

Betrieblicher Ausbildungsplan für den Ausbildungsberuf Milchtechnologe/Milchtechnologin

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/in

Der/Die **Ausbildende** erstellt gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologe zur Milchtechnologin vom 09.04.2010 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für die/den Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**.

Der/Die Auszubildende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten und Kenntnisse), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Milchtechnologe/in aufgeführt sind, sind darin auszuweisen, auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes zu beziehen und den Ausbildungsabschnitten zeitlich zuzuordnen.

Die im **Ausbildungsrahmenplan sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte** sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen (z.B. Selbstständigkeit, Fähigkeit zur Problemlösung, Teamgeist, Entscheidungsfähigkeit) vermittelt werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungsjahren jeweils bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepasst werden. Es ist sicherzustellen, dass die im Ausbildungsplan vorgesehenen Inhalte bis zur Zwischenprüfung bzw. Abschlussprüfung vermittelt werden.

Ein zentrales Prinzip der Ausbildung ist das **selbstständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der beruflichen Tätigkeiten**. Bei der Vermittlung aller Fertigkeiten und Kenntnisse sind immer die **Zusammenhänge mit dem gesamten betrieblichen Geschehen** zu berücksichtigen. Entsprechende Vorgaben dazu sind auch in der zeitlichen Gliederung zur Ausbildungsverordnung formuliert.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes:

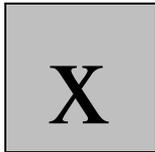
- Fertigkeiten und Kenntnisse, die gemäß den Vorgaben des Ausbildungsrahmenplanes in den verschiedenen Ausbildungsabschnitten erworben werden sollen, sind im betrieblichen Ausbildungsplan jeweils durch Schattierung entsprechend gekennzeichnet.
Vor bzw. zu Beginn der Ausbildung sind die jeweiligen schattierten Felder mit einem Schrägstrich (/) zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können.

Beispiel:



Die Schrägstriche sind zu einem Kreuz (X) zu vervollständigen, wenn der Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Beispiel:



Kann die Vermittlung nicht im geplanten Ausbildungsjahr erfolgen, muss der Lerninhalt im folgenden Ausbildungsjahr berücksichtigt werden.

Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.

- In der Spalte „Anmerkungen“ können die konkreten betrieblichen Ausbildungsinhalte, Angaben zum Vermittlungsort, zeitliche/betriebliche/personelle Besonderheiten oder andere Anmerkungen zu den einzelnen Lernzielen eingetragen werden.

Zusätzlich vorgesehene, über die Mindestanforderungen der Verordnung hinausgehende Ausbildungsinhalte können in den jeweiligen Leerzeilen vermerkt bzw. geplant werden.

- Der Ausbildungsplan ist in einfacher Ausfertigung zu erstellen und im Berichtsheft des/der Auszubildenden einzuordnen.
- Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen und vorzulegen.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.

Sachlich-zeitliche Gliederung der Ausbildung

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sind wie folgt zu vermitteln:

01. bis 18. Monat

<u>Zeitraumen</u>	<u>Vermittlungsschwerpunkt</u>
8 Wochen	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
2 Wochen	Qualitätssicherungssysteme anwenden
10 Wochen	Hygienemaßnahmen anwenden
25 Wochen	Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen
15 Wochen	Steuern und Regeln von Produktionsprozessen
4 Wochen	Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien
10 Wochen	Verpacken von Produkten
4 Wochen	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden

19. bis 36. Monat

<u>Zeitraumen</u>	<u>Vermittlungsschwerpunkt</u>
8 Wochen	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
8 Wochen	Qualitätssicherungssysteme anwenden
4 Wochen	Hygienemaßnahmen anwenden
23 Wochen	Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen
21 Wochen	Steuern und Regeln von Produktionsprozessen
4 Wochen	Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien
8 Wochen	Verpacken von Produkten
2 Wochen	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die während der gesamten Ausbildung zu vermitteln sind

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
2. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz

Hinweis:

Die zeitlichen Angaben sind Bruttowerte. Für die tatsächliche betriebliche Ausbildung stehen ca. 2/3 der Zeiträume zur Verfügung.

Abschnitt A - Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
1.	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation			
	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen	8		
	b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten c) Konflikte im Team lösen		8	
2.	Qualitätssicherungssysteme anwenden			
	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern	2		
	b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen c) Produktstandards anwenden, Umsetzung überprüfen und beurteilen, insbesondere Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen		8	
3.	Hygienemaßnahmen anwenden			
	a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden sowie dabei Maßnahmen zur Sicherung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beachten b) Reinigungsanlagen und -systeme anwenden und warten c) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren d) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen	10		
	e) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen		4	
4.	Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen			
	a) Milch kontrollieren, beurteilen und annehmen b) Milch bearbeiten, insbesondere reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern c) Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten, insbesondere von Konsummilch, Butter, Käse und Milcherzeugnissen durchführen	25		
	d) produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen e) Bedienungsanleitungen und Wartungspläne umsetzen		23	

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort / -e, sonstiges)
		1.-18. Monat	19.-36. Monat	
5.	Steuern und Regeln von Produktionsprozessen			
	a) Fließschemata lesen und anwenden b) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren	15		
	c) Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte, insbesondere Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Abfüllanlagen sowie Wärmetauscher, vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten d) Prozessleittechnik bedienen e) Versorgungsanlagen überwachen f) Einflussfaktoren im Produktionsprozess im Hinblick auf Technologie und Wirtschaftlichkeit berücksichtigen		21	
6.	Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien			
	a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und kontrollieren b) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien zuordnen und lagern c) Lagerbestand kontrollieren und pflegen	4		
	d) Produkte für den Versand vorbereiten und Abgabe von Produkten durchführen		4	
7.	Verpacken von Produkten			
	a) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen b) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen c) Fertigpackungen prüfen und beurteilen	10		
	d) Verpackungsmaterialien prüfen und hinsichtlich des Verwendungszwecks beurteilen		8	
8.	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden			
	a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden c) Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten	4		
	d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen		2	

Abschnitt B - Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	während der gesamten Ausbildungszeit	Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, sonstiges)
1.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes		
	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern		
	b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären		
	c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen		
	d) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungs-rechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben		
2.	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht		
	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären		
	b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen		
	c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen		
	d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen		
	e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen		
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit		
	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen		
	b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden		
	c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten		
	d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		
4.	Umweltschutz		
	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere: a) über mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb Auskunft geben und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären		
	b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden		
	c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen		
	d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		

Erklärungen

I. Erläuterung zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam erörtert.
Er wird im Berichtsheft des/der Auszubildenden eingeordnet.

_____ Datum _____ Auszubildende/r _____ Ausbilder/in

II. Überprüfung der vermittelten Fertigkeiten und Kenntnisse a) zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam überprüft.

_____ Datum _____ Auszubildende/r _____ Ausbilder/in

b) zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam überprüft.

_____ Datum _____ Auszubildende/r _____ Ausbilder/in

III. Bemerkungen der zuständigen Stelle:

a) Ordnungsgemäße Vorlage bei Registrierung

Datum	Bemerkung	Unterschrift AB

b) Überprüfung im Rahmen der Zwischenprüfung

Datum	Bemerkung	Unterschrift AB

c) Überprüfung im Rahmen der Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung

Datum	Bemerkung	Unterschrift AB