

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Molkereifachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 417/1993 01. Juli 1993

*Dieser Lehrberuf wird durch den Lehrberuf Milchtechnologie mit 31.05.2016 abgelöst.*

### Berufsbild

Für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hierbei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angegebenen Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1	Handhaben, Bedienen und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Arbeitsbehelfe, Maschinen, Geräte und Einrichtungen		
2	Kenntnis über die Struktur, den organisatorischen Aufbau und die Aufgaben des Lehrbetriebes; Kenntnis über die Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche	Kenntnis über das fachmännische Planen, Analysieren, Umsetzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen	Mitwirken beim Planen, Analysieren, Umsetzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen
3	Grundkenntnisse über Milchbildung und -gewinnung	Kenntnis über den Rohstoff Milch, dessen Eigenschaften und Zusammensetzung sowie über dessen Gewinnung und Behandlung	
4	Grundkenntnisse über Milcherfassungssysteme	Kenntnis über Geräte und Anlagen der Milchannahme insbesondere Annahmewaage, Volumszähler, Probenahmegeräte, Transport- und Lagerbehälter; Bedienung dieser Geräte und Anlagen	
5	Grundkenntnisse über qualitäts- und wertbestimmende Merkmale der Rohmilch	Kenntnis der Qualitätskriterien und wertbestimmenden Merkmale der Rohmilch	Qualitätsbeurteilung der Rohmilch nach aktuellen Qualitätsnormen
6	Übernehmen der Rohmilch; Durchführen von einfachen Kontrollarbeiten zur Feststellung des Frischezustandes	Übernehmen 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
7	Personal- und Betriebshygiene, Reinigung und Desinfektion		

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

## Molkereifachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 417/1993 01. Juli 1993

8	Grundkenntnisse über Normen und Maßnahmen zur Qualitätssicherung	Qualitätssicherung		
<b>Pos.</b>	<b>1. Lehrjahr</b>	<b>2. Lehrjahr</b>	<b>3. Lehrjahr</b>	
9	-	Probeziehen nach vorgegebenen Normen und Durchführen von produktionsbezogenen Untersuchungen, insbesondere von Fettgehalt, Eiweißgehalt, Säuregrad, pH-Wert, Dichte, Wassergehalt, Keimzahl, Zellzahl und Hemmstoffe; Durchführen organoleptischer Prüfungen		
10	Kenntnis über den Aufbau und die Wirkungsweise von Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel-, Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen	Bedienen und einfaches Warten von Versorgungsanlagen, insbesondere Dampfkessel-, Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen		
11	Kenntnis über Produktionsverfahren und -abläufe zur Herstellung von Trinkmilch und Dauermilcherzeugnissen (Milchmischerzeugnisse, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Dauermilcherzeugnisse) sowie über die Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen	-		
12	Kenntnis der Funktionsweise der betrieblichen Produktionsmaschinen, -anlagen und -einrichtungen; Kenntnis der Funktionsweise von Ventilen, Pumpen, Regel- und Steuerungsanlagen, Erhitzungs- und Reinigungsanlagen	Bedienen und einfaches Warten der betrieblichen Produktionsmaschinen, -anlagen und -einrichtungen; Bedienen und einfaches Warten von Ventilen, Pumpen, Regel- und Steuerungsanlagen, Erhitzungs- und Reinigungsanlagen		
13	-	Herstellen von Trinkmilch und Milcherzeugnissen (Milchmischerzeugnisse, Rahm, Topfen, Butter, Käse); Auswählen und Vorbereiten von Hilfs- und Zusatzstoffen		
14	-	Zentrifugieren, Homogenisieren, Erhitzen, Standardisieren, Mischen		
15	-	Kenntnis über das Herstellen und Weiterzüchten von Kulturen	Herstellen, Weiterzüchten und Anwenden von Kulturen	

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Molkereifachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 417/1993 01. Juli 1993

16	-	Kenntnis über das Schmelzen und Trocknen	-
----	---	--	---

# Das Lehrberufs-ABC

**Berufsbild** für den Lehrberuf

## Molkereifachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 417/1993 01. Juli 1993

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
17	Grundkenntnisse der einschlägigen Verpackungssysteme und -materialien	Beschicken und Bedienen von Abfüll- und Verpackungsanlagen	Kennzeichnen und Vorbereiten von Trinkmilch und Milcherzeugnissen für den Vertrieb
18	Kenntnis über das Lagern und Kühlen von Milch und Milcherzeugnissen	Lagern und Kühlen von Milch und Milcherzeugnissen	
19	-	Kenntnis über die Lagerhaltung und den Vertrieb (Expedit)	
20	-	Führen von Aufzeichnungen (Produktion, Lager)	
21	Betrieblicher Umweltschutz und Entsorgung		
22	-	Milchgeldabrechnung; Einführung in die Preiskalkulation für Trinkmilch und Milcherzeugnisse	
23	Kenntnis über die Stellung der Trinkmilch und Milcherzeugung am Lebensmittelmarkt sowie über Marketing	Mitwirken bei Marketingmaßnahmen für Trinkmilch und Milcherzeugnisse	
24	Kenntnis der für die Milchwirtschaft wesentlichen Rechtsvorschriften (insbesondere Marktordnung, Lebensmittelrecht)		
25	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
26	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
27	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf Molkereifachmann/-frau

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 417/1993 01. Juli 1993

### Verhältniszahlen

Zur Sicherung einer sachgemäßen Ausbildung sind folgende Verhältniszahlen betreffend das Verhältnis der Anzahl der Lehrlinge zur Anzahl der im Betrieb beschäftigten, fachlich einschlägig ausgebildeten Personen einzuhalten:

1. eine fachlich einschlägig ausgebildete Person.....zwei Lehrlinge
2. für jede weitere fachlich einschlägig ausgebildete Person.....je ein weiterer Lehrling

Auf die Verhältniszahlen von zweijährigen und dreijährigen Lehrberufen sind Lehrlinge in den letzten vier Monaten ihrer Lehrzeit nicht anzurechnen. Bei Lehrberufen mit einer Lehrzeitdauer von zweieinhalb und dreieinhalb Jahren sind Lehrlinge in den letzten sieben Monaten ihrer Lehrzeit nicht auf die Verhältniszahlen anzurechnen. Bei vierjährigen Lehrberufen sind Lehrlinge im letzten Jahr ihrer Lehrzeit nicht auf die Verhältniszahlen anzurechnen.

Lehrlinge, denen mindestens zwei Lehrjahre ersetzt wurden, sowie fachlich einschlägig ausgebildete Personen die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt werden, sind nicht auf die Verhältniszahlen anzurechnen.

Werden in einem Betrieb in mehr als einem Lehrberuf Lehrlinge ausgebildet, dann sind Personen, die für mehr als einen dieser Lehrberufe fachlich einschlägig ausgebildet sind, nur auf die Verhältniszahl eines dieser Lehrberufe anzurechnen.

Ein Ausbilder ist bei der Ermittlung der Verhältniszahl als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person zu zählen. Wenn er jedoch mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, ist er als eine fachlich einschlägig ausgebildete Person bei den Verhältniszahlen aller Lehrberufe zu zählen, in denen er Lehrlinge ausbildet.

Zur Sicherung einer sachgemäßen Ausbildung sind folgende Verhältniszahlen betreffend das Verhältnis der Anzahl der Lehrlinge zur Anzahl der im Betrieb beschäftigten Ausbilder einzuhalten:

1. auf je fünf Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der nicht ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist,
2. auf je 15 Lehrlinge zumindest ein Ausbilder, der ausschließlich mit Ausbildungsaufgaben betraut ist.

Die Verhältniszahl betreffend Anzahl der Lehrlinge und Anzahl der im Betrieb beschäftigten, fachlich einschlägig ausgebildeten Personen darf jedoch nicht überschritten werden.

Ein Ausbilder, der mit Ausbildungsaufgaben in mehr als einem Lehrberuf betraut ist, darf – unter Beachtung der im vorhergehenden Absatz angeführten Verhältniszahlen – insgesamt höchstens so viele Lehrlinge ausbilden, wie es den Verhältniszahlen der in Betracht kommenden Lehrberufe entspricht.