

Allgemeines

Der Ausbildungsberuf ist staatlich anerkannt.
Die Ausbildungsstätten sind Molkereien.

Die Ausbildung dauert drei Jahre.
Beim Vorliegen einer Abschlussprüfung in einem anderen Ausbildungsberuf oder Abitur/FHR kann die Ausbildungsdauer auf zwei Jahre verkürzt werden.

Für den Beruf sind technisches Verständnis und aufmerksames Mitdenken beim Bedienen der Produktions- und Abfüllanlagen notwendige Voraussetzungen. Bei der Produktion wird ein Höchstmaß an Hygiene gefordert.

Die Ausbildung gliedert sich in:

- ❖ betriebliche Ausbildung in der Ausbildungsstätte
- ❖ überbetriebliche Ausbildung in der Lehranstalt Bad Malente
- ❖ Berufsschulunterricht in der Landesberufsschule Bad Malente

Die überbetriebliche Ausbildung und der Berufsschulunterricht werden jährlich in mehreren Blöcken zentral in der Lehranstalt durchgeführt.

Der Berufsschulunterricht findet in der dort vorhandenen Landesberufsschule für Milchtechnologien statt.

Die Lehrgangsböcke haben eine Länge von jeweils fünf Wochen. In den Blöcken sind die überbetriebliche Ausbildung und der Berufsschulunterricht in unterschiedlichen Zeitanteilen enthalten.

Die Verteilung sieht folgendermaßen aus:

1. Ausbildungsjahr 15 Wochen
2. Ausbildungsjahr 10 Wochen
3. Ausbildungsjahr 15 Wochen

In den drei Ausbildungsjahren befindet sich der/die Auszubildende also 40 Wochen in der Lehranstalt. Die Unterbringung in dieser Zeit erfolgt im modernen Internat der Lehranstalt, in dem landschaftlich reizvoll gelegenen Kurort Bad Malente-Gremesmühlen.

Die Zwischen- und Abschlussprüfungen finden ebenfalls in der Lehranstalt statt.

Dieses seit Jahrzehnten in der Milchwirtschaft von Schleswig-Holstein und Hamburg bewährte System bietet den Vorteil einer einheitlichen und intensiven Vermittlung der Kenntnisse und Fertigkeiten mit den modernsten Unterrichts- und Übungsmitteln.

Ausbildungsberufsbild

Nach § 3 der Verordnung über die Berufsausbildung zur Milchtechnologin / zum Milchtechnologe vom 09.04.2010 sind folgende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten Gegenstand der Berufsausbildung:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Qualitätssicherungssysteme anwenden
- Hygienemaßnahmen anwenden
- Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen
- Steuern und Regeln von Produktionsprozessen
- Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien
- Verpacken von Produkten
- Informations- und Kommunikationstechniken anwenden

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz

Berufsaussichten

Die gegenwärtig ausgebildeten Milchtechnologen decken keinesfalls den Bedarf. Nicht nur deshalb sind die Berufsaussichten als gut einzuschätzen. Sie sind vielmehr gesuchte Fachleute im gesamten Bereich der industriellen Lebensmittelverarbeitung, wie viele Stellenangebote beweisen.

Trotz einer rückläufigen Zahl an Molkereiunternehmen ist der Bedarf an qualifizierten Molkereifachleuten / Milchtechnologen gestiegen.

Nach zwei Jahren besteht die Möglichkeit der Aufstiegsfortbildung zum Molkereimeister bzw. Molkereitechniker.



Weitere Informationen

Falls Sie Interesse an dem vorgestellten Beruf haben, wenden Sie sich bitte zur näheren Information an:

- ◆ eine Molkerei in Ihrer Nähe
- ◆ Ihre zuständige Arbeitsagentur (Berufsberatung)
- ◆ oder aber an die

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15 - 17
24768 Rendsburg
Telefon: 04331/9453-250
Telefax: 04331/9453-219
Email: erimkus@lksh.de

Sie finden Informationen über die Ausbildung zur Milchtechnologin / zum Milchtechnologen oder über die Lehranstalt auch im Internet unter folgenden Anschriften:

⇒ www.lksh.de

⇒ www.lva-milchwirtschaft.de



**Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein**

Die Berufsausbildung

zur/zum

MILCHTECHNOLOGIN

MILCHTECHNOLOGEN



Eine Information der
**Lehr- und Versuchsanstalt für
Milchwirtschaft**
Bad Malente-Gremsmühlen
Luisenstr. 4-6
23714 Bad Malente-Gremsmühlen