

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Lehre Milchtechnologie

INHALT

| | |
|------------------------------|---|
| Kurzinfo..... | 1 |
| Ausbildungsbeschreibung..... | 2 |
| Ausbildungsinstitute..... | 2 |
| Berufe nach Abschluss..... | 2 |
| Zusatzinfo..... | 2 |
| Impressum..... | 3 |

KURZINFO

Die Lehrausbildung (= duale Ausbildung) erfolgt überwiegend in einem Betrieb (Lehrbetrieb). Etwa 20 % der Ausbildungszeit verbringen die Lehrlinge in der Berufsschule. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.

| | |
|-----------------|--|
| Ausbildungsart | Lehre |
| Dauer | 3 Jahre |
| NQR Level | 4 |
| Form | Dual |
| Voraussetzungen | Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht |
| Zielgruppe | Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, meist im Alter von 15 bis 19 Jahren |
| Abschluss | <p>Lehrabschlussprüfung (LAP)</p> <p>Hier finden Sie nur die aktuellen Zeugniserläuterungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeugniserläuterung DE • Zeugniserläuterung EN |
| Berechtigung | <ul style="list-style-type: none"> • Ausübung des erlernten Berufes • Zugang zu Werkmeisterschulen und Meisterprüfungen im jeweiligen Fachbereich • Möglichkeit der selbstständigen Berufsausübung im Fachbereich gemäß Gewerbeordnung <p>Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich konkreter Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Berufsbildenden Schulen unter www.gewerbeordnung.at.</p> |

| | |
|--------|--|
| Gruppe | <p>Lehre:</p> <p>Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.</p> <p>Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.</p> |
|--------|--|

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Im Lehrberuf Milchtechnologie lernen die Lehrlinge unter anderem wie sie:

- Rohmilch übernehmen und prüfen (Geschmack, Geruch)
- Proben entnehmen und chemisch und mikrobiologisch untersuchen
- Separatoren, Produktions-, Pasteurierungs- und Homogenisierungsanlagen steuern
- 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

Mit erfolgreicher Lehrabschlussprüfung sind die Lehrabsolventen/-absolventinnen berechtigt die Berufsbezeichnung "Milchtechnologe" bzw. "Milchtechnologin" zu tragen.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Tirol

Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz - Standort der Berufsschule Milchtechnologie

Adresse: 6200 Strass i. Zillertal, Rotholz 50a
Telefon: +43 (0)5242 62 479
Email: direktion@tfbs-schwaz.tsn.at
Webseite: <https://tfbs-schwaz.tsn.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Milchtechnologe/-technologin](#)

ZUSATZINFO

Möglichkeit zur Berufsreifeprüfung (Lehre mit Matura, Berufsmatura)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 24.08.23

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!