

Kurztitel

Milchtechnologie-Ausbildungsordnung

Kundmachungorgan

BGBl. II Nr. 129/2016

§/Artikel/Anlage

§ 3

Inkrafttretensdatum

01.06.2016

Text
Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Milchtechnologie wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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.	Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen) In der Art der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:		
4.1	Methodenkompetenz: zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.		
4.2	Soziale Kompetenz: zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.		
4.3	Personale Kompetenz: zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.		
4.4	Kommunikative Kompetenz: 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	Arbeitsgrundsätze: zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.		
4.6	Kundenorientierung: 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		
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	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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 Annahemwaage, 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.	–	Mitarbeiten 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	–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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, Milchmischerzeugnisse, 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	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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.)
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 organoleptischen Untersuchungen gemäß Normen	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.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutz der Umwelt: 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.