

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen führen chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten in allen Herstellungsstadien durch. Daneben kontrollieren sie das für die Produktion benötigte Wasser, die Zusatzstoffe sowie die eingesetzten Verpackungsmittel und das Abwasser. Zur Vorbereitung der Untersuchung bestimmen sie die erforderlichen Labormaterialien bzw. -geräte und kontrollieren die Funktionsfähigkeit. Mithilfe der Analysegeräte und -materialien identifizieren sie Inhaltsstoffe und erfassen diese mengenmäßig. Sie speichern die Prüfergebnisse in Labordateninformationsmanagementsystemen und vergleichen sie mit vorgegebenen Prüfkriterien, mit früheren Untersuchungsergebnissen sowie mit Untersuchungen anderer Produkte. Anhand ihrer Auswertungen wird die Qualität der Milchprodukte abschließend beurteilt.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen finden Beschäftigung

- in Betrieben der Milchverarbeitung, z.B. in Molkereien und Käsereien
- in der öffentlichen Verwaltung
- in Instituten, die Milcherzeugnisse nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetze überprüfen
- in milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten
- in Betrieben der Nahrungsmittelherstellung

Arbeitsorte:

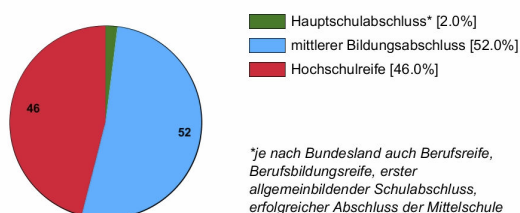
Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen arbeiten in erster Linie

- in Laborräumen
- in Produktionshallen
- in Lager- und Kühlräumen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen die Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z.B. beim Durchführen chemischer und physikalischer Analysen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten von Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln)
- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Laborvorgängen)
- Geschicklichkeit und Auge-Hand-Koordination (z.B. beim Aufbauen der Analyseapparatur oder beim Abmessen chemischer Reagenzien zur Herstellung von Nährmedien)
- Technisches Verständnis (z.B. beim Warten der Laborgeräte und -einrichtungen)

Schulfächer:

- Chemie/Biologie/Physik (z.B. für die Kontrolle der Zusammensetzung von Milchprodukten mit chemischen und physikalischen Untersuchungsmethoden)
- Mathematik (z.B. für die Berechnung von Volumen- und Mischungsverhältnissen)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 551 bis € 959
- 2. Ausbildungsjahr: € 591 bis € 1.095
- 3. Ausbildungsjahr: € 649 bis € 1.234

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

