

## Molkereifachmann/-frau

### Die Ausbildung im Überblick

Bei diesem Beruf handelt es sich um einen ehemaligen Ausbildungsberuf, der zum 01.08.2010 außer Kraft trat. Er wurde durch den Beruf Milchtechnologe/-technologin abgelöst.

### Ausbildungsinhalte

Im 1. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb beispielsweise:

- welchen Einfluss Fütterung, Laktation, Tierarzneimittel und Umwelt auf die Milchqualität haben
- wie man Rohmilch erfasst
- wie die Geräte und Anlagen für die Milchannahme bedient werden
- wie man Ventile, Pumpen, Zentrifugen, Homogenisatoren und andere Geräte oder Maschinen zur Milchbearbeitung bedient
- was beim Produktionsablauf zur Herstellung verschiedener Milchprodukte zu beachten ist

Während des 2. Ausbildungsjahres wird den Auszubildenden u.a. vermittelt:

- wie man Milch nach der Milch-Güteverordnung prüft und beurteilt
- welche Verfahren der Milchbearbeitung es gibt (zum Beispiel Wärmebehandlung, Standardisierung)
- wie man Keimzahl und Colititer bestimmt
- was es beim Bedienen von Abfüll- und Verpackungsanlagen zu beachten gibt
- wie Ver- und Entsorgungsanlagen bedient und gewartet werden

Im 3. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden:

- wie man Butterungsmaschinen, Quarkseparatoren, Käsefertiger, Reifungsbehälter, Eindampfungs- und Trocknungsanlagen sowie Membrantrennanlagen bedient und wartet
- wie man produktionsbezogene Untersuchungen durchführt (wie man Fettgehalt, Säuregrad, Dichte, Wassergehalt feststellt)
- wie Produktionsberichte und Mengennachweise erstellt und bewertet werden
- wie man beim Beheben von Störungen im Produktionsablauf mithelfen kann
- was man über Kennzeichnungs- sowie Mess- und Eichvorschriften wissen muss

Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden vermittelt:

- welche Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag entstehen
- die Organisation des Ausbildungsbetriebes und seine wirtschaftlichen Beziehungen
- welche Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften beachtet werden müssen
- mit welchen Regelungen des Umweltschutzes und welchen Möglichkeiten eine sparsame Energie- und Materialverwendung gewährt wird
- wie man Reinigungs- und Desinfektionsmittel sach- und umweltgerecht anwendet

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule

erwirbt man grundlegende Kenntnisse z.B. auf folgenden Gebieten:



- Milcherzeugung
- Mikrobiologie
- Produkttechnologie
- Molkereitechnik
- fachbezogene Rechtsvorschriften
- Chemie
- Physik
- Informatik
- Rechnungswesen

Rechtsgrundlagen:

**Verordnung über die Berufsausbildung zum Molkereifachmann/zur Molkereifachfrau (Molkereifachmann-Ausbildungsverordnung) vom 28.02.1991 (BGBl. I S. 513)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/molkfausbv/gesamt.pdf>

**Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Molkereifachmann/Molkereifachfrau, Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.07.1991**

## Lernorte

Molkereifachleute werden im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule ausgebildet.

Überwiegend absolvieren sie ihre Ausbildung in Betrieben der Milchverarbeitung, zum Beispiel in Milchwerken und Käsereien. Meist sind sie in Produktionshallen, Lagern oder Laboren tätig.

Da einige Betriebe nicht alle Ausbildungsinhalte vermitteln können, verlagern sie Teile der Ausbildung in andere Betriebe oder auch in überbetriebliche Ausbildungsstätten .

Der Berufsschulunterricht findet zum Teil in Blockform in Fachklassen statt.

