|  |
| --- |
| **Betrieblicher Ausbildungsplan (zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**) Anlage zum Berufsausbildungsvertrag  gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung  **zum Milchwirtschaftlichen Laboranten\*zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (MilchLAusbV)** vom 29. Mai 2013 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Auszubildende\*r:** |  |
| **Ausbildungsbetrieb:** |  |
| **anerkannter Ausbilder\*in:** |  |
| **Ausbildungsdauer:** |  |

Ausbildende haben dafür Sorge zu tragen, dass den Auszubildenden die berufliche Handlungsfähigkeit vermittelt wird, die zum Erreichen des Ausbildungsziels erforderlich ist (§ 14 Abs. 1 Nr. 1 BBiG). Dabei ist die Ausbildung planmäßig, zeitlich und sachlich gegliedert so durchzuführen, dass das Ausbildungsziel in der vorgesehenen Ausbildungszeit erreicht wird.

Der Ausbildende hat auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen (§ 3 und § 4 der MilchLAusbV). Er dient als **Hilfestellung zur zeitlichen und sachlichen Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung.** Alle im Ausbildungs-rahmenplan formulierten Ausbildungsinhalte sind **Mindestanforderungen**, die im Rahmen der betrieblichen Ausbildung zwingend zu vermitteln sind. Dementsprechend geht es immer um eine Vermittlung von beruflichen Kompetenzen, die über dem Niveau einer Arbeitsplatzqualifizierung liegen. Im Ergebnis der Ausbildung muss eine Fachkraft in der Lage sein, an verschiedenen Arbeitsplätzen des Berufes nach kurzer Einweisung und Einarbeitung eigenständig tätig zu sein. Über selbständiges **Planen**, **Durchführen** und **Kontrollieren** einzelner Ausbildungsinhalte sollen die Auszubildenden angeleitet und befähigt werden, sich künftig bereits während der Ausbildung intensiv mit **komplexen** Vorgängen auseinanderzusetzen. Insbesondere **betriebliche Gesamtzusammenhänge** sind dabei zu berücksichtigen.

Bestimmte Ausbildungsinhalte werden den Ausbildungsjahren zugeordnet und sind innerhalb bestimmter Zeitrahmen zu vermitteln. Abhängig von den betriebspraktischen Besonderheiten ist eine Abweichung der zeitlichen Gliederung zulässig.

|  |
| --- |
| **Hinweise:** |

* Die Nummerierung, die Auflistung der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die Zuordnung zu den Ausbildungsjahren und die zeitlichen Richtwerte basieren auf dem Ausbildungsrahmenplan.
* Die in der Ausbildungsordnung vorgegeben Zeitwerte sind Richtwerte. Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.
* Die farblichen Schattierungen lassen erkennen, welche Ausbildungsinhalte bis zur Zwischenprüfung (1. bis 3. Ausbildungshalbjahr) vermittelt sein müssen und welche bis zur Abschlussprüfung (4. bis 6. Ausbildungshalbjahr).
* In der rechten