

Neue technische Entwicklungen im Bereich der Produktion und Änderungen wie z. B. Hygienevorschriften und deren Dokumentation, machten eine grundlegende Überarbeitung des Lehrberufes Molkereifachmann erforderlich. Der Lehrberuf wurde mit einem modernisierten Berufsbild neu erlassen. Die Berufsbezeichnung wurde von Molkereifachmann/frau auf Milchtechnologie geändert. Die Prüfungsordnung dieses Lehrberufs wurde aufgrund ihrer allgemeinen Formulierung nur geringfügig geändert.

Die Verordnung tritt mit 1. Juni 2016 in Kraft.

## LEHRZEIT:

3 Jahre

## LEHRBETRIEBE:

- Genossenschaftliche, gewerbliche oder industrielle Molkereien und Käsereien

## VORGÄNGERLEHRBERUF:

- Molkereifachmann/frau

## BERUFSPROFIL:

Was können Milchtechnologe/Milchtechnologinnen?

### Milchtechnologe/Milchtechnologinnen ...

- führen chemische, physikalische und bakteriologische Untersuchung der Rohmilch
- arbeiten mit Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zur Herstellung von Milchprodukten
- überwachen und sichern die Produktionsqualität der Milcherzeugnisse
- rüsten, bedienen und überwachen betriebsspezifische Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung sowie zum Haltbarmachen, Konservieren, Lagern, Kühlen und Transportieren
- setzen Mischungen anhand von Rezepturen an
- erfassen Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen und werten diese aus

## BERUFSBILD:

Was wird dem Lehrling vom Betrieb in der Ausbildung u. a. vermittelt?

### Allgemeine Kenntnisse

- Wissen um die wirtschaftliche Stellung des Lehrbetriebes
- Kenntnis der Gesundheits-, Unfall- und Umweltgefahren sowie der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen
- Kennen der Rechte und Pflichten als Lehrling

### Fachliches Wissen

- Kenntnisse der für die Milchwirtschaft branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen (insbesondere Lebensmittelrecht und Codex Alimentarius Austriacus – Kapitel Milch und Milchprodukte)
- Know-how über den Rohstoff Milch, dessen Eigenschaften und Zusammensetzung sowie über die Gewinnung und der Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten
- Kenntnis über die Gesetze und Richtlinien betreffend den Rohstoff Milch
- Wissen über die Produktionstechnologie zur Herstellung von Milchprodukten der weißen, gelben und bunten Palette (z. B. Trinkmilch, Joghurt, Butter, Käse) und der dazu notwendigen Arbeitsschritte (z. B. Reinigen, Entkeimen, Mischen, Homogenisieren)
- Kenntnis der einschlägigen Verpackungsmaterialien und -arten
- Kenntnis der Logistik und der Vertriebsabläufe

### **Arbeitstechniken**

- Einhalten der betriebsspezifischen Hygieneverordnung (Personal, Betrieb) zur Sicherung der Produktionsqualität von Milcherzeugnissen
- Übernehmen von Rohmilch
- Annehmen, Lagern, Auswählen, Vorbereiten, Prüfen und Verwenden der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe
- Herstellen, Weiterzüchten und Anwenden von Kulturen
- Arbeiten mit Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zur Herstellung von Milchprodukten
- Herstellen von Mischungen nach Rezepturen
- Protokollieren und grafisches Auswerten von Arbeitsergebnissen
- Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen
- Probenahme sowie betriebsspezifische Mess- und Prüfverfahren
- Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen
- Erfassen, Auswerten und beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen (Produktion, Lager)
- Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen und Prozesstechnologien

### **Auftragsbezogenes Arbeiten**

- Durchführen der Arbeitsplanung (Arbeitsschritte, Arbeitsmittel und Arbeitsmethoden festlegen)

### **Schlüsselqualifikationen**

- Methodenkompetenz (z. B. Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen)
- Genauigkeit, Sorgfalt
- Kommunikationsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein

Mit der Ausbildung im Lehrberuf Milchtechnologie kann ab 1. Juni 2016 begonnen werden. Die Ausbildungsordnung finden Sie im Internet unter: <http://www.bmwf.w.gv.at/Berufsausbildung/LehrberufeInOesterreich/ListeDerLehrberufe/Seiten/liste.aspx>