Bildungsförderung).

Dem Kursteilnehmer wird empfohlen, hinsichtlich einer individuellen, persönlichen Fördervoraussetzung, sich mit seinem zuständigen Amt für Ausbildungsförderung in Verbindung zu setzen.

Weitere Informationen: www.meister-bafog.info, www.bafog.de

11. Krankenversicherung

Da die Fortbildungsteilnehmer nicht automatisch mit dem Fachschulbesuch auch krankenversichert sind, wird empfohlen, in jedem Fall vor Beginn um die Absicherung eines persönlichen/familiären Krankheitsfalles besorgt zu sein.

Für die Zeit der Fachschule können sich die Teilnehmer entweder preisgünstig als Schüler/Studenten bei ihrer letzten Krankenkasse freiwillig versichern oder ggf. auch bei ihren Eltern familienversichern lassen.

Auch für spezielle Situationen (berufstätige Ehepartner / betriebliche Freistellung...) sind kostengünstige Versicherungsmöglichkeiten zu erfragen. Sprechen Sie bezüglich der Absicherung Ihrer Gesundheit mit Ihrer Krankenkasse.

12. Das LAZBW - Milchwirtschaft Wangen im Allgäu -

Das Landwirtschaftliche Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) untersteht direkt der Dienstaufsicht des Ministeriums Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Baden-

Württemberg. Die Meisterschule am LAZBW Wangen ist nach dem Schulgesetz von Baden-Württemberg Staatliche Fachschule. Träger dieser Fachschule ist das Land.

Das Regierungspräsidium Tübingen ist obere Schulaufsichtsbehörde. Es führt die Fachaufsicht über die Meisterschule und die Dienstaufsicht über den Schulleiter und die Fachlehrer. Oberste Schulaufsichtsbehörde ist das Ministerium Ländlicher Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Stuttgart.

13. Lernen, wo andere Urlaub machen...

Die Meisterschule liegt im reizvollen Städtchen Wangen inmitten des Voralpen-Erholungsgebietes. Durch die geringen Entfernungen zum nahe gelegenen Bodensee und interessanten Kulturstätten, lässt es sich auch in der Freizeit gut leben!

Wir würden uns freuen, auch Sie als Fortbildungsteilnehmer/in begrüßen zu dürfen. Sie können aber vorher auch gerne einen Termin für einen persönlichen Besuch mit ihrer vielleicht künftigen Meisterschule vereinbaren.

Wangen im Allgäu, September 2014

Anmeldeadresse / Kontaktadresse

Landwirtschaftliches Zentrum Baden-Württemberg
- Milchwirtschaft – Dr.-Oskar-Farny-Institut
Staatl. Fachschule f. Milch- u. Molkereiwirtschaft
Am Maierhof 7
88239 Wangen im Allgäu

Telefon: 07522 / 9312 - 0 ; Fax: 07522 / 9312 - 113
Email: poststelle-mw@lazbw.bwl.de
Internet: www.molkereifachschule.de

Anmeldeschluss

Regelmäßig Ende März
für den Kursbeginn im September.

Sollten die Bewerberzahlen die Plätze überschreiten, können der Anmeldezeitpunkt, die nachgewiesenen Praxiszeiten und die Noten des Berufsabschlusszeugnisses ein weiteres Kriterium für die Entscheidung auf Zulassung sein.

Weitere Informationen:

www.molkereifachschule.de

Fächer / Stundenumfang

Unterrichtsfächer	Unterrichts- stunden
↓ Naturwissenschaftliche Grundlagen	
↓ Betriebshygiene und Qualitätssicherung	
↓ Milchwirtschaftliche Technologie	
↓ Molkerei- und Verfahrenstechnik	
↓ Meisterarbeit	
↓ Technologisches Praktikum	
↓ Chemisches Praktikum	
↓ Mikrobiologisches Praktikum	
Prozessmanagement, Produktions- und Verfahrenstechnik	600
↓ EDV	
↓ Rechnungswesen	
Betriebswirtschaftslehre	200
↓ Berufsausbildung und Mitarbeiterführung	
↓ Betriebliche Kommunikation	
Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, betriebliche Kommunikation	200
↓ Qualitätsmanagement	
↓ Rechtliches Handeln	
↓ Wirtschaftslehre	
Betriebs- und Unternehmensführung	280
↓ Englisch	
Wahlpflichtfach Englisch	80
	gesamt: 1360