



*... macht mehr aus Käse.*

## Ausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich

### Milchtechnologe/-in

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

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

**Berufsbild:**

Ausbildungsschwerpunkte

1. Ausbildungsjahr:

- Einfluss von Fütterung, Laktation, Tierarzneimittel und Umwelt auf die Milchqualität
- Erfassung von Rohmilch
- Bedienung von Geräten und Anlagen für die Milchannahme
- Funktionsweise/Überwachung von Ventilen, Pumpen, Zentrifugen, Homogenisatoren und anderen Geräten oder Maschinen zur Milchbearbeitung
- Produktionsablauf zur Herstellung verschiedener Milchprodukte

2. Ausbildungsjahr:

- Prüfung und Beurteilung von Milch nach der Milch-Güteverordnung
- Verfahren der Milchbearbeitung (zum Beispiel Wärmebehandlung, Standardisierung)
- Bestimmung von Keimzahl und Colititer
- Bedienen von Abfüll- und Verpackungsanlagen
- Bedienung und Wartung von Ver- und Entsorgungsanlagen

3. Ausbildungsjahr:

- Bedienung und Wartung von Butterungsmaschinen, Quarkseparatoren, Käsefertiger, Reifungsbehälter, Eindampfungs- und Trocknungsanlagen sowie Membrantrennanlagen
- Beheben von Störungen im Produktionsablauf
- Durchführung von produktionsbezogenen Untersuchungen (Feststellen von Fettgehalt, Säuregrad, Dichte, Wassergehalt)
- Kennzeichnungs- sowie Mess- und Eichvorschriften
- Erstellen von Produktionsberichten und Mengennachweisen

**Berufsschule/überbetriebliche Ausbildung:** Blockunterricht in der Staatl. Schule in Kempten (Allgäu) mit Unterbringung in einem Wohnheim



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

- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen, an Ernährungs- und Gesundheitsfragen
- Interesse an Technik, an der Funktionsweise von Geräten, Maschinen und Anlagen
- Gute Kenntnisse in Rechnen/Mathematik
- Sicherheit in der Rechtschreibung
- Kenntnisse in Physik
- Kenntnisse in Chemie
- Kenntnisse in Biologie

ALPENHAIN KASESPEZIALITÄTEN-WERK – Lehen 24 – 83539 Pfaffing

Tel: 08039/402-0 – Fax: 08039/402-190

www.alpenhain.de – email: info@alpenhain.de