

Ausbildungsrahmenplan für den Beruf des Molkereifachmanns
der Betriebsstätte Plattling

Sachlicher und zeitlicher Gliederungsplan zur Erreichung des Ausbildungszieles

Zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1. Betriebliche Ausbildung			
<u>Übersicht über die Ausbildungsstätte:</u> und ihre technischen Einrichtungen, Arbeitsschutz und Unfallverhütung	2 Wochen		
<u>Milchannahme / Betriebsraum</u> Milcherfassung, Milchannahme, Mengenfeststellung und Mengennachweis, Rampenkontrolle Bedienung aller Maschinen und Geräte, insbesondere Separatoren, Erhitzer, Pumpen, Volumenzähler sowie der Reinigungsanlagen	10 Wochen	4 Wochen	2 Wochen
<u>Käserei:</u> Vorbereitung und Behandlung der Käseiremilch von Weichkäse; Herstellung, Lagerung von Käse, Bedienung der dazu benötigten Maschinen, Geräte und Anlagen	14 Wochen	20 Wochen	16 Wochen
<u>Versorgungsanlagen:</u> Dampfversorgung, Stromversorgung, Kälteversorgung, Frischwasser- versorgung und Abwasserbeseitigung	2 Wochen	4 Wochen	2 Wochen
<u>Laborarbeiten:</u> Einfache Betriebs- und Qualitätskon- trolluntersuchungen	2 Wochen	4 Wochen	4 Wochen
<u>Rechnungswesen</u> Betriebsübersicht, Meldewesen			4 Wochen
<u>Lagerhaltung und Expedition:</u> Lagerung, Lagerkontrolle und Versand, Bestandsnachweis auch für Hilfs- und Betriebsstoffe sowie Handelsprodukte	2 Wochen		4 Wochen
<u>Urlaub</u>	6 Wochen	6 Wochen	6 Wochen
2. Berufsschule, überbetriebl. Ausbildung			
	14 Wochen	14 Wochen	14 Wochen

Bei verkürzter Ausbildungszeit werden die genannten Zeiträume entsprechend angepasst.
Änderungen im Zeitablauf aus betriebsbedingten Gründen oder aus Gründen, die in der Person
des Auszubildenden aufkommen, bleiben vorbehalten.