



Berufe in der Molkereiwirtschaft

Bischofstraße 85
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400
Telefax: 0 21 51-41 11-499
info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de

Berufsausbildung Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Berufliche Tätigkeit

Milchwirtschaftliche Laboranten erfüllen wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung in Molkereien und Käsereien. Sie untersuchen und prüfen Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel, Wasser und Zusatzstoffe mit Hilfe chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Verfahren.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen kann die Ausbildungszeit verkürzt werden.

Ausbildungsstätten

Nur anerkannte Ausbildungsbetriebe (Molkereien/Käsereien) dürfen Milchwirtschaftliche Laboranten ausbilden. Bei der Ausbildung wirken Ausbildungsbetrieb, Berufsschule und die überbetriebliche Ausbildungsstätte zusammen.

Der Vertrag zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildenden wird in der Regel für drei Jahre abgeschlossen. Der Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung für die nordrhein-westfälischen Molkereien erfolgen in Blockform an den Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalten in Oldenburg bzw. Wangen.

Ausbildungsinhalte

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Be- und Verarbeiten von Milch
- Probennahmetechnik
- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen
- Auswertung und Beurteilung von Untersuchungsergebnissen
- Produktkontrollen zur Qualitätssicherung

- Umweltschutz im Labor
- Anwendung fachbezogener Rechtsvorschriften
- Erstellung und Auswertung von Mengen- und Verwertungsnachweisen
- Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit

Prüfungen

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes findet während der Ausbildungszeit eine Zwischenprüfung statt. Die Berufsausbildung endet mit der Abschlussprüfung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laborant/in. In der Abschlussprüfung werden die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praktisch, schriftlich und mündlich geprüft.

Einsatzmöglichkeiten

Den Absolventen eröffnet sich ein weites Berufsfeld. Den Schwerpunkt bildet eine Tätigkeit im Labor einer Molkerei sowie in milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungseinrichtungen.

Laboranten sind aber ebenso in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, bei Pharmaunternehmen oder in Forschungs- und Entwicklungslabors gefragt.

Fortbildungsmöglichkeiten

Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in

Diplom-Ingenieur (FH)