

Milchtechnologe/in

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre



Milchtechnologe/in verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch und Milcherzeugnisse und lagern sie. Sie führen produktbegleitende Kontrollen und Hygienemaßnahmen durch. PC-gesteuerte Bedienungsprozesse und ein hoher Automatisierungsanteil bestimmen das Berufsbild.

Ausbildungsinhalte:

- Kennen lernen des Ausbildungsbetriebes, der betrieblichen Zusammenhänge und Beziehungen; Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Vorbereitung von Arbeitsabläufen, z.B. Milch als Rohstoff für Butter, Käse oder andere Erzeugnisse
- Steuerung und Regelung von Produktionsprozessen, Prozessüberwachung
- Bedienung der Anlagen und Maschinen, Reinigung und Umrüstung
- Anwendung von Qualitätssicherungssystemen
- Kennen lernen lebensmittelrechtliche Vorschriften, Vorgaben des Umweltschutzes sowie produktbezogener Verpackungstechnologien
- Informations- und Kommunikationstechniken anwenden
- Absichern und Beurteilung der Milchqualität und der hergestellten Produkte

Einsatzmöglichkeiten:

- Betriebe der Lebensmittelindustrie (Feinkost-, Getränke-, Süßwarenherstellung)
- milchverarbeitenden Industrie z.B. in Molkereien, Milchwerke, Käsereien

Berufsschule:

Die Berufsschule befindet sich in Oranienburg (Brandenburg). Im Rahmen der Ausbildung kann auch parallel die **Fachhochschulreife** erworben werden.

Beratung und Ausbildung:

Landwirtschaftsämter
Agentur für Arbeit
Thüringer Bauernverband e.V.
Landjugendverband Thüringen e.V.

Bewerbungen:

Diese werden direkt an die Ausbildungsbetriebe gerichtet.

Weitere Informationen:

www.gruene-berufe-thueringen.de
www.landjugendverband-thueringen.de