



*... macht mehr aus Käse.*

## Ausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich

### Fachkraft für Lebensmitteltechnik

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

**Voraussetzung:** - Mittlere Reife oder sehr guter qualifizierender Hauptschulabschluss  
- gute Leistungen in naturwissenschaftlichen Fächern (Mathematik/Biologie/Chemie)

**Berufsbild:** Ausbildungsschwerpunkte

#### 1. + 2. Ausbildungsjahr:

- Betriebliche und technische Kommunikation
- Qualitätsmanagement
  - Auftragsannahme, Arbeitsplanung und -organisation
  - Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
  - Steuern von Produktionsprozessen
  - Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten
  - Lagern von Materialien und Produkten
  - Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen
  - Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen
  - Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren
  - Lebensmittel konservieren

#### 3. Ausbildungsjahr:

- Kohlehydrat- und fettreiche Lebensmittel herstellen
- Eiweißreiche Lebensmittel herstellen
- Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen
- Produktentwicklung planen und präsentieren

**Berufsschule/überbetriebliche Ausbildung:** Blockunterricht in der Staatl. Schule in Starnberg mit Unterbringung in einem Wohnheim

#### Persönliche Eignung für eine Ausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich:

- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Interesse an Biologie und Chemie
- Interesse an Technik, an der Funktionsweise von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Praktische Veranlagung, Geschicklichkeit
- Sicherheit in der Rechtschreibung
- Gute Kenntnisse in Rechnen/Mathematik
- Kenntnisse und Fertigkeiten im Umgang mit Geräten der Datenverarbeitungstechnik
- Kenntnisse in Chemie
- Kenntnisse in Biologie

