

Ein Beruf mit Zukunft

Milchwirtschaftliche Laborantinnen und Laboranten garantieren die Qualität wertvoller Produkte, deren Grundstoff die Milch ist.



In Kleingruppen lernen die Auszubildenden ihre Aufgabenbereiche kennen. Fotos: LVF-Zentrum

Wer über die Vielfalt der Milchprodukte staunt, wer immer wieder von den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen der Käse, Milcherzeugnisse und Desserts auf Milchbasis überrascht ist und wer gern Milchprodukte verzehrt, besitzt die richtige Voraussetzung und eine gute Motivation für das Tätigkeitsfeld einer Milchwirtschaftlichen Laborantin.

Liegen dann noch die fachlichen Interessen auf den Gebieten der Chemie, Physik und Mikrobiologie, ist Freude am Umgang mit modernen Untersuchungstechniken und Analyseverfahren vorhanden und besteht die Liebe zum Detail und zu sorgfältigem Arbeiten, dann besitzen Sie die besonderen Voraussetzungen für die Ausbildung im Beruf »Milchwirtschaftliche Laborantin, Milchwirtschaftlicher Laborant«.

Interessanter Beruf

In Bayern werden eine Vielzahl von Milchprodukten

mit einer noch größeren Vielfalt an Geschmacksrichtungen produziert. Der Grundstoff für das ganze Sortiment ist Milch als ein hochwertiges und empfindliches Nahrungsmittel. Die Berufe der Milchwirtschaft gelten auch als krisensicher, weil dieses wichtigste Grundnahrungsmittel Milch vielseitig verarbeitet werden kann und deshalb auch einer ständigen Qualitätsüberwachung unterliegt.

Qualität kontrollieren und sichern

Die Milchwirtschaftliche Laborantin und der Milchwirtschaftliche Laborant haben wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung in den milchwirtschaftlichen Unternehmen und sonstigen Einrichtungen der Lebensmittelbranche. Sie untersuchen Milch, Butter, Käse und andere Milcherzeugnisse sowie weitere Lebensmittel, Wasser und Zusatzstoffe mit Hilfe

moderner chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Analyseverfahren.

Die Ausbildungsdauer beträgt grundsätzlich drei Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen – etwa nach bestandener Abschlussprüfung in einem anderen Beruf, Fachhochschul- oder Hochschulreife, bei guten Leistungen während der Ausbildung – kann die Ausbildungszeit verkürzt werden.

Der wesentliche Teil der Ausbildung findet in einem von den Auszubildenden selbst gewählten Ausbildungsbetrieb (Molkerei oder milchwirtschaftliche Untersuchungsanstalt) statt.

Die betriebliche Ausbildung wird durch die überbetriebliche Ausbildung am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik in Triesdorf (Lks. Ansbach) ergänzt und erweitert.

Die fachbezogene Ausbildung wird durch den Berufsschulunterricht begleitet, der in mehrwöchigen Blöcken ebenfalls in Triesdorf durchgeführt wird.

Ausbildungsinhalte

So vielfältig wie die zu untersuchenden Produkte sind auch die Ausbildungsinhalte:

- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Be- und Verarbeitung von Milch
- Probenahmetechnik
- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen sämtlicher Molkereiprodukte und Molkereihilfsstoffe
- Auswerten und Beurteilen von Untersuchungsergebnissen
- Produktkontrollen zur Qualitätssicherung
- Umweltschutz im Labor
- fachbezogene Rechtsvorschriften
- Grundlagen der Berufsbil-



Auch die Fortbildung zur Milchwirtschaftlichen Laborantin ist möglich.

dung sowie des Arbeits- und Tarifrechts

Einsatzmöglichkeiten

Den Absolventen eröffnet sich auf Grund der intensiven und breit angelegten Ausbildung ein weites Berufsfeld. Den Schwerpunkt bildet eine Tätigkeit im Labor einer Molkerei sowie in milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten. Die Qualifikation der Milchwirtschaftlichen Laboranten ist aber auch gefragt in anderen Bereichen, wie der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, der pharmazeutischen Industrie und in der Forschung und Entwicklung.

Nach der Ausbildung und der notwendigen Praxiszeit bietet die **Fortbildung zum/r Milchwirtschaftlichen Labormeister/in** am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik in Triesdorf die Voraussetzung zur Übernahme von verantwortungsvollen Aufgaben in Laboratorien der Ernährungswirtschaft. Außerdem haben Meister den fachgebundenen Zugang zur Fachhochschule.

Auskünfte

Genauere Auskünfte erteilt das Ausbildungszentrum:

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf, Steingruberstraße 10, 91746 Weidenbach, Tel: 09826 / 6201-0, Fax: 09826 / 620112, E-Mail: lvfz-triesdorf@lfl.bayern.de, Internet: www.Lfl.Bayern.de oder www.triesdorf.de.

Tab. 1: Ablauf der Berufsausbildung		
Ausbildungsjahr	Überbetriebliche Ausbildung	Berufsschule
1.	5 Wochen	13 Wochen
2.	6 Wochen (mit Zwischenprüfung)	13 Wochen
3.	6 Wochen (mit Abschlussprüfung)	11 Wochen