



... macht mehr aus Käse.

Ausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich

Milchwirtschaftlicher/e Laborant/in

Ausbildungsdauer: 2 ½ - 3 Jahre (je nach Vorbildung)

Voraussetzung:

- Mittlere Reife
- gute Leistungen in naturwissenschaftlichen Fächern (Mathematik/Physik/Chemie)

Berufsbild: Ausbildungsschwerpunkte

1. Ausbildungsjahr:

- Destillieren, Extrahieren, Veraschen und Glühen
- Gewichts- und Maßanalysen
- Bestimmung von Dichte, Siede- bzw. Schmelzpunkt
- Anfertigung von mikroskopischen Präparaten
- Sterilisieren und Desinfizieren

2. Ausbildungsjahr:

- Kenntnisse über den Rohstoff Milch und über seine Be- und Verarbeitung
- Probenahme (chemisch-physikalisch und mikrobiologisch)
- Ermittlung von beispielsweise Fettgehalt, Eiweißgehalt, Wassergehalt, pH-Wert
- Vorbereitung von Proben unter sterilen Bedingungen
- Nachweisen von speziellen Keimgruppen, beispielsweise Fettspalter, Hefen und Schimmelpilze mit Hilfe von Nährmedien und Bebrütungsbedingungen

3. Ausbildungsjahr:

- Bestimmung von beispielsweise Fettgehalt oder Trockenmassegehalt
- Überwachung von Abwasser und Abwasseranlagen
- Durchführung von Keimgruppendifferenzierungen und -isolierungen
- sensorischen Prüfmethode bei Milch und Milcherzeugnissen
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung



Berufsschule/über- Blockunterricht in der Staatl. Schule in Triesdorf (Franken) mit
betriebliche Ausbildung: Unterbringung in einem Wohnheim

Persönliche Eignung für eine Ausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich:

- Neigung zu naturwissenschaftlicher Denkweise und den zugehörigen exakten Arbeitsverrichtungen wie Untersuchen, Beobachten, Messen, Rechnen
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen, an Ernährungs- und Gesundheitsfragen
- Gute Kenntnisse in Chemie
- Gute Kenntnisse in Physik
- Gute Kenntnisse in Biologie
- Gute Kenntnisse in Rechnen/Mathematik
- Gute Leistungen in Deutsch, insbesondere Sicherheit in Rechtschreibung, Satzbau und Ausdruck
- Kenntnisse in der Datenverarbeitung