

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre



Milchwirtschaftliche Laboranten/innen stellen die einwandfreie Qualität von Milch und Milchprodukten sicher. Sie überprüfen die Erzeugnisse in den verschiedensten Produktionsstadien und nehmen chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen vor. Mit modernsten Analysegeräten wird die angelieferte Rohmilch bis hin zum fertigen Produkt kontrolliert und dokumentiert. Sorgfältiges Arbeiten, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein, technisches Verständnis und Interesse für Lebensmittelchemie sollte man mitbringen.

Ausbildungsinhalte:

- Kennenlernen des Ausbildungsbetriebes, der betrieblichen Zusammenhänge und Beziehungen; Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Vermittlung von Kenntnissen in der Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten
- sensorische Prüfungen, Bestimmung von Fett- und Eiweißgehalten des Prüfgutes, Durchführung von chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Untersuchungen
- Betrachtung, Auswertung und Dokumentation von Sporen und Bakterien
- Beherrschung wissenschaftlicher Grundlagen und hygienischer Arbeitsmethoden
- berufsbezogene Rechtsvorschriften
- Informations- und Kommunikationstechniken anwenden

Einsatzmöglichkeiten:

- Betriebe der milchverarbeitenden Industrie (Molkereien, Milchwerke, Käsereien)
- Betriebe der Lebensmittelindustrie
- Lehr- und Forschungseinrichtungen der Milchwirtschaft

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