

Ob Konsummilch oder Produkte wie Joghurt, Butter, Käse, Milchpulver: Milchtechnologe/innen* stellen eine große Vielfalt an Milcherzeugnissen her. Zunächst nehmen sie die gelieferte Rohmilch an, überprüfen Menge und Qualität und lagern die Milch. Vor der Weiterverarbeitung wird die Milch durch Zentrifugieren gereinigt und durch Homogenisierung wird das Fett in der Milch gleichmäßig verteilt.

Aufgaben

- Verarbeitung von Rohmilch zu Milchprodukten
- Herstellung Trinkmilch, Butter, Käse, Milchmisch-, Dauermilch-, Sauermilch-, und Spezialmilcherzeugnisse
- Steuerung und Überwachung bei der Herstellung von Milchprodukten (Qualitätskontrollen)
- Verpacken und Lagern von Milch und Milcherzeugnissen
- Kenntnis: Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften und Umweltschutz
- Arbeitseinsatz in Betrieben der Milchverarbeitung, z.B. Molkereien und Käsereien, aber auch in milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalten.



Voraussetzungen

- Technisches Verständnis für Geräte, Maschinen und Anlagen
- Interesse an Lebensmitteln und ihrer Herstellung
- Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen sowie biologischen und chemischen Vorgängen

Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird in Betrieben der Milchverarbeitung angeboten.

* gültig ab Ausbildungsjahr 2010/11;
vorher Molkereifachmann/frau

Ausbildungsinhalte

... im 1. Ausbildungsjahr

- Erfassung Rohmilch
- Bedienung von Geräten und Anlagen für die Milchannahme
- Bedienung von Ventilen, Pumpen, Zentrifugen, Erhitzern und Homogenisatoren
- Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten
- Grundkenntnisse über Qualitätsmanagement und Hygiene erwerben und anwenden

... im 2. und 3. Ausbildungsjahr

- Bedienung der Abfüll- und Verpackungsanlagen
- Kenntnis über die Verfahren der Milchbearbeitung
- Prüfung und Beurteilung der Milch nach der Milch-Güterverordnung
- Bedienung und Wartung von Geräten und Maschinen zur Milchbearbeitung
- Durchführung produktionsbezogener Untersuchungen
- Erstellung und Bewertung von Produktionsberichten und Mengennachweisen

Ausbildungsvergütung

	Ø Vergütung / Monat
1. Ausbildungsjahr	€ 626
2. Ausbildungsjahr	€ 702
3. Ausbildungsjahr	€ 795

Perspektiven

- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen
- Molkereimeister/in
- Molkereitechniker/in
- Industriemeister/in in der Fachrichtung Lebensmittel
- Hochschulstudium (Agrarwirtschaft, Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie, Milchwissenschaften, Biotechnologie der Lebensmittel)

Ausbildungsberufe in der Milchwirtschaft



Stand: März 2010

Quellen:
aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.
BMW i - Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
Bundesagentur für Arbeit
Milchindustrie-Verband e.V.

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Liebe Interessentin, lieber Interessent,
nachstehend stellen wir Ihnen die beiden Ausbildungsberufe in der Milchwirtschaft vor.

Milch, Joghurt, Quark, Käse - Milchprodukte gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln. Sie versorgen den Körper mit Eiweiß und Vitaminen. Vor allem aber schmecken sie. Das Naturprodukt Milch erfordert von Milchtechnologe/innen* und Milchwirtschaftlichen Laborant/innen

Kenntnisse in Naturwissenschaften, Milchtechnologie und Lebensmittelhygiene, denn bei der Produktion ist ein Höchstmaß an Reinlichkeit und Sauberkeit gefordert. Milchtechnologe/innen* brauchen darüber hinaus technisches Verständnis und müssen beim Bedienen der Produktions- und Abfüllanlagen sehr sorgfältig arbeiten. Zur Umsetzung der Untersuchungsergebnisse ist ein

ständiger Kontakt zwischen Laborant/innen und Milchtechnologe/innen* erforderlich. Diese Kommunikation verzahnt Grundsätze der „Guten Herstellungspraxis“ mit denen der „Guten Laborpraxis“.

➔ Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e.V. (ZDM): www.zdm-ev.de und unter www.bildungsserveragrar.de/ausbildung

* gültig ab Ausbildungsjahr 2010/11;
vorher Molkereifachmann/frau

Milch ist ein empfindliches Produkt, das schnell verderben kann. Milchwirtschaftliche Laborant/innen achten daher darauf, dass keine Krankheitserreger in die Milch gelangen. Außerdem sorgen sie für gleichbleibende Qualität: Fette, Eiweiße und andere Inhaltsstoffe müssen in bestimmter Menge vorhanden sein. Die Milchprofis wenden dazu im Labor verschiedene Verfahren an, damit nur das in der Milch ist, was in die Milch gehört.

Aufgaben

- Kontrolle der Qualität von Milch und Milchprodukten
- Entnahme von Milchproben für Untersuchungszwecke
- Durchführung chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungen von Rohstoffen, Milch und Milchprodukten in allen Herstellungsstadien
- Untersuchung von Proben auf Inhaltsstoffe und Eigenschaften und mikrobiologische und sensorische Beschaffenheit
- Überprüfung von Wasser, Abwasser, Luft und Verpackungsmittel mit Laborgeräten und EDV-Anlagen
- Auswertung und Beurteilung der Untersuchungsergebnisse
- Anwendung von Rechtsvorschriften und vorgeschriebenen Untersuchungsmethoden, z. B. Hygiene-, Kennzeichnungs-, Arbeitsschutzvorschriften
- Arbeitseinsatz in Betrieben der Milchverarbeitung und Lebensmittelherstellung oder Einrichtungen der Lebensmittelüberwachung



Voraussetzungen

- Spaß an naturwissenschaftlichem Denken und Arbeiten
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen
- Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen

Ausbildungsinhalte

... im 1. Ausbildungsjahr

- Durchführung von Gewichts- und Maßanalysen
- Bestimmung von Dichte-, Siede- bzw. Schmelzpunkt
- Destillation, Extraktion, Veraschung
- Anfertigung von mikroskopischen Präparaten
- Desinfektion und Sterilisierung

... im 2. und 3. Ausbildungsjahr

- Entnahme von chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Proben
- Ermittlung und Messung des Fett- und Eiweißgehalts, Wassergehalts und des pH-Wertes
- Überwachung von Wasser und Abwasser
- Anwendung sensorische Prüfmethode bei Milch und Milcherzeugnissen
- Einleitung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Ausbildungsvergütung

	Ø Vergütung / Monat
1. Ausbildungsjahr	€ 626
2. Ausbildungsjahr	€ 702
3. Ausbildungsjahr	€ 795

Perspektiven

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in oder Molkereimeister/in
- Molkereitechniker/in
- Lebensmitteltechniker/in
- Hochschulstudium (Food Science)

Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird in Betrieben der Milchverarbeitung angeboten.