Milchtechnologie (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/306

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Milchtechnolog*innen verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten und Käse. Sie erzeugen u. a. Trinkmilch, Milchmischerzeugnisse, Butter- und Sauermilch, Topfen, Joghurt oder Schlagobers und verschiedene Käsesorten. Sie übernehmen die Milch, messen sie ab und prüfen ihre Qualität. Danach leiten sie die Milch zur speziellen Verarbeitung weiter. In der betrieblichen Praxis sind Milchtechnolog*innen meist auf einen bestimmen Aufgabenbereich wie z. B. Milchannahme, Pasteurisierung, Butterei oder Käserei spezialisiert. Milchtechnolog*innen führen laufend Qualitätskontrollen durch, verpacken die Produkte und lagern sie. Sie arbeiten vorwiegend in genossenschaftlichen und industriellen Molkereien und Käsereien im Team mit Berufskolleg*innen und anderen Fach- und Assistenzkräften der Lebensmittelerzeugung.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- Datensicherheit und Datenschutz
- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe
- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Rohmilch bei der Milchannahme übernehmen und wiegen
- chemische, physikalische und bakteriologische Untersuchungen an den Milchproben durchführen
- Pasteuranlagen, Separatoren und Homogenisieranlagen zur Trennung der Milch in verschiedene Bestandteile (Vollmilch, Magermilch, Rahm) bedienen und überwachen
- laufend Qualitätskontrollen durchführen
- Milch zu verschiedenen Milchprodukten (Topfen, Joghurt, Butter, Buttermilch etc.) durch Zusetzen von bestimmten Milchsäure- und Pilzkulturen unter Verwendung entsprechender Rezepturen weiterverarbeiten
- verschiedene Käsesorten herstellen, den Reifeprozesses im Gärkeller laufend überwachen
- Produktionsanlagen rüsten, anfahren, bedienen und überwachen
- Produkte haltbar machen, konservieren und fertige Milchprodukte abfüllen, verpacken, lagern und kühlen
- Gerätschaften, Maschinen, Kannen und Behälter warten, reinigen und desinfizieren