

Betrieblicher Ausbildungsplan

Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb	Ausbilder/in

Der/die **Ausbildende** erstellt gemäß § 4 Absatz 2 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten und zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (Milchwirtschaftliche-Laboranten-Ausbildungsverordnung, MilchLAusbV) vom 29. Mai 2013 (BGBl. I S. 1405) unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **Ausbildungsplan**.

Der/die Ausbildungende 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 Milchwirtschaftlichen Laboranten bzw. zur Milchwirtschaftlichen Laborantin 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 Ausbildungsabschnitten 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.
- Der Ausbildungsplan ist in einfacher Ausfertigung zu erstellen und im Ausbildungsnachweis 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.

Sachliche und zeitliche Zusammenhänge:

bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im vorgenannten Ausbildungsberuf

Alle Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der betrieblichen Berufsausbildung vermittelt werden sollen sind im **Ausbildungsrahmenplan** (Anlage zu § 4 Absatz 2 der Ausbildungsordnung) **sachlich** aufgeführt.

Bestimmungen zur **zeitlichen Gliederung** der Berufsausbildung enthält die Anlage zur Ausbildungsordnung. Danach sollen die einzelnen Ausbildungsjahre in bestimmte **Zeiträume** gegliedert sein. Die **Qualifikationen aus den verschiedenen sachlichen Abschnitten sind übergreifend über die einzelnen Ausbildungsjahre zu vermitteln** (vergl. betrieblicher Ausbildungsplan).

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern.

Nr.	Inhalt lt. Ausbildungsrahmenplan	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
1	Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren; im Team und kundenorientiert arbeiten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)			
	a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kundenanforderungen planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen	5		
	b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten c) Konflikte im Team lösen		5	
2	Arbeitsgeräte und -mittel unter Berücksichtigung rationeller Energie- und Materialverwendung wirtschaftlich einsetzen, pflegen und warten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)			
	a) Funktionsfähigkeit von Arbeitsgeräten und -mitteln kontrollieren, Störungen und Abweichungen feststellen und Maßnahmen einleiten b) Arbeitsgeräte nach Bedienungsanleitung und sonstigen Vorgaben reinigen, pflegen und warten c) Laborgeräte für ihren Einsatz vorbereiten, insbesondere justieren und kalibrieren	4		
	d) Kontrolle sicherheitsrelevanter Vorgaben durchführen und veranlassen e) Maßnahmen dokumentieren		3	
3	Laborbedarf beschaffen, kontrollieren und lagern (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)			
	a) Warenbestand kontrollieren und dokumentieren	2		
	b) Bedarf an Labormaterialien ermitteln, deren Beschaffung veranlassen und diese nach Vorgaben lagern c) Sicherheit bei der Lagerung überprüfen und umsetzen d) fachliche Vorauswahl für Ersatzbeschaffungen treffen		3	
4	Lebensmittelsicherheitssysteme anwenden und Hygienemaßnahmen durchführen, kontrollieren und beurteilen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)			
	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und kontrollieren	4		
	b) Lebensmittelsicherheitssysteme, insbesondere HACCP-Konzept, erläutern und anwenden c) Umfeldmonitoring auf Grundlage von Prüfplänen durchführen d) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen		6	

Nr.	Inhalt lt. Ausbildungsrahmenplan	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
5	Qualitätssicherungssysteme anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)			
	a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern	4		
	b) laborbezogene Qualitätssicherungssysteme anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen durchführen c) Standards für Laboruntersuchungen, insbesondere für Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte, anwenden		6	
6	Be- und Verarbeiten von Milch und Milchprodukten überwachen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)			
	a) produktspezifische Eigenschaften von Milch und Milchprodukten in Herstellungsprozessen unter Berücksichtigung der eingesetzten Produkttechnologie beurteilen b) prozessunterstützende Kontrollen in den verschiedenen Verarbeitungsstufen durchführen und bei Abweichungen Maßnahmen veranlassen	3	3	
7	Proben entnehmen und zur Untersuchung vorbereiten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)			
	a) Probenahme für chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen nach produktspezifischen Plänen durchführen, Proben kennzeichnen, lagern und dokumentieren b) Proben für chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen vorbereiten	15		
	c) Rückstellmuster kennzeichnen, lagern und dokumentieren		5	

Nr.	Inhalt lt. Ausbildungsrahmenplan	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
8	chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren anwenden, dokumentieren und für die Qualitätsbeurteilung heranziehen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)			
	a) chemische Untersuchungsverfahren, insbesondere gravimetrische und volumetrische Methoden zur Untersuchung von Milch, Konsummilch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse, anwenden und dabei produktspezifische Parameter, insbesondere Fett-, Eiweiß-, Lactose-, Wasser- und Trockenmassegehalt, bestimmen b) physikalische Untersuchungsverfahren, insbesondere elektrochemische, spektroskopische, rheologische und chromatografische Methoden zur Untersuchung von Milch, Konsummilch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse, anwenden und dabei produktspezifische Parameter, insbesondere Inhaltsstoffe, pH-Wert, Dichte und Gefrierpunkt, bestimmen c) mikrobiologische Untersuchungsverfahren, insbesondere kulturelle, enzymatische und mikroskopische Methoden zur Untersuchung von Milch, Konsummilch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse, anwenden und dabei Mikroorganismen, insbesondere produktspezifische Kulturorganismen, Rekontaminationskeime und Gesamtkeimzahl sowie antibiotisch wirksame Substanzen, nachweisen d) chemische, physikalische und mikrobiologische Verfahren zur Untersuchung von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen, Wasser, Verpackungen sowie des Umfeldes entsprechend Untersuchungsziel anwenden e) Untersuchungsergebnisse dokumentieren und Analysenberichte erstellen f) Untersuchungsergebnisse mit produktspezifischen Vorgaben abgleichen und Maßnahmen ergreifen	30	30	
9	sensorische Prüfungen durchführen und Ergebnisse bewerten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)			
	a) Kriterien und Methoden zur Durchführung sensorischer Prüfungen erläutern	5		
	b) sensorische Prüfungen nach produktspezifischen Vorgaben vorbereiten und durchführen c) Ergebnisse unter Berücksichtigung von Standards bewerten und dokumentieren		10	

Nr.	Inhalt lt. Ausbildungsrahmenplan	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
10	Informations- und Kommunikationstechniken anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)			
	a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen	3		
	b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden			
	c) Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden			
	d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen		2	
11	Labordateninformationsmanagementsysteme anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 11)			
	a) Inhalt und Aufbau von Labordateninformationsmanagementsystemen erläutern	3		
	b) Labordaten erfassen, sichern und pflegen c) Labordaten mit Hilfe von Labordateninformationsmanagementsystemen verwalten und aufbereiten		5	
Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 1)			
	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
	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 personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben			

Nr.	Inhalt lt. Ausbildungsrahmenplan	zeitl. Richtwerte in Wochen im		Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Sonstiges)
		1. - 18. Monat	19. - 36. Monat	
2	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)			
	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	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 3)			
	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	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
4	Umweltschutz (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 4)			
	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb 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	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		

Erklärungen zum Ausbildungsplan

Name der/des Auszubildenden	Ausbildungsbetrieb

a) zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen. Dieser ist im Ausbildungsnachweis der/des Auszubildenden einzuordnen und bei Kontrollen jeweils mit vorzulegen.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/Ausbilder oder Ausbildende (Unterschrift)

b) zur Zwischenprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen und die/der Auszubildende und auch der/die Ausbilder/Ausbilderin bzw. der/die Ausbildende bestätigen durch ihre Unterschrift, dass die Ausbildungsinhalte entsprechend des Ausbildungsplanes bis zur Zwischenprüfung vermittelt wurden.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/Ausbilder oder Ausbildende (Unterschrift)

c) zur Abschlussprüfung

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen und die/der Auszubildende und auch der/die Ausbilder/Ausbilderin bzw. der/die Ausbildende bestätigen durch ihre Unterschrift, dass die Ausbildungsinhalte entsprechend des Ausbildungsplanes bis zur Abschlussprüfung vermittelt wurden.

Ort	Auszubildende/Auszubildender (Unterschrift)
Datum	Ausbilderin/Ausbilder oder Ausbildende (Unterschrift)

Prüfvermerke der zuständigen Stelle

Datum	Bemerkung	Unterschrift