

Berufsprofil für den Ausbildungsberuf

Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt, wobei der Berufsschulunterricht als Blockschulunterricht in zeitlichen Blöcken von ca. 12 Wochen pro Ausbildungsjahr ganztägig stattfindet.

Anforderungen

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen arbeiten als Fachkräfte in milchverarbeitenden Betrieben und in Betrieben der Lebensmittelindustrie, zum Beispiel der Feinkost-, Getränke- oder Süßwarenherstellung oder auch z.B. in Lebensmittellaboratorien. Darüber hinaus sind sie in milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten oder in Instituten, die Milcherzeugnisse und andere Lebensmittel nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetze überprüfen, tätig.

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen stellen die einwandfreie Qualität von Milch und Milchprodukten, aber auch von anderen Lebensmitteln sicher. Hierfür überprüfen sie die Inhaltsstoffe, Eigenschaften und mikrobiologische Beschaffenheit der Erzeugnisse in allen Produktionsstadien.

Ein großer Anteil der Ausbildung beschäftigt sich mit dem Erlernen des praktischen Arbeitens in einem milchwirtschaftlichen Laboratorium. Sie führen Analysen und Qualitätskontrollen selbständig durch, dabei planen sie die in Laboratorien vorkommenden Arbeitsabläufe, protokollieren die Arbeiten und werten die Arbeitsergebnisse aus. Bei ihren Arbeiten müssen sie mit hoher Verantwortung insbesondere die Vorschriften und Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zum Umweltschutz sowie zur Qualitätssicherung berücksichtigen. Darüber hinaus müssen Milchwirtschaftliche Laboranten/ Milchwirtschaftliche Laborantinnen über Persönlichkeitsmerkmale wie Belastbarkeit aufgrund des Schichtdienstes, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Fähigkeit zur selbständigen Arbeit im Rahmen des jeweiligen Arbeitsauftrages verfügen. Das setzt neben einer entsprechenden Fachkompetenz auch eine ausgeprägte Sozial- und Methodenkompetenz voraus.

Arbeits- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Nach einer erfolgreichen Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten bzw. zur Milchwirtschaftlichen Laborantin ist eine Fortbildung zum Labormeister möglich oder je nach Schulabschluss ein Studium an einer Fachhochschule oder Universität.

Ausbildungsinhalte und berufliche Fähigkeiten

Schwerpunkte bei der Arbeit...

Milchwirtschaftliche Laboranten / Milchwirtschaftliche Laborantinnen

- entnehmen Proben für chemisch-physikalische und mikrobiologische Untersuchungen nach festgelegten Kriterien;
- bereiten Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel nach Vorschrift für chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen vor;
- analysieren Milch und Milchprodukte, Lebensmittelzusatzstoffe sowie andere Lebensmittel hinsichtlich ihrer qualitativen und quantitativen Zusammensetzungen;
- führen mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten, Lebensmittelzusatzstoffen sowie anderen Lebensmitteln durch;
- führen physikalische Untersuchungen zur Bestimmung der Qualität von Milch und Milchprodukten, Lebensmittelzusatzstoffen sowie anderen Lebensmitteln durch;

- protokollieren und dokumentieren Analysenergebnisse; arbeiten mit deutsch- und englischsprachigen Vorschriften;
- setzen Computer zur Gerätesteuerung, zur Datenerfassung, -verarbeitung und -weitergabe sowie zur Dokumentation, Informationsbeschaffung und für logistische und organisatorische Zwecke ein;
- werten Mess- und Untersuchungsdaten aus und bewerten die Ergebnisse, auch hinsichtlich rechtlicher Vorgaben;
- berücksichtigen beim Umgang mit Arbeitsstoffen und Geräten Vorschriften zum Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz;
- führen Abfallstoffe einer umweltgerechten Entsorgung zu;
- wenden Maßnahmen des Qualitätsmanagements bei ihrer Arbeit an.

Kompetenzorientierung

Bei den Schülerinnen und Schülern werden **fachliche Kompetenzen** ausgebildet, damit sie

- auf vorhandenes Wissen (Regeln, Begriffe, Definitionen) zurückgreifen,
- die Fähigkeit besitzen, sich erforderliches Wissen zu beschaffen,
- zentrale Zusammenhänge des jeweiligen Sach- bzw. Handlungsbereichs erkennen,
- angemessene Handlungsschritte sachlogisch durchdenken und planen,
- Lösungsmöglichkeiten kreativ erproben,
- angemessene Handlungsentscheidungen treffen,
- beim Handeln verfügbare Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten einsetzen und verknüpfen,
- das Ergebnis des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen.

Bei den Schülerinnen und Schülern werden **methodische Kompetenzen** ausgebildet, damit sie

- Lernwege/Lernstrategien entwickeln und anwenden,
- Arbeitstechniken und Verfahren kennen und sachbezogen sowie situationsgerecht anwenden,
- Informationen beschaffen, speichern, bewerten und aufbereiten,
- Probleme erkennen und Lösungswege erproben,
- Ergebnisse strukturieren und präsentieren können.

Die Schülerinnen und Schüler werden angeleitet, **Selbstkompetenz** auszubilden, damit sie

- Leistungsbereitschaft zeigen,
- Selbstkontrolle und Anstrengungsbereitschaft entwickeln,
- sich Arbeits- und Verhaltensziele setzen,
- eigene Stärken und Schwächen erkennen und einschätzen,
- sorgfältig und rationell arbeiten,
- zielstrebig und ausdauernd arbeiten,
- mit Misserfolgen umgehen können.

Die Schülerinnen und Schüler erlangen die Fähigkeiten zu Ausbildung **sozialer Kompetenz**, damit sie

- mit anderen gemeinsam lernen und arbeiten,
- solidarisch und tolerant handeln,
- anderen achtsam und einfühlsam begegnen,
- Hilfe leisten und annehmen,
- sich an vereinbarte Regeln halten,

- sich einordnen, aber auch leiten können,
- mit Konflikten angemessen umgehen,
- Verantwortung wahrnehmen.

Ziel ist es, aus dem Zusammenwirken der unterschiedlichen Kompetenzen die **Handlungskompetenz** zu entwickeln, also den Schülerinnen und Schülern die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln, um kompetent zu sein, in bestimmten Handlungssituationen bestehen zu können.