

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Milchtechnologie

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes						
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche						
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes						
	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes						
4.	<b>Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen)</b> In der Art der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:						
4.1.	<b>Methodenkompetenz,</b> zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.						
4.2.	<b>Soziale Kompetenz,</b> zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.						
4.3.	<b>Personale Kompetenz,</b> zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.						
4.4.	<b>Kommunikative Kompetenz,</b> zB mit Kunden/innen, Vorgesetzten, Kollegen/innen und anderen Personengruppen zielgruppengerecht kommunizieren; Englisch auf branchen- und betriebsüblichem Niveau zum Bestreiten von Alltags- und Fachgesprächen beherrschen						
4.5.	<b>Arbeitsgrundsätze,</b> zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.						
4.6.	<b>Kundenorientierung:</b> im Zentrum aller Tätigkeiten im Betrieb hat die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden/innen unter Berücksichtigung der Sicherheit zu stehen						
5.	Ergonomisches Gestalten des Arbeitsplatzes						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
6.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe						
7.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung						
	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden						
8.	Kenntnis über die gesetzlichen Grundlagen und Strukturen der AMA, der Milchverarbeitung in Österreich, der EU sowie der Weltmilchwirtschaft						
9.	Grundkenntnisse der für die Milchwirtschaft branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen (insbesondere Lebensmittelrecht und Codex Alimentarius Austriacus - Kapitel Milch und Milchprodukte)						
	Kenntnis der für die Milchwirtschaft branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen (insbesondere Lebensmittelrecht und Codex Alimentarius Austriacus Kapitel Milch und Milchprodukte)						
10.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen						
	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
11.	Grundkenntnisse des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (zB HACCP, GMP, IFS)						
	Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (zB HACCP, GMP, IFS)						
12.	Grundkenntnisse über die Milchbildung und -gewinnung sowie über die Melktechnik						
	Kenntnis über den Rohstoff Milch, dessen Eigenschaften und Zusammensetzung sowie über dessen Gewinnung, der Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten sowie der volkswirtschaftlichen und ökologischen Bedeutung						
13.	Grundkenntnisse über Milcherfassungssysteme und deren gesetzlichen Anforderungen						
	Kenntnis über die Gesetze und Richtlinien betreffend den Rohstoff Milch sowie über die Bezahlung nach Inhaltsstoffen						
14.	Kenntnis über Aufbau, Funktion und Bedienung der Geräte und Anlagen der Milchannahme insbesondere Annahmewaage, Volumenzähler, Probenahmegeräte, Transport- und Lagerbehälter						
15.	Mitarbeit beim Übernehmen der Rohmilch						
	Übernehmen der Rohmilch						
16.	Durchführen von einfachen Kontrollarbeiten zur Feststellung des Frischezustandes der Rohmilch						
	Durchführen von einfachen organoleptischen, chemischen und physikalischen Untersuchungen der Rohmilch						
	Durchführen der für Qualität und Haltbarkeit üblichen chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungen der Rohmilch						
17.	Kenntnis der branchenspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten						
18.	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen, Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagern der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe						
	Auswählen, Annehmen, Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagern der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe						
19.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, Ausbeuteberechnungen, Druckberechnungen usw.						
20.	Mitarbeitern beim Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen						
	Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen						
21.	Kenntnis des Herstellens und Weiterzüchtens von Kulturen						
	Herstellen, Weiterzüchten und Anwenden von Kulturen						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
22.	Kenntnis des Aufbaus, der Funktion und der Bedienung der betriebsspezifischen Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen						
23.	Mitarbeiten beim Bedienen und Überwachen der betriebsspezifischen Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen						
	Bedienen und Überwachen der betriebsspezifischen Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen						
24.	Kenntnis der Förderung (zB Pumpen, Rohrleitungen, Armaturen) und Lagerung von Flüssigkeiten sowie Umgehen mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen						
25.	Kenntnis der Produktionstechnologie zur Herstellung von Milchprodukten der weißen, gelben und bunten Palette (zB Trinkmilch, Milchlischerzeugnisse, Joghurt, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Fruchtjoghurt usw.) und der dazu notwendigen Arbeitsschritte wie zB Reinigen, Entkeimen, Standardisieren, Mischen, Homogenisieren, Erhitzen, Kühlen, Eindampfen, Trocknen, Trennen, Membranverfahren, Schmelzen						
26.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Produktion eingesetzten benötigten Maschinen, Anlagen und Einrichtungen (zB Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen)						
27.	Mitarbeiten beim Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- und Umstellen der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zur Herstellung von Milchprodukten sowie beim Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess						
	Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- und Umstellen der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zur Herstellung von Milchprodukten sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess						
28.	Vorbereiten und Anwenden von Zusatz- und Hilfsstoffen						
29.	Kenntnis der einschlägigen Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten						
30.	Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung (Kennzeichnung) von Milchprodukten sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung, Kühlen und Transport						
31.	Mitarbeiten beim Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung (Kennzeichnung) von Milchprodukten sowie beim Haltbarmachen, Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren						
	Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung (Kennzeichnung) von Milchprodukten sowie Haltbarmachen, Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren						
32.	Kenntnis der Logistik (An- und Auslieferungslogistik) und der Vertriebsabläufe						
33.	Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik						
34.	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen						
35.	Kenntnis über das fachgerechte Planen, Analysieren, Umsetzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen und Prozesstechnologien						
	Mitwirken beim Planen, Analysieren, Umsetzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen und Prozesstechnologien						
36.	Mitarbeiten beim Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen (Produktion, Lager usw.)						
	Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen (Produktion, Lager usw.)						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
37.	Kenntnis des Wartens sowie Mitarbeiten beim Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen						
	Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen						
38.	Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie						
39.	Grundkenntnisse der Probenahme, der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen und or						
	Durchführen der Probenahme sowie der betriebsspezifischen chemischen, physikalischen, mikrobiologischen und organoleptischen Mess- und Prüfverfahren wie zB Fettgehalt, Eiweißgehalt, Säuregrad, pH-Wert, Dichte, Wassergehalt, Keimzahl, Zellzahl und Hemmstoffe gemäß Normen						
40.	Protokollieren und grafisches Auswerten von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV und Methoden der Statistik						
41.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen						
42.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz - BAG)						
43.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten						
44.	<b>Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutz der Umwelt:</b> Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und über deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls						
45.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit						
46.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(2) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, zu entsprechen.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

**Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung**

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

**Durchgeführte Abstimmungsgespräche**

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			