

# Zeugniserläuterung

## 1. Geschützter Titel (de), Beruf

Milchtechnologin / Milchtechnologe mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

## 2. Übersetzter Titel (en), Profession

Dairy Technologist

Diploma of Vocational Education and Training

## 3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe sind vorwiegend in Käsereien und Molkereien tätig. Sie sind Fachleute für Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte sowie den Einsatz energie- und ressourceneffizienter Technologien zu deren Herstellung. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Milch übernehmen sie wichtige Funktionen von der Entwicklung über die Verarbeitung und Qualitätssicherung bis zum Verkauf von Milchprodukten. Sie arbeiten in der Produktion und in Teams. Bei der Verarbeitung von Milchprodukten beachten sie die Massnahmen für die Lebensmittel- und Arbeitssicherheit. Neben dem Rohstoff Milch ist die Technologie zu deren Verarbeitung in ihrem Alltag allgegenwärtig. Sie stehen im Kontakt mit Kundschaft und Lieferanten.

## 4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe arbeiten in Teams von gewerblichen und industriellen Milchverarbeitungsbetrieben. Sie übernehmen Verantwortung bei der Herstellung erstklassiger Milchprodukte, steuern Produktionsprozesse und prüfen die Qualität der Rohstoffe und Produkte. Die qualifizierten Berufsleute haben gute Zukunftsaussichten, denn Schweizer Milchtechnologinnen und Milchtechnologe sind weltweit begehrte Mitarbeitende. In der Industrie und im Gewerbe stehen ihnen vielfältige Karrierewege offen. Auch als Kadermitarbeitende sind sie sehr gesucht.

## 5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein  
Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein  
[www.abb.llv.li](http://www.abb.llv.li); phone: +423 236 72 00; mail: info.abb@llv.li

Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Niveau 4
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 4



#### Bestehensregeln/Notenskala:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = schwach
- 2 = sehr schwach
- 1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

#### Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 18. Februar 2020 über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe mit Fähigkeitszeugnis
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

## 6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe FZ dauert 3 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en)/Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en)/Woche; total 1160 Lektionen.
- In den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 8 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 6 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 3 Stunden
- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule .

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.

#### Nationale Referenzstelle:

AIBA

Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde



bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: [www.nqfl.li](http://www.nqfl.li)

