



# 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](http://www.milch-nrw.de)

## Berufsausbildung Milchtechnologe/-in

### Berufliche Tätigkeit

Milchtechnologe be- und verarbeiten Milch in Molkereien und in Käseereien zu verschiedenen Milcherzeugnissen.

Das Arbeitsgebiet umfasst unterschiedlichste Verfahrenstechniken, wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen oder Abpacken. In vielen Fällen sind darüber hinaus biochemische und mikrobiologische Prozesse zu steuern und zu überwachen.

### Ausbildungsdauer

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

### Ausbildungsstätten

Nur anerkannte Ausbildungsbetriebe dürfen Milchtechnologe ausbilden. Bei der Ausbildung wirken Ausbildungsbetrieb, Berufsschule und die überbetriebliche Ausbildungsstätte zusammen.

Der Vertrag zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildendem 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

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Anwendung von Qualitätssicherungssystemen
- Anwendung Hygienemaßnahmen
- Durchführung von Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen
- Steuern und Regeln von Produktionsprozessen
- Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien
- Verpacken von Produkten

- Anwendung von Informations- und Kommunikationstechniken
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Berufsbildung; Arbeits-, Sozial- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Herstellung von Milch und Frischmilcherzeugnissen
- Herstellung von Dauermilcherzeugnissen
- Herstellung verschiedener Buttersorten
- Herstellung von verschiedenen Käsesorten

### **Prüfungen**

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes findet während der Ausbildungszeit eine Zwischenprüfung statt.

Die Berufsausbildung endet mit der Abschlussprüfung zum/zur Milchtechnologe/Milchtechnologin. In der Abschlussprüfung werden die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praktisch, schriftlich und mündlich geprüft.

### **Einsatzmöglichkeiten**

Milchtechnologe werden in Molkereien und Käsereien als Facharbeiter tätig sein. Weitere Tätigkeitsbereiche finden Milchtechnologe in allen Produktionsbereichen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowie der Bio-Industrie.

### **Fortbildungsmöglichkeiten**

Molkereimeister/in

Molkereitechniker/in

Diplom-Ingenieur (FH)