

Ausbildungsmodul 4: Herstellen von Käse und -zubereitungen

Ausbildungsinhalte

Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

Produktionsverfahren zur Herstellung von Frisch-, Lab- und Schmelzkäse sowie Membranfiltration

- Roh-, Käsereihilfs- und Zusatzstoffe bereitstellen, kontrollieren und lagern
- Speisequarkherstellung (Thermoquarkverfahren mit kontinuierlicher Bruchtrennung im Quarkseparator sowie mittels UF)
- Herstellung verschiedener Labkäsesorten (Vorreifung, Enzymzusatz, Gerinnung/Dicklegung, Gallerteprüfung, Bruchbearbeitung und -portionierung, Pressen, Salzen, Reifung/Pflege)
- Schmelzkäseherstellung im Cutter
- Wirtschaftlichkeits- und Qualitätsüberwachung

Verpacken von pastösen und festen 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 Käsefertiger, Käsepresse, Salzbad, Thermoquarkanlage, Cutter, UF/UO-Anlage)
- Produktions- und Verpackungsanlagen bedienen und überwachen, Störungen feststellen und beseitigen
- Versorgungsanlagen überwachen
- arbeitsplatzspezifische Software anwenden

Qualitätssicherungssysteme anwenden

- betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, qualitätssichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen
- Produktstandards anwenden, Umsetzung prüfen 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 und desinfizieren
- Maßnahmen zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen
- Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen

Dauer: 10 Ausbildungstage (40 Stunden/Woche)