Länderübergreifende Fachklassen gibt es derzeit

- für die Länder Brandenburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen  
**in Oranienburg (Brandenburg)**  
Georg-Mendheim- Oberstufenzentrum | Standort Oranienburg André-Pican-Straße 39 16515 Oranienburg  
D +49.3301.6017051 +49.3301.6017060  
Internet: <http://www.gmosz.de/hp/index.php>  
[osz.ohv1@osz.oberhavel.de](mailto:osz.ohv1@osz.oberhavel.de)
- für die Länder Bremen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen **in Oldenburg (Niedersachsen)**  
Berufsbildende Schule III Oldenburg Willersstraße 9 26123 Oldenburg D +49.441.983610  
+49.441.9836140  
Internet: <http://www.bbs3ol.de>  
[schule@bbs3-ol.de](mailto:schule@bbs3-ol.de)

Quelle: **Übersicht länderübergreifender Fachklassen**

Internet:

[http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/1984/1984\\_01\\_26-RV-Split-mit-Liste.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1984/1984_01_26-RV-Split-mit-Liste.pdf)

Darüber hinaus können im Einzelfall auch an anderen Schulen Fachklassen eingerichtet werden.

## Ausbildungsbedingungen

Worauf man sich einstellen sollte

Wer eine duale Ausbildung zum Molkereifachmann/zur Molkereifachfrau absolviert, lernt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule** .



**Ausbildungsbetriebe** sind Betriebe der Milch verarbeitenden Industrie. Dort arbeiten die Auszubildenden in Produktionshallen, Lagern und Labors. Von Anfang an sind sie im Schichtdienst tätig, meist in der Frühschicht mit Beginn um vier Uhr morgens. Weil Milch leicht verderbt, muss sie auch am Wochenende sofort verarbeitet werden; die angehenden Molkereifachleute müssen also auch dann arbeiten. Bei der Herstellung von Milchprodukten gibt es viele Aufgaben zu erledigen, bei denen Aufmerksamkeit und Sorgfalt gefragt sind. Die angehenden Molkereifachleute bedienen und überwachen verschiedene Maschinen bei der Bearbeitung von Rohmilch, bei der Produktion von Joghurt, Quark, Butter oder Käse. Beim Umgang mit Lebensmitteln ist Hygiene oberstes Gebot. Die Auszubildenden müssen deshalb von Anfang an sorgfältig die Sicherheits- und Hygienevorschriften einhalten. Oft tragen sie den ganzen Tag Nässeschutzkleidung, Gummistiefel und -handschuhe, um die Lebensmittel zu schützen und zu verhindern, dass ihre Haut durch Reinigungsmittel und organische Säuren gereizt wird. An den ständig in der Luft liegenden Milch- und Käsegeruch müssen sie sich ebenso gewöhnen wie an die hohe Luftfeuchtigkeit und die Temperaturschwankungen zwischen den oft aufgeheizten Produktionsräumen und den Kühl- und Reifungsräumen. In Milchtrocknungsanlagen herrscht außerdem erheblicher Lärm; dort tragen sie deshalb Gehörschutz.

Angeleitet werden die angehenden Molkereifachleute von ihrem Ausbilder und erfahrenen Kollegen, die sie schrittweise an ihre Aufgaben heranzuführen. Bereits während der Ausbildung wird selbstständiges Arbeiten erwartet und das Ergebnis laufend kontrolliert. Die volle Verantwortung müssen die Auszubildenden noch nicht tragen: Dass die Milch die richtige Prozentzahl an Fett enthält und der Käse lange genug reift, garantieren die ausgebildeten Fachkräfte, die dafür zuständig sind, dass die zukünftigen Molkereifachleute aus ihren Fehlern lernen.

Die Auszubildenden dokumentieren die einzelnen Abschnitte ihrer betrieblichen Ausbildung in einem Berichtsheft, das regelmäßig von ihrem Ausbilder kontrolliert wird. Es muss sorgfältig geführt werden und ist Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung.

