

Ausbildungsmodul 2: Herstellen von Butter und -zubereitungen

Ausbildungsinhalte

Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

Produktionsverfahren zur Herstellung verschiedener Buttersorten, Butterzubereitungen und gesalzener Butter

- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe bereitstellen, kontrollieren und lagern
- Verfahren zur Butterherstellung durchführen (Rahmerhitzung, Rahmreifung, Butterungsvorgang, Wassergehaltseinstellung und Zutatendosierung)
- Fettkristallisation, Temperatur- und pH-Steuerung
- Kulturenarten und -bereitung
- Wirtschaftlichkeits- und Qualitätsüberwachung

Verpacken von pastösen Produkten

- Verpackungsmaschinen beschicken und bedienen
- Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen
- Verpackungsmaterial und Fertigpackungen prüfen und beurteilen

Steuern und Regeln der Produktionsprozesse

- Produktions- und Verpackungsanlagen vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten (insbesondere Erhitzeranlage, Butterfertiger und Butterungsmaschine)
- Produktions- und Verpackungsanlagen bedienen und überwachen, Störungen feststellen und beseitigen
- Versorgungsanlagen überwachen
- arbeitsplatzspezifische Software anwenden

Qualitätssicherungssysteme anwenden

- betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen
- Produktstandards anwenden, Umsetzung prüfen und beurteilen
- Rohstoff, Zwischen- und Endprodukte anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen

Hygienemaßnahmen anwenden

- Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden sowie Maßnahmen zur Sicherung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beachten
- Reinigungsanlagen und -systeme anwenden und warten
- Produktions- und Verpackungsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen und desinfizieren
- Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen
- Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen

Dauer: 10 Ausbildungstage (40 h/Woche)