

# MILCHWIRTSCHAFTLICHE\* LABORANT\*IN



## TÄTIGKEITEN

- ▶ Labormaterialien und -geräte überprüfen
- ▶ Proben auswählen und entnehmen
- ▶ Milch und Milchprodukte mit chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Untersuchungen testen
- ▶ Untersuchungsergebnisse auswerten

## MÖGLICHE ARBEITSORTE

-  Labore
-  Produktionshallen
-  Lagerräume
-  Kühlräume

## TYPISCHE BETRIEBE

- ▶ Betriebe der Milchverarbeitung, z.B. Molkereien und Käsereien
- ▶ Institute, die Milcherzeugnisse nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetze überprüfen
- ▶ milchwirtschaftliche Lehr- und Versuchsanstalten
- ▶ Betriebe der Nahrungsmittelherstellung

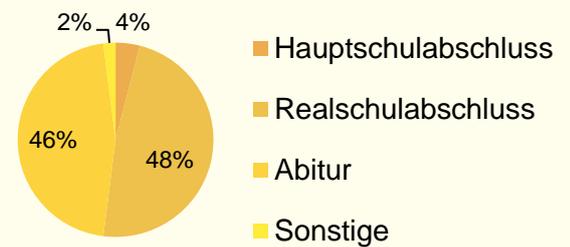
## INTERESSEN & FÄHIGKEITEN

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

## WICHTIGE SCHULFÄCHER

-  Biologie
-  Chemie
-  Mathematik

## SCHULABSCHLUSS



## AUSBILDUNGSDAUER