In der **Berufsschule** erarbeiten sich die Auszubildenden den theoretischen Hintergrund, den sie für die erfolgreiche Ausübung ihres Berufs benötigen. Der Unterricht, in dem selbstständiges Arbeiten im Vordergrund steht, ist in Lernfelder gegliedert. Die Auszubildenden lösen praxisorientierte Aufgaben, indem sie die Durchführung betrieblicher Maßnahmen planen, die Ergebnisse überprüfen, bewerten und gegebenenfalls korrigieren. Der Berufsschulunterricht in Fachklassen findet ein- bis zweimal pro Woche oder "am Stück" als Blockunterricht statt. Hier wird der Unterrichtsstoff eines Jahres in Blöcken von beispielsweise drei oder vier Wochen vermittelt. Findet der Blockunterricht nicht am Wohnort statt, sind die Auszubildenden während dieser Zeit z.B. in einem Internat untergebracht und dadurch von Familie und Freunden getrennt.

Da kleinere Betriebe oft nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln können, werden fehlende Qualifikationen durch **überbetriebliche Ausbildungsabschnitte** abgedeckt. Auch hier ist eventuell eine Internatsunterbringung erforderlich.

## Leistungsnachweise und Prüfungen

Während der gesamten Ausbildung müssen die zukünftigen Molkereifachleute regelmäßig Leistungsnachweise erbringen und hierfür auch in ihrer Freizeit lernen. In der Berufsschule werden z.B. Klassenarbeiten oder Tests geschrieben. Auch für die Prüfungsvorbereitung auf die Abschlussprüfung müssen die Auszubildenden Zeit einplanen.

## Ausbildungsvergütung

Auszubildende, die eine duale Ausbildung durchlaufen, erhalten eine Ausbildungsvergütung. Sie richtet sich überwiegend nach tarifvertraglichen Vereinbarungen. Ihre Höhe ist abhängig vom Ausbildungsbereich (Industrie und Handel, Handwerk u.a.) und von der Branche, in der die Ausbildung stattfindet, sowie vom räumlichen Geltungsbereich des einschlägigen Tarifvertrages. Unter bestimmten Bedingungen, beispielsweise wenn der Ausbildungsbetrieb nicht tarifgebunden ist, sind auch frei vereinbarte Ausbildungsvergütungen möglich.



Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen. Ansprüche können aus ihnen nicht abgeleitet werden. Die Auszubildenden können in den einzelnen Ausbildungsjahren monatlich folgende Ausbildungsvergütungen erhalten:

- 1. Ausbildungsjahr: € 455 bis € 647
- 2. Ausbildungsjahr: € 504 bis € 724
- 3. Ausbildungsjahr: € 574 bis € 829

#### Quelle:

Die Angaben orientieren sich an den Informationen der Datenbank Ausbildungsvergütungen (DAV) des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) - Stand: Oktober 2009

## Ausbildungskosten

Die Ausbildung im Betrieb ist für die Auszubildenden kostenfrei. Allerdings können für den Berufsschulunterricht sowie für Lehrgänge in überbetrieblichen Ausbildungsstätten Lernmittelkosten (z.B. für Fachliteratur), Fahrtkosten und ggf. auch Kosten für auswärtige Unterbringung entstehen.

#### Förderungsmöglichkeiten

Unter bestimmten Bedingungen können Auszubildende Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) erhalten. Informationen hierzu erteilen die örtlichen Agenturen für Arbeit. Über Voraussetzungen und Höhe einer möglichen Beihilfe informieren das entsprechende Merkblatt der Bundesagentur für Arbeit sowie der BAB-Rechner:

#### **Berufsausbildungsbeihilfe-Rechner (BAB)**

Internet: <http://babrechner.arbeitsagentur.de/>

Ein Service der Bundesagentur für Arbeit

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

## Verkürzungen/Verlängerungen

#### Verkürzung der Ausbildungszeit

- Die zuständige Stelle hat auf gemeinsamen Antrag von Auszubildenden und Ausbildenden die Ausbildungszeit zu kürzen, wenn zu erwarten ist, dass das Ausbildungsziel in der gekürzten Zeit erreicht wird. Die Verkürzungsdauer ist unterschiedlich und hängt von der Vorbildung ab. Bei berechtigtem Interesse kann sich der Antrag auch auf die Verkürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit beziehen (Teilzeitberufsausbildung).
- Die Landesregierungen können über die Anrechnung von Bildungsgängen berufsbildender Schulen oder einer Berufsausbildung in sonstigen Einrichtungen bestimmen. Voraussetzung ist ein gemeinsamer Antrag der Auszubildenden und Ausbildenden an die zuständige Stelle.
- Auszubildende können nach Anhörung der Ausbildenden und der Berufsschule vor Ablauf ihrer Ausbildungszeit zur Abschlussprüfung zugelassen werden, wenn ihre Leistungen dies rechtfertigen. Die Verkürzungsdauer beträgt meist 6 Monate.



## Verlängerung der Ausbildungszeit

In Ausnahmefällen kann die zuständige Stelle die Ausbildungszeit verlängern, wenn dies erforderlich ist.

## Ausbildungsform

Beim Ausbildungsberuf Molkereifachmann/-frau handelt es sich um eine duale Ausbildung, die im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Der Monoberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten in der Landwirtschaft ausgebildet.

## Ausbildungsaufbau

### Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb und nach Bedarf in überbetrieblichen Lehrgängen		Ausbildung in der Berufsschule in den Lerngebieten:
<b>Im 1. und 2. Ausbildungsjahr</b>	Rohstoff Milch und seine Eigenschaften Erfassen und Kontrollieren der Anlieferungsmilch Annehmen und Vorbehandeln der Milch thermisches und mechanisches Behandeln der Milch Anwenden produktionstechnischer Verfahren Herstellen von Konsummilch, Milchprodukten und anderen Erzeugnissen, die aus Milch produziert werden Durchführen von produktionsbegleitenden Kontrollen und Produktkontrollen Abpacken, Lagern und Vertreiben Bedienen und Warten von Versorgungs- und Entsorgungsanlagen Anwenden fachbezogener Rechtsvorschriften Erstellen und Auswerten von Mengen- und Verwertungsnachweisen	Milcherzeugung Chemie Physik Mikrobiologie Produkttechnologie Molkereitechnik fachbezogene Rechtsvorschriften Informatik Rechnungswesen
<b>Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres</b>		
<b>Im 3. Ausbildungsjahr</b>	Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. und 2. Ausbildungsjahr	Vertiefen der Kenntnisse aus dem 1. und 2. Ausbildungsjahr



## Abschlussprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr

# Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen

## Ausbildungsabschluss

Die Abschlussprüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf folgender Grundlage durchgeführt:

**Verordnung über die Berufsausbildung zum Molkereifachmann/zur Molkereifachfrau (Molkereifachmann-Ausbildungsverordnung) vom 28.02.1991 (BGBl. I S. 513)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/molkausbv/gesamt.pdf>

## Zulassung zur Prüfung

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muss allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, dass er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

## Prüfungsinhalte

### Zwischenprüfung

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres wird eine Zwischenprüfung durchgeführt, die aus einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung besteht.

### Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einem praktischen, einem schriftlichen und einem mündlichen Teil. Der **praktische Teil der Prüfung** besteht aus fünf Arbeitsproben. Sie sollen in maximal sechs Stunden durchgeführt werden.

Für diese Arbeitsaufgaben kommen insbesondere in Betracht:

- das Annehmen und Bearbeiten von Milch
- das Herstellen von sauren Milcherzeugnissen oder Milchmischerzeugnissen
- das Herstellen von Butter oder Mischfetten
- das Herstellen von Käse oder Dauermilcherzeugnissen
- das Durchführen chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungen

Der **schriftliche Teil der Prüfung** umfasst die Fächer Produkttechnologie, Untersuchungswesen, Molkereitechnik, technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Die maximale Prüfungsdauer beträgt sechs Stunden.

Die **mündliche Prüfung** soll nicht länger als 60 Minuten dauern.

### Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Prüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.



## Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei nachgeordneten Dienststellen der für Landwirtschaft zuständigen Ministerien bzw. bei der Landwirtschaftskammer abgelegt.

## Abschluss-/Berufsbezeichnungen

### Abschluss-/Berufsbezeichnung

- Molkereifachmann/Molkereifachfrau

## Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung

Grundsätzlich wird - wie bei allen anerkannten, nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung geregelten Ausbildungsberufen - keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend angehende Molkereifachleute mit einem mittleren Bildungsabschluss ein. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

## Schulische Vorbildung - rechtlich

Nach dem Berufsbildungsgesetz ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

## Schulische Vorbildung - praktiziert

Im Jahr 2008 begannen 279 zukünftige Molkereifachleute ihre Ausbildung. 53 Prozent von ihnen verfügten über einen mittleren Bildungsabschluss, 32 Prozent über den Hauptschulabschluss. Die Hochschulreife besaßen 15 Prozent.

Quelle:

Bundesinstitut für Berufsbildung: BIBB-Datenblätter

## Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

Jugendliche (Personen unter 18 Jahren), die in das Berufsleben eintreten, dürfen nach § 32 des Jugendarbeitsschutzgesetzes nur dann beschäftigt werden, wenn sie dem Arbeitgeber eine ärztliche Bescheinigung über eine Erstuntersuchung vorlegen.

## Wichtige Schulfächer

### Schulkenntnisse

Gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung zum Molkereifachmann bzw. zur Molkereifachfrau bilden vertiefte Kenntnisse in den nachfolgend genannten Schulfächern:



Schulfach	Begründung
Mathematik	Mathematik gehört zum Handwerkszeug von angehenden Molkereifachleuten. Für das Berechnen von Rohstoffeinsätzen, Mischungsverhältnissen oder Sollausbeute sind die Grundrechenarten oder auch das Prozentrechnen unabdingbar.
Chemie	Da angehende Molkereifachleute mit Rohstoffen zur Herstellung von Molkereiprodukten umgehen müssen, sind Kenntnisse in Chemie vorteilhaft.
Werken/Technik	Für die Tätigkeiten an Anlagen, zum Beispiel das Warten und Prüfen von Maschinen, sind Fertigkeiten und Kenntnisse in Werken und Technik hilfreich.

## Ausbildung im Ausland und internationale Zusatzqualifikation

### Teile der Ausbildung im Ausland

Das im Jahr 2005 novellierte Berufsbildungsgesetz eröffnet grundsätzlich die Möglichkeit, Teile der dualen Ausbildung im Ausland zu absolvieren. Die Auslandsaufenthalte werden im Ausbildungsvertrag vereinbart und können bis zu ein Viertel der Ausbildungsdauer betragen.

### Dokumentation beruflicher Auslandserfahrungen

Im Ausland absolvierte Ausbildungs- und Lernabschnitte kann man im Europass dokumentieren lassen. Seine standardisierten und europaweit einheitlichen Dokumente machen Qualifikationen, Fähigkeiten und Kompetenzen transparent und vergleichbar.

Nähere Informationen:

#### Europass

Internet: <http://www.europass-info.de/de/start.asp>

### Informationen zu Ausbildungs- und Arbeitsmöglichkeiten

Die Auslandsvermittlung der Bundesagentur für Arbeit informiert umfassend, detailliert und länderspezifisch über berufliche Bildungs- und Arbeitsmöglichkeiten im Ausland:

#### Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV)

Internet: <http://www.ba-auslandsvermittlung.de>

## Perspektiven nach der Ausbildung

### Ein Beruf - viele Möglichkeiten

Beschäftigung finden Molkereifachleute in Milch verarbeitenden Betrieben, wie z.B. in Molkereien, Käseereien und Milchwerken.

Nach ihrer Ausbildung müssen sich die Fachkräfte meist entscheiden, welche Einsatzgebiete für sie in Frage kommen und worauf sie sich spezialisieren möchten. Das Spektrum reicht von der Eingangskontrolle über die Lagerung bis zur Qualitätskontrolle.

### Am Ball bleiben durch lebenslanges Lernen

Um den Anforderungen des Arbeitsalltags gerecht zu werden, müssen Molkereifachleute ihr Fachwissen stets aktuell halten und ihre Fachkenntnisse erweitern.



Informationen zu möglichen Anpassungsweiterbildungen bietet die Datenbank BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

### Auf der Karriereleiter nach oben?

Den ersten Schritt zum beruflichen Aufstieg kann man bereits während seiner Ausbildung tun, indem man ausbildungsbegleitend Zusatzqualifikationen erwirbt. Beispielsweise umfassen die Bildungsangebote von "Ausbildung Plus" mindestens 100 Stunden und vermitteln Inhalte, die über die Ausbildungsordnung des jeweiligen Berufes hinausgehen. Umweltschutztechniken gehören ebenso dazu wie Management, Computerführerschein oder internationale Qualifikationen. Bestimmte Zusatzqualifikationen können z.B. sogar als Teil der Meisterprüfung anerkannt oder auf andere Weiterbildungen angerechnet werden. Nähere Informationen zum Angebot an Zusatzqualifikationen enthält die Datenbank "Ausbildung Plus":

#### **AusbildungPlus**

Internet: <http://www.ausbildung-plus.de>

Gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung; Projektträger ist das Bundesinstitut für Berufsbildung

Wer beruflich vorankommen will und eine leitende Position anstrebt, kann eine **Aufstiegsweiterbildung** ins Auge fassen. Dies kann eine Weiterbildung als Meister/in oder als Techniker/in sein.

Darüber hinaus haben Personen mit einer Hochschulzugangsberechtigung die Möglichkeit, ein Studium in Betracht zu ziehen.

Informationen zu konkreten Aufstiegsweiterbildungen bietet die Datenbank BERUFENET in der Rubrik "Weiterbildung" unter dem Navigationspunkt "Tätigkeit".

### Selbstständigkeit

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich: Molkereifachleute können sich z.B. mit einem eigenen Milch verarbeitenden Betrieb selbstständig machen.

## Ausbildungsalternativen

Zu diesem Beruf gibt es Ausbildungsalternativen in unterschiedlichen Bereichen. Die Ähnlichkeit der nachfolgend genannten Berufe bezieht sich auf vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte.

Ausbildungsalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung

- Fachkraft für Fruchtsafttechnik
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Süßwarentechnik
- Brauer und Mälzer/Brauerin und Mälzerin
- Müller - Verfahrenstechnologe/Müllerin - Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft
- Brenner/Brennerin
- Destillateur/Destillateurin
- Weinküfer/Weinküferin

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: Maschinen, Apparate und technische Anlagen der Lebensmittel- und Getränkeherstellung einschließlich Abfüll- und Verpackungseinrichtungen vorbereiten, bedienen und überwachen; Qualitätskontrollen durchführen.

Ausbildungsalternativen im Bereich Labor / Technische Assistenz

- Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin
- Lebensmitteltechnischer Assistent/Lebensmitteltechnische Assistentin
- Staatlich geprüfter Landwirtschaftlich-technischer Assistent/Staatlich geprüfte Landwirtschaftlich-technische Assistentin



- Chemielaborant/Chemielaborantin

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: Umgang mit Nahrungsmitteln wie Milch und Milchprodukten; labortechnische Untersuchungen und Qualitätskontrollen von Milch, Milchprodukten oder anderen Lebensmitteln durchführen.

Ausbildungsalternativen im Bereich Chemisch-pharmazeutische Produktion

- Chemikant/Chemikantin
- Pharmakant/Pharmakantin

Vergleichbare Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalte: automatisierte Produktionssysteme überwachen, steuern und bedienen; Maschinen und Anlagen warten und pflegen; Produktionsergebnisse kontrollieren und Proben entnehmen.