





MILCHTECHNOLOG*IN



TÄTIGKEITEN

- ▶ Milcherzeugnisse herstellen, z.B. Trinkmilch, Joghurt, Butter, Käse und Milchpulver
- ▶ Maschinen und Anlagen vorbereiten, bedienen, reinigen und warten
- ▶ Milch und Milchprodukte verpacken und lagern
- ▶ Qualität der Produkte prüfen

MÖGLICHE ARBEITSORTE

-  Produktions- und Abfullhallen
-  Labore
-  Lagerräume
-  Kühlraum

TYPISCHE BETRIEBE

- ▶ Betriebe der Milchverarbeitung, z.B. Molkereien und Käsereien
- ▶ Nahrungs- und Genussmittelindustrie

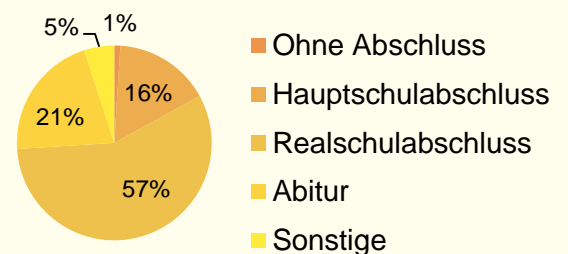
INTERESSEN & FÄHIGKEITEN

Lebensmittel	● ● ● ● ●
Handwerk	● ● ● ○ ○
Technik	● ● ● ○ ○
Naturwissenschaft	● ● ● ● ○
Sorgfalt	● ● ● ● ●
Teamarbeit	● ● ● ● ○

WICHTIGE SCHULFÄCHER

-  Mathematik
-  Biologie
-  Chemie
-  Werken/ Technik

SCHULABSCHLUSS



Quelle: BERUFENET

AUSBILDUNGSDAUER

