

Milchtechnologie



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich nehme die Rohmilch entgegen, registriere das Gewicht, entnehme Proben um die Milchqualität festzustellen und leite die abgefüllte Milch weiter
- ich reinige die Milch, homogenisiere sie und trenne sie mit Hilfe von Zentrifugen und Separatoren in Vollmilch, Magermilch und Rahm
- die verschiedenen Milcharten fülle ich dann – je nach Verwendungszweck – ab oder verarbeite sie weiter zu Topfen, Joghurt oder Butter
- ich erzeuge Käse, überwache die Reifeentwicklung und die Endbehandlung
- zu guter Letzt reinige und desinfiziere ich die Produktionsräume und -anlagen
- zu meinen Aufgaben zählen auch die Wartung und Pflege der Maschinen und Anlagen

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Verarbeitung und Verfeinerung von Milchprodukten
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- selbständigem und sorgfältigem Arbeiten

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich Rohmilch zu verschiedenen Milchprodukten, wie Trink-, Butter- und Sauermilch, Butter, Rahm, Topfen, Joghurt und verschiedenen Käsesorten zu verarbeiten. Mir wird beigebracht, verschiedene Verfahrenstechniken wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen oder Abpacken einzusetzen. Dabei bediene ich Kühl-, Butterungs- oder Käsereimaschinen, Milchwaagen, Zentrifugen, Käsefertiger und steure Anlagen zur Pasteurisierung und Homogenisierung. Ich lerne im Labor die Durchführung von Messungen und Qualitätskontrollen der Produkte und kümmere mich um die richtige Lagerung.

Ich bin in Produktionshallen von Molkereien und Käsereien tätig, wobei die Ausbildungsbetriebe unterschiedliche Schwerpunkte haben. Die Betriebsgröße reicht vom Kleinbetrieb bis zum Großbetrieb mit mehr als 100 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Ich arbeite im Team mit Milchtechnolog/-technologinnen sowie Fach- und Hilfskräften und habe Kontakt mit Mitarbeiter/innen anderer Abteilungen und zu Landwirten und Landwirtinnen, Lieferanten und Lieferantinnen sowie Kunden und Kundinnen.



Bakteriologische Untersuchung durchführen



Milchgerinnungsprozess kontrollieren

Der Beruf ist vielfältig und anspruchsvoll.

Milchtechnolog/-technologInnen führen chemische, physikalische und bakterielle Untersuchungen durch und verwenden Milchsäure und Pilzkulturen für die Herstellung verschiedener Milchprodukte. Bei der Bedienung und Wartung der Maschinen setzen sie auch ihr technisches Verständnis ein.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Lehrgang in Kufstein, Tirol



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg
7 (3 m / 4 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule in Vorarlberg, NÖ und Wien

Selbständigkeit

Handwerk der Milchtechnologie

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- handwerkliches Geschick
technisches und chemisches Verständnis
sorgfältige Arbeitsweise
- gute körperliche Verfassung
guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Gesundheits- und Hygienebewusstsein
Aufmerksamkeit
Beurteilungsvermögen
Sicherheitsbewusstsein

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Brau- und Getränketechnik
- Lebensmitteltechnik
- Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at