



Und nach der Ausbildung?

Milchwirtschaftliche Laboranten erfüllen wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und -sicherung in Molkereien und Käsereien. Sie untersuchen und prüfen Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel, Wasser und Zusatzstoffe mit Hilfe chemischer, mikrobiologischer und physikalischer Verfahren. Absolventen der Milchwirtschaftlichen Berufe sind in der gesamten Milchwirtschaft, der Zulieferindustrie sowie in artverwandten Berufen der Lebensmittelindustrie sehr gefragt.

Welche Fortbildungsmöglichkeiten gibt es?

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in
- Fachhochschulstudium der Milchwirtschaft
- Hochschulstudium der Lebensmitteltechnologie

Kontakt:

Weitere Auskünfte erhältst Du bei der Ausbildungsberatung des Institutes für Lebensmittelqualität, Dr. Helmut Steinkamp, Magda Meyer und Anja Ehlers, oder www.lwk-niedersachsen.de/berufe

Institut für Lebensmittelqualität
LUFA Nord-West
Ammerländer Heerstr. 115-117
26129 Oldenburg
Telefon: 0441 97352-0
bildungmilchwirtschaft@lufa-nord-west.de

MILCHWIRTSCHAFTLICHE LABORANTIN/ MILCHWIRTSCHAFTLICHER LABORANT





Anja

Warum lerne ich diesen Beruf?

Naturwissenschaften haben mich immer stark interessiert, deshalb habe ich ein Praktikum im Labor gemacht. Am Beruf der Milchwirtschaftlichen Laborantin reizt mich vor allem die Vielseitigkeit. Wir arbeiten sowohl im chemischen als auch im mikrobiologischen Labor. Daher sind wir nach der Ausbildung auch vielseitig einsetzbar.

Wie sieht meine Arbeit aus?

Als Auszubildende sind wir überwiegend in den Frühschichten eingesetzt. Wir werden im Rotationsprinzip in einem unserer drei chemischen und dem mikrobiologischen Labor eingesetzt. Wir führen u. a. chemische Analysen zum Fettgehalt und der Trockenmasse durch, kontrollieren den pH-Wert und setzen mikrobiologische Proben an. Wir müssen sehr sauber und präzise arbeiten und Geduld für längere Analysen haben. In meinem Ausbildungsbetrieb arbeiten wir vor allem mit Referenzmethoden.

Was plane ich nach der Ausbildung?

Nach der Ausbildung möchte ich in meinem Ausbildungsbetrieb arbeiten. Für ein Jahr haben wir eine Übernahmegarantie. Auch später sind die Berufsaussichten in unserem Betrieb gut. Die Verdienstmöglichkeiten sind aufgrund des Schichtdienstes gut.

Nach einem Jahr Praxis möchte ich eine zweijährige, schulische Fortbildung zum Labortechniker besuchen.



Corinna

Warum lerne ich diesen Beruf?

Ernährung und Lebensmittel interessieren mich stark. Daher habe ich auch mein Abitur am Berufskolleg absolviert. In dieser Zeit habe ich ein Praktikum im Labor gemacht, das mir gut gefallen hat. Die breit gefächerte Ausbildung mit Chemie, Mikrobiologie und Hygiene hat mich überzeugt.

Wie sieht meine Arbeit aus?

In der Regel arbeiten wir Auszubildenden in der Frühschicht. Am Beginn der Ausbildung sind wir im chemischen Labor eingesetzt und später im mikrobiologischen Labor. Außerdem findet in unserem Betrieb täglich eine sensorische Verkostung statt. Daher ist es wichtig, dass man Milchprodukte mag. Wir arbeiten in der Analyse mit modernster Technik, z. B. dem D-Count, mit dem Hefen und Schimmelpilze ausgezählt werden. Wichtig ist, dass wir verantwortungsbewusst und hygienisch arbeiten, da wir Lebensmittel kontrollieren. Der Berufsschulunterricht findet in Blockform statt und hat vor allem in den Naturwissenschaften und Mathematik ein hohes Niveau.

Was plane ich nach der Ausbildung?

Ich möchte studieren, wahrscheinlich Ökotrophologie. Ich kann mir vorstellen, später als Lehrerin zu arbeiten, aber auch den Bereich der Lebensmittelüberwachung finde ich interessant.

Wer kann die Ausbildung beginnen?

Der erfolgreiche Abschluss der Hauptschule ist Voraussetzung. Eine höhere schulische Qualifikation erleichtert die berufliche Aufstiegsfortbildung und ist Voraussetzung für ein Studium der Milch- und Molkereiwirtschaft bzw. Lebensmitteltechnologie. Interesse an Naturwissenschaften sind ebenso Voraussetzung wie das Interesse an der Laborarbeit, Ausdauer, Verantwortungsbewusstsein und eine präzise Arbeitsweise.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Bei Abitur, Fachhochschulreife und hervorragenden Leistungen oder erfolgreich abgeschlossener Ausbildung in einem anderen Beruf kann die Ausbildung verkürzt werden. Die Ausbildung findet in anerkannten Ausbildungsbetrieben der Milchwirtschaft oder Milchwirtschaftlichen Untersuchungsinstituten statt. Während der Ausbildung ist der Besuch der Berufsschule und der überbetrieblichen Ausbildungspflicht. Der Berufsschulunterricht findet in Form von Blockunterricht

