

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Milchtechnologie nach dem
BGBl. I Nr. 78/2015 (129. Verordnung; Jahrgang 2016)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes			
Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche			
Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes			
Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes			
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:	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Methodenkompetenz: z. B. Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.			
Soziale Kompetenz: z. B. in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.			
Personale Kompetenz: z. B. Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.			
Kommunikative Kompetenz: z. B. mit Kunden/innen, Vorgesetzten, Kollegen/innen und anderen Personengruppen zielgruppengerecht kommunizieren; Englisch auf branchen- und betriebs-üblichem Niveau zum Bestreiten von Alltags- und Fachgesprächen beherrschen			
Arbeitsgrundsätze: z. B. Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.			
Kundenorientierung: Im Zentrum aller Tätigkeiten im Betrieb hat die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden/innen unter Berücksichtigung der Sicherheit zu stehen			
Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Ergonomisches Gestalten des Arbeitsplatzes			
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe			
Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung			
Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden			
Kenntnis über die gesetzlichen Grundlagen und Strukturen der AMA, der Milchverarbeitung in Österreich, der EU sowie der Weltmilchwirtschaft			
Grundkenntnisse der für die Milchwirtschaft branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen (insbesondere Lebensmittelrecht und Codex Alimentarius Austriacus – Kapitel Milch und Milchprodukte)			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Kenntnis der für die Milch-wirtschaft branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen (insbesondere Lebensmittelrecht und Codex Alimentarius Austriacus – Kapitel Milch und Milchprodukte)			
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			
Grundkenntnisse des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (z. B. HACCP, GMP, IFS)			
Kenntnis und Mitarbeit beim betriebsspezifischen Qualitätsmanagement einschließlich Dokumentation (z. B. HACCP, GMP, IFS)			
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			
Grundkenntnisse über Milcherfassungssysteme und deren gesetzlichen Anforderungen			
Kenntnis über die Gesetze und Richtlinien betreffend den Rohstoff Milch sowie über die Bezahlung nach Inhaltsstoffen			
Kenntnis über Aufbau, Funktion und Bedienung der Geräte und Anlagen der Milchannahme, insbesondere Annahmewaage, Volumenzähler, Probenahmegeräte, Transport- und Lagerbehälter			
Mitarbeit beim Übernehmen der Rohmilch			
Übernehmen der Rohmilch			
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			
Kenntnis der branchenspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten			
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			
Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie z. B. Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, Ausbeuteberechnungen, Druckberechnungen usw.			
Mitarbeiten beim Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen			
Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Kenntnis des Herstellens und Weiterzüchtens von Kulturen			
Herstellen, Weiterzüchten und Anwenden von Kulturen			
Kenntnis des Aufbaus, der Funktion und der Bedienung der betriebsspezifischen Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen			
Mitarbeiten beim Bedienen und Überwachen der betriebs-spezifischen Versorgungsein-richtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwas-sereinrichtungen			
Bedienen und Überwachen der betriebsspezifischen Versorgungseinrichtungen, insbesondere Dampfkessel- und Stromversorgungsanlagen, Kältemaschinen, Frisch- und Abwassereinrichtungen			
Kenntnis der Förderung (z. B. Pumpen, Rohrleitungen, Armaturen) und Lagerung von Flüssigkeiten sowie Umgehen mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen			
Kenntnis der Produktionstechnologie zur Herstellung von Milchprodukten der weißen, gelben und bunten Palette (z. B. Trinkmilch, Milchlischerzeugnisse, Joghurt, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Fruchtojoghurt usw.) und der dazu notwendigen Arbeitsschritte wie z. B. Reinigen, Entkeimen, Standardisieren, Mischen, Homogenisieren, Erhitzen, Kühlen, Eindampfen, Trocknen, Trennen, Membranverfahren, Schmelzen			
Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Produktion eingesetzten benötigten Maschinen, Anlagen und Einrichtungen (z. B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen)			
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			
Vorbereiten und Anwenden von Zusatz- und Hilfsstoffen			
Kenntnis der einschlägigen Verpackungsmaterialien sowie -arten und deren Anwendungsmöglichkeiten			
Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung und Verpackung (Kennzeichnung) von Milchprodukten sowie der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung, Kühlen und Transport			
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			



Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
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 Trans-portieren			
Kenntnis der Logistik (An- und Auslieferungslogistik) und der Vertriebsabläufe			
Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik			
Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen			
Kenntnis über das fachgerechte Planen, Analysieren, Um-setzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen und Prozesstechnologien			
Mitwirken beim Planen, Analysieren, Umsetzen und Optimieren von betrieblichen Arbeitsabläufen und Prozess-technologien			
Mitarbeiten beim Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen (Produktion, Lager usw.)			
Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen (Produktion, Lager usw.)			
Kenntnis des Wartens sowie Mitarbeiten beim Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen			
Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen			
Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie der Mikrobiologie			
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 z. B. Fettgehalt, Ei-weißgehalt, Säuregrad, pH-Wert, Dichte, Wassergehalt, Keimzahl, Zellzahl und Hemmstoffe gemäß Normen			
Protokollieren und grafisches Auswerten von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV und Methoden der Statistik			
Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen			
Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz – BAG)			
Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten			
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			
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit			
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften			