



# Lehrberuf Milchtechnologe/in

**Ältere Berufsbezeichnung(en):** Molkereifachmann/-frau; MolkerIn und KäserIn.

## TÄTIGKEITSMERKMALE

Erwärmen, filtrieren, mit Kulturen impfen, Proben nehmen, Computer programmieren - lebensmittel-chemische Prozesse, mikrobiologische Vorgänge und moderne technische Anlagen bestimmen den Weg vom Rohstoff Milch bis zum fertigen Produkt. Milchtechnologen sind die Experten in allen Fragen zum Thema Milch. Der Erfolg der Arbeit spiegelt sich wieder im Geschmack und Qualität von Käse, Joghurt, Topfen und Co.

## TÄTIGKEITSFELD

- Labor
- Produktion


### Kernaufgaben der Milchtechnologie

- Technologie und Prozesse beherrschen
- Anlagen bedienen und überwachen
- Einhaltung der Hygienestandards
- Produktionsbegleitende Kontrollen
- Bewertung der Produktqualität
- Innovative Produktentwicklung

Der zentrale Aufgabenbereich liegt aber in der Produktion: Die Milchtechnologen/-technologinnen bedienen und steuern die Produktionsmaschinen und -anlagen und überwachen den Produktionsprozess. Dabei gilt es, bei Ablaufstörungen rasch einzugreifen und damit den reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten, aber vor allem auch die Produktqualität durch Überwachung der Qualitätssicherungsmaßnahmen sicherzustellen. Die Vielfalt der Produktionsmaschinen und -anlagen einer Molkerei ist enorm und spiegelt die Vielfalt der Produkte und Produktionsschritte wider; da gibt es z.B. Eindampfungsanlagen, Trocknungsanlagen, Filtrationsanlagen und Membrananlagen. Auch für die weiteren Produktionsschritte (Abfüllen oder Verpacken, Haltbarmachen und Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren der Molkereiprodukte) gibt es jeweils eigene Maschinen und Anlagen, welche von den Milchtechnologen/-technologinnen betreut werden müssen (Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen, Umstellen, Pflegen und Reinigen, Warten). Oberstes Gebot bei allen Arbeiten der Milchtechnologen/-technologinnen ist die genaue Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, der Umweltschutzmaßnahmen und vor allem der Hygienevorschriften.

Die Milchtechnologen/-technologinnen sind in der betrieblichen Praxis meist auf einen Aufgabenbereich spezialisiert. So arbeiten sie z.B. bei der Milchannahme, der Pasteurisierung der Milch usw.

Vom landwirtschaftlichen Betrieb kommt die Rohmilch in Tanksammelwägen zur Milchannahme. Dort überwachen die Milchtechnologen/-technologinnen die Abfüllung der Milch, registrieren ihr Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben zur Feststellung der Milchqualität und der hygienischen Beschaffenheit. Sie kontrollieren die Reinigung des Tankwagens.



Im Pasteurraum erfolgt die Bearbeitung der Milch. Die Milchtechnolog/-technologin reinigen die Milch in Zentrifugen und pasteurisieren sie durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen in eigenen Pasteuranlagen, um sie zu entkeimen. Sie steuern Homogenisierungsanlagen, die die Fettkügelchen in der Milch zerkleinern. Mit Separatoren (Geräte zur Trennung verschiedener Bestandteile) trennen die Milchtechnolog/-technologin die Milch zu Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die verschiedenen Milcharten werden mit einer Milchverteilungsanlage zur Weiterverarbeitung geleitet.

## **ANFORDERUNGEN**

**physische Ausdauer:** Belastung durch hohe Luftfeuchtigkeit, teilweise auch durch Hitze, Gerüche und Dämpfe

**Handgeschicklichkeit:** Zerlegen und Zusammenbauen der Geräte, Maschinen und Anlagen (z.B. bei der regelmäßigen Reinigung); Hantieren mit empfindlichen Laborgeräten (Untersuchungen an der Rohmilch);

**Geruchs- und Geschmackssinn:** Beurteilen der Produkte durch Riechen und Kosten;

**Unempfindlichkeit der Haut:** Belastung der Haut durch Reinigungsmittel und Feuchtigkeit; Arbeiten mit Milchsäurebakterien;

**technisches Verständnis:** Einstellen und Bedienen der Maschinen und Anlagen; Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten an den Geräten und Maschinen;

**Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team.

## **BERUFSSCHULE**

Einzig milchwirtschaftliche Berufsschule Österreichs -Tiroler Fachberufsschule Kufstein - Rotholz

An der Tiroler Fachberufsschule Kufstein - Rotholz bereiten sich junge Leute auf ihre berufliche Laufbahn vor. Wenn Sie sich für die Herstellung und Qualitätssicherung von Milch- und Molkereiprodukten interessieren, ist die Tiroler Fachberufsschule Kufstein - Rotholz, Ausbildungszweig Molkereifachmann/frau die richtige Wahl für Sie!

Durch die Fachberufsschule erhalten Sie eine solide und umfassende Grundausbildung in 16 Fächern. Dabei geht's um Molkerei-, Käserei- und Maschinenkunde, Praktische Arbeit sowie um chemische und mikrobiologische Laborübungen. Die praktische Umsetzung erfolgt in den Lehrbetrieben.

### Hoher Praxisbezug

Im Rahmen der Ausbildung legen wird besonderen Wert auf größtmöglichen Praxisbezug gelegt. Dieser wird durch den Einsatz der Fach- und Lehrkräfte in Rotholz bewerkstelligt. Darüber hinaus wird die Käserei sowie die chemischen und die mikrobiologischen Labors der HBLFA Tirol - Forschung und Servicegenutzt.

Da dies die einzige milchwirtschaftliche Berufsschule in Österreich ist,, kommen auch die Südtiroler und die landwirtschaftlichen Molkereifacharbeiter/innen nach Kufstein - Rotholz. Die Unterbringung der Mädchen erfolgt im hauseigenen Internat. Die Burschen sind im Kolpingheim in Jenbach untergebracht

Tiroler Fachberufsschule für Wirtschaft und Technik Kufstein-Rotholz

6330 Kufstein, Salurner Straße 22

05372 / 64195

<http://www.tfbs-kufstein.tsn.at>