

Hier dreht sich alles um Milch, Joghurt, Käse und Co.

# 3 Minuten Info

Milchtechnologie/-in



Molkereien, Milchwerke und Käseereien. Das Fachwissen von Milchtechnologien ist zudem in der Forschung und Entwicklung nachgefragt. Perspektivisch sind Qualifizierungen zum Molkereimeister, zum Techniker für die Milchwirtschaft oder zum Industriemeister in der Fachrichtung Lebensmittel möglich. Außerdem bietet sich ein Hochschulstudium im Bereich der Lebensmitteltechnologie an.

## Weitere Informationen

- [www.ble.de](http://www.ble.de)
- [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de)
- [www.planet-beruf.de](http://www.planet-beruf.de)
- [www.bildungsserver-agrar.de](http://www.bildungsserver-agrar.de)

## Leseempfehlung

- bzL-Heft „Die Grünen 14“
- [www.ble-medienshop.de](http://www.ble-medienshop.de)

## Bildnachweise

[agrarfoto.com](http://agrarfoto.com) (1/3); Dr. B. Börgermann (2); Fontanis - [istockphoto.com](http://istockphoto.com) (4); Christian Mühlhausen - [landpixel.de](http://landpixel.de) (5); Magone - [istockphoto.com](http://istockphoto.com) (6)

# Milchtechnologie/in

## Fachleute für leckerere Milchprodukte

**Aus Milch kann man eine Menge machen: Trinkmilch, Joghurt, Quark, Butter, Käse, Milchpulver und mehr. Bei der Milchverarbeitung spielen Milchtechnologien eine entscheidende Rolle. Der Beruf bietet großartige Zukunftsaussichten sowie zahlreiche Qualifizierungen in der Lebensmittelindustrie.**

## Aufgabenfelder

Milchtechnologien planen und kontrollieren Abläufe in der Milchverarbeitung bis hin zur Verpackung und Einlagerung der Produkte und dokumentieren ihre Arbeitsschritte. Die Milch-Fachleute bedienen dabei computergesteuerte Maschinen,

i.m.a - information.medien.agrar e.V.  
[www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de) | [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de)

Mit freundlicher Unterstützung der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank

101-415



information.  
medien.agrar e.V.

**ima**

### 3 Minuten Info Milchtechnologie/-in

links: Einer von vielen Einsatzorten - die Molkerei  
rechts: Überwachung komplexer Produktionsprozesse

Bei der Käseherstellung

Das fertige Endprodukt Joghurt



sorgen für eine störungsfreie Produktion, erkennen Qualitätsmängel und technische Fehler und beseitigen diese selbstständig. Das Management komplexer Produktions- und Verarbeitungsprozesse spielt demnach eine große Rolle. In der Ausbildung geht es aber um mehr als nur um Milch und Käse: Auszubildende lernen alles über Qualitätsmanagement, Hygienevorschriften, Lebensmittelrecht und Umweltschutz. Schließlich gehören die Kontrolle und die Qualitätssicherung der Milchprodukte zur täglichen Arbeit eines Milchtechnologen und einer Milchtechnologin.

#### Voraussetzungen

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Jedoch ist ein Hauptschul- bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss empfehlenswert. Für die richtige Berufswahl ist zudem ein vorheriges Praktikum sinnvoll. Weiterhin sind einige persönliche Eigenschaften wichtig:

- Interesse an Lebensmitteln und ihrer Herstellung,
- gute naturwissenschaftliche und mathematische Kenntnisse,
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen,
- Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein sowie technisches Interesse.

#### Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung zum Milchtechnologen erfolgt sowohl in einem Betrieb als auch in der Berufsschule. In der Regel dauert die Ausbildung drei Jahre. In den ersten 18 Monaten stehen dabei u.a. auf dem Lehrplan: Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren, Milch annehmen, kontrollieren und beurteilen sowie Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten erlernen und Abfüll- und Verpackungsanlagen bedienen. Darauf aufbauend werden in den folgenden 18 Monaten Kennt-

nisse zum Anwenden des Qualitätsmanagements und des Produktstandards bei Rohmilch-, Zwischen- und Endprodukten vermittelt. Die Inbetriebnahme und das Umrüsten von Produktionsanlagen und Geräten sind weitere Ausbildungsinhalte.

#### Perspektiven

Bundesweit gingen im Jahr 2022 rund 580 junge Menschen einer Ausbildung zum Milchtechnologen nach. Dabei lag der Anteil der männlichen Auszubildenden bei etwa 72 Prozent. Ein Auszubildender verdient durchschnittlich 649 bis 876 Euro pro Monat. Zukünftige Arbeitgeber sind Betriebe wie z.B.