

Milchtechnologie (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Ähnliche Bezeichnung(en): früher: Molkereifachmann/-frau

Berufsbeschreibung

MilchtechnologInnen verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten und Käse. Sie erzeugen u. a. Trinkmilch, Milchlischerzeugnisse, Butter- und Sauermilch, Topfen, Joghurt oder Schlagobers und verschiedene Käsesorten. Sie übernehmen die Milch, messen sie ab und prüfen ihre Qualität. Danach leiten sie die Milch zur speziellen Verarbeitung weiter. In der betrieblichen Praxis sind MilchtechnologInnen meist auf einen bestimmten Aufgabenbereich wie z. B. Milchannahme, Pasteurisierung, Buttereier oder Käseerei spezialisiert. MilchtechnologInnen führen laufend Qualitätskontrollen durch, verpacken die Produkte und lagern sie. Sie arbeiten vorwiegend in genossenschaftlichen und industriellen Molkereien und Käseereien im Team mit BerufskollegInnen und anderen Fach- und Assistenzkräften der Lebensmittelerzeugung.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche

MilchtechnologInnen nehmen die Rohmilch entgegen, die in Tanksammelwägen oder Kannen von landwirtschaftlichen Betrieben angeliefert wird. Sie registrieren das Gewicht der Milch, entnehmen Proben zur chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchung, um die Milchqualität sicherzustellen. Zur Milchverarbeitung reinigen sie zuerst die Milch, homogenisieren sie und trennen sie mit Hilfe von Zentrifugen und Separatoren in Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die verschiedenen Milcharten werden, je nach Verwendungszweck, entweder als Trinkmilch abgefüllt oder zu Topfen, Joghurt, Milchlischergetränken, Butter, Rahm usw. weiterverarbeitet. Dabei bedienen und überwachen MilchtechnologInnen u. a. Butterungsanlagen, Separatoren, Filtrations- und Membrananlagen, Kühl- und Abfüllanlagen.

Bei der Käseherstellung setzen die MilchtechnologInnen der Milch Säurekulturen zu. Im Käsefertiger fügen sie zur Gerinnung der Milch Lab bei. Dieses Gemisch wird durch Formen, Wenden und Pressen in Trockenmasse (Käse) und Wasser (Molke) getrennt. MilchtechnologInnen schöpfen die Käsemasse ab, zur Nachbehandlung legen sie diese in ein Salzbad und bringen sie abschließend zum Reifen in den Gär- bzw. Lagerkeller. MilchtechnologInnen verfolgen die Reifeentwicklung des Käses und führen zur Gewinnung verschiedener Käsesorten unterschiedliche Endbehandlungen durch.

Während der Herstellungsprozesse kontrollieren MilchtechnologInnen im Labor laufend die Qualität der Produkte und untersuchen sowohl die Milch als auch die Zwischen- und Endprodukte. Sie füllen die fertigen Produkte ab bzw. verpacken diese - dabei überwachen und bedienen sie vor allem Abfüll- und Verpackungsanlagen. Außerdem sind sie für die fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Produktionsräume und -anlagen zuständig.

Arbeitsmittel

MilchtechnologInnen arbeiten an Produktionsmaschinen und -anlagen wie z. B. Milchwaagen, Zentrifugen, Käsefertiger, Anlagen zur Pasteurisierung und Homogenisierung, Butterungsanlagen, Separatoren, Reifungsbehälter, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen. Sie verwenden verschiedene Rezepturen, Mess- und Prüfgeräte und entnehmen Proben. Sie hantieren mit Milch und Milchkannen, Käseläusen, Molkeprodukten, Butter usw. Zur Reinigung und Desinfizierung der Anlagen und Behälter verwenden sie Säuren, Laugen und Desinfektionsmittel.

Bei ihrer Arbeit tragen MilchtechnologInnen spezielle Schutzkleidung, um die strengen Hygienebestimmungen der Produktion einzuhalten und Verunreinigungen zu vermeiden.

Arbeitsumfeld/Arbeitsorte

MilchtechnologInnen arbeiten in den Produktionshallen der verschiedenen Abteilungen von Molkereien oder Käseereien (z. B.

Milchabteilung, Käserei, Lagerung). Sie sind im Team mit BerufskollegInnen und verschiedenen Fach- und Assistenzkräften tätig und haben Kontakt zu MitarbeiterInnen anderer Abteilungen, insb. der Entwicklungslabors und Qualitätssicherung, aber auch zu LieferantInnen und KundInnen.

INFO: Der Tätigkeitsbereich von MilchtechnologInnen entspricht weitgehend jenen von Molkerei- und KäsefacharbeiterInnen. Der Unterschied liegt darin, dass der Lehrberuf FacharbeiterIn Molkerei- und Käsewirtschaft (Lehrberuf) ein durch Landesgesetze geregelter landwirtschaftlicher Lehrberuf, der vor allem in kleineren landwirtschaftlichen Betrieben tätig ist, während Milchtechnologie ein durch Bundesgesetze geregelter gewerblicher Lehrberuf ist und die Fachkräfte vor allem in gewerblichen Molkereien und Käsereien tätig sind.

Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick

- Rohmilch bei der Milchannahme übernehmen und wiegen
- chemische, physikalische und bakteriologische Untersuchungen an den Milchproben durchführen
- Pasteuranlagen, Separatoren und Homogenisieranlagen zur Trennung der Milch in verschiedene Bestandteile (Vollmilch, Magermilch, Rahm) bedienen und überwachen
- laufend Qualitätskontrollen durchführen
- Milch zu verschiedenen Milchprodukten (Topfen, Joghurt, Butter, Buttermilch etc.) durch Zusetzen von bestimmten Milchsäure- und Pilzkulturen unter Verwendung entsprechender Rezepturen weiterverarbeiten
- verschiedene Käsesorten herstellen, den Reifeprozesses im Gärkeller laufend überwachen
- Produktionsanlagen rüsten, anfahren, bedienen und überwachen
- Produkte haltbar machen, konservieren und fertige Milchprodukte abfüllen, verpacken, lagern und kühlen
- Gerätschaften, Maschinen, Kannen und Behälter warten, reinigen und desinfizieren

Unternehmen und Institutionen

- Genossenschaftliche, gewerbliche oder industrielle Molkereien und Käsereien

Anforderungen

Jeder Beruf erfordert ganz **spezielle Sach- und Fachkenntnisse**, die in der Ausbildung vermittelt werden. Daneben gibt es auch eine Reihe von Anforderungen, die praktisch in allen Berufen wichtig sind. Dazu gehören: **Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit und Pünktlichkeit, genaues und sorgfältiges Arbeiten, selbstständiges Arbeiten, Einsatzfreude und Verantwortungsbewusstsein**. Auch die Fähigkeit und Bereitschaft mit anderen zusammen zu arbeiten (**Teamfähigkeit**) und **Lernbereitschaft** sind heute kaum noch wegzudenken.

Welche Fähigkeiten und Eigenschaften in **DIESEM Beruf** sonst noch erwartet werden, kann von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich sein. Die folgende Liste gibt dir einen Überblick über weitere Anforderungen, die häufig gestellt werden.

Denk daran: Viele dieser Anforderungen sind auch Bestandteil der Ausbildung.

Körperliche Anforderungen: Welche körperlichen Eigenschaften sind wichtig?

- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Sachkompetenz: Welche Fähigkeiten und Kenntnisse werden von mir erwartet?

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- chemisches Verständnis
- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe
- handwerkliche Geschicklichkeit
- systematische Arbeitsweise
- technisches Verständnis

Sozialkompetenz: Was brauche ich im Umgang mit anderen?

- Kommunikationsfähigkeit

- Kundinnen-/Kundenorientierung

Selbstkompetenz: Welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen: Was ist sonst noch wichtig?

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Alternativen/Spezialisierung

Verwandte Lehrberufe

Durch die Verwandtschaftsregelung wird die Ausbildung in einem Lehrberuf auf Teile der Lehrzeit in anderen (verwandten) Lehrberufen angerechnet. Dadurch verkürzt sich die Lehrzeit bei der Ausbildung in einem weiteren Lehrberuf (oder auch beim Wechsel auf einen verwandten Lehrberuf).

Bei folgenden verwandten Lehrberufen verkürzt sich die Lehrzeit im Ausmaß der angegebenen Lehrjahre. (Beispiel: Der Eintrag "1. voll" bedeutet z. B., dass sich die Lehrzeit im verwandten Lehrberuf um ein Jahr verkürzt.)

- Brau- und Getränketechnik (Lehrberuf), "1. voll"
- Lebensmitteltechnik (Lehrberuf), "1., 2. voll"
- Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehrberuf), "1. voll"

Lehre und Matura

Mit einer erfolgreich abgeschlossenen Lehre und vier weiteren Prüfungen erlangen Sie die Berufsmatura (Berufsfreifeprüfung). Diese öffnet Ihnen den Zugang zu Universitäts- und Fachhochschulstudien. Außerdem ermöglicht sie zusätzliche Karrierewege im erlernten Beruf, aber auch außerhalb des bisherigen Berufsfeldes.

Und so geht es:

Die Berufsmatura besteht aus vier Teilprüfungen: Deutsch (schriftlich und mündlich) und Mathematik (schriftlich), eine lebende Fremdsprache (schriftlich oder mündlich) und ein Fachbereich (schriftliche Prüfung oder Projektarbeit und mündliche Prüfung). Der Fachbereich ist ein Thema aus dem Berufsfeld des Kandidaten/der Kandidatin.

Wie funktioniert die Vorbereitung?

Die Vorbereitung auf die Berufsfreifeprüfung erfolgt in Vorbereitungskursen, die von Erwachsenenbildungseinrichtungen (z. B. WIFI, bfi, Volkshochschulen), Berufsschulen oder höheren Schulen (z. B. AHS, HAK, HTL, HLW) angeboten werden. In solchen Lehrgängen können auch die jeweiligen Teilprüfungen abgelegt werden. Drei der vier Teilprüfungen können bereits während der Lehre abgelegt werden. Zur letzten Teilprüfung kann man nach erfolgreichem Lehrabschluss, aber nicht vor dem 19. Geburtstag antreten.

Durch ein Förderprogramm, können die Vorbereitungskurse und die Prüfung seit September 2008 in ganz Österreich kostenlos angeboten werden. Zur konkreten Ausgestaltung der Vorbereitung auf die Berufsfreifeprüfung bestehen in den einzelnen Bundesländern unterschiedliche Modelle. Informationen bieten u. a. die Bildungseinrichtungen und die Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern.

Link: Häufig gestellte Fragen!

Selbstständigkeit

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung ist gegeben durch:

Reglementierte Gewerbe:

- Milchtechnologie/Molker, BGBl. II Nr. 70/2003, Novelle mit Artikel 32 BGBl. II Nr. 399/2008

Für die Ausübung eines reglementierten Gewerbes sind, neben der Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen, Befähigungsnachweise zu erbringen, die in den angeführten Bundesgesetzblättern festgelegt sind.

Downloadmöglichkeit der Zugangsvoraussetzung und Prüfungsordnungen (Bundesgesetzblätter): [Wirtschaftskammer Österreich: Prüfungs- und Befähigungsnachweise für reglementierte Gewerbe](#)

ALLGEMEINE HINWEISE:

Für jede Tätigkeit, die Sie selbstständig, regelmäßig und mit der Absicht, Gewinn zu erzielen, ausüben wollen, brauchen Sie eine **Gewerbeberechtigung** (Ausnahme: Freie Berufe). Diese erhalten Sie durch Anmeldung bei der Gewerbebehörde (Bezirkshauptmannschaft, Magistrat).

Unabhängig von einem etwaigen Befähigungsnachweis müssen Sie dafür folgende Voraussetzungen erfüllen:

- das 18. Lebensjahr muss vollendet sein
- österreichische Staatsbürgerschaft oder Staatsbürgerschaft eines anderen EU-Mitgliedstaates (oder eines Staates, mit dem ein entsprechender Staatsvertrag besteht) oder es liegt ein gültiger Aufenthaltstitel vor, der zur selbstständigen Tätigkeit berechtigt
- keine Ausschließungsgründe (z. B. abgewiesene Konkursanträge, Bestrafung wegen Finanzstrafdelikten)

In allen Fällen einer selbstständigen Berufsausübung (ob im Rahmen eines Gewerbes oder als freiberufliche Tätigkeit) ist diese bei der **Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft** und dem zuständigen **Finanzamt** zu melden.

Weitere Informationen und Kontakte:

- Weitere Informationen über die Gewerbeordnung, Befähigungsnachweise, Kontaktmöglichkeiten usw. finden Sie unter [Wirtschaftskammer Österreich - Gewerbeberecht.](#)
- Weitere Informationen zur Unternehmensgründung, Kontaktmöglichkeiten usw. finden Sie unter [Gründerservice der Wirtschaftskammer Österreich.](#)

Links

Interessante Infos rund um den Beruf

- Alle **LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNGEN** in ÖsterreichInternet: <http://www.ewaros.at/lehrlingsentschaedigung>
- AMA - Agrarmarkt AustriaInternet: <http://www.ama.at>
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und WasserwirtschaftInternet: <http://www.bmlfuw.gv.at>
- Das Portal der Landwirtschaftskammern ÖsterreichsInternet: <http://www.lko.at>
- Fachverband der LebensmittelindustrieInternet: <http://www.dielebensmittel.at>
- Institut für Lebensmitteltechnologie TU GrazInternet: <http://www.foodscience.tugraz.at>
- Lehrberufsservice des Bundesministeriums für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft
Internet: <http://www.bmwf.w.gv.at/Berufsausbildung/LehrlingsUndBerufsausbildung/Seiten/default.aspx>