

Betrieblicher Ausbildungsplan für die Berufsbildung zum Milchtechnologe/zur Milchtechnologin

Goldsteig Käseereien Bayerwald GmbH, Betrieb Cham

		zeitliche Richtwerte in Wochen																										
		Gesamt			Einführung und Intern			Prozesstechnik flüssig			Bereich Mozzarella			Hart- und Schnittkäseerei			Konfektionierung			HRL und Klassifizierung			Labor			Instandhaltung und Energie		
Ausbildungsjahr		1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.
Außerbetriebliche Ausbildung			4																									
Überbetriebliche Ausbildung		5	5	5																								
Berufsschule		10	11	10																								
Urlaub		6	6	6																								
Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten																												
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten																										
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation	3	2					1				1					1						1					
	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen																											
	b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten		1	3								1															1	
	c) Konflikte im Team lösen																											
2	Qualitätssicherungssysteme anwenden	1			1																							
	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagement-Systemen erläutern																											
	b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen																											
	c) Produktstandards anwenden, Umsetzung überprüfen und beurteilen, insbesondere Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen	3	3									1												1				
3	Hygienemaßnahmen anwenden	5	1					1				1	1		1											1		
	a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden sowie dabei Maßnahmen zur Sicherung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beachten																											
	b) Reinigungsanlagen und -systeme anwenden und warten																										1	
	c) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren																											
	d) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen																											
	e) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen			2																							2	
4	Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen	10	10	5				4	4	1	4	4	2	2	2	2												
	a) Milch kontrollieren, beurteilen und annehmen																											
	b) Milch bearbeiten, insbesondere reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern																											
	c) Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten, insbesondere von Konsummilch, Butter, Käse und Milcherzeugnissen durchführen																											
	d) produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen			5																								
	e) Bedienungsanleitungen und Wartungspläne umsetzen											3																

			Gesamt			Einführung und Intern			Prozesstechnik flüssig			Bereich Mozzarella			Hart- und Schnittkäseerei			Konfektionierung			HRL und Klassifizierung			Labor			Instandhaltung und Energie			
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	
5	Steuern und Regeln von Produktionsprozessen	a) Fließschemata lesen und anwenden b) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren	6						1			1			1			1						1			1			
		c) Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte, insbesondere Butterungsmaschinen, Separatoren, Reinigungsbehälter, Käseungs-, Eindampfungs-, Trocknungs, Filtrations- und Abfüllanlagen sowie Wärmetauscher, vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten d) Prozessleittechnik bedienen e) Versorgungsanlagen überwachen f) Einflussfaktoren im Produktionsprozess im Hinblick auf Technologie und Wirtschaftlichkeit berücksichtigen	6	9							2	2		1	2		1	2			1	2						1		
6	Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien	a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und kontrollieren b) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien zuordnen und lagern c) Lagerbestand kontrollieren und pflegen d) Produkte für den Versand vorbereiten und Abgabe von Produkten durchführen	2	1																	1	1					1			
7	Verpacken von Produkten	a) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen b) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen c) Fertigpackungen prüfen und beurteilen d) Verpackungsmaterialien prüfen und hinsichtlich des Verwendungszwecks beurteilen	3	2								1	1		1			1	1											
8	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden	a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden c) Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen	1				1																							
Gesamtwochen der Ausbildung im Betrieb			31	30	31	2	0	1	7	6	8	8	7	8	6	4	6	3	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1	1	0

