

Ausbildungsmodul 3: Herstellen von Milchmisch- und fermentierten Milcherzeugnissen

Ausbildungsinhalte

Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

Produktionsverfahren zur Herstellung von Milchmischerzeugnissen und gesäuerten Milchprodukten

- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe bereitstellen, kontrollieren und lagern
- Herstellungsverfahren (Standardisierung, Homogenisierung, Wärmebehandlung, Kühlung, Lagerung), Misch- und Fermentationsprozesse durchführen
- Wirtschaftlichkeits- und Qualitätsüberwachung

Verpacken von flüssigen und pastösen Produkten

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

Steuern und Regeln von Produktionsprozessen

- Produktions-, Abfüll- und Verpackungsanlagen vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten (insbesondere Standardisierungs-, Misch-, Filtrations-, Eindampfungseinrichtungen, Homogenisatoren, Wärmetauscher)
- 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 überprüfen und beurteilen
- Rohmilch, 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, desinfizieren und sterilisieren
- Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen
- Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen

Dauer: 10 Ausbildungstage (40 Stunden/Woche)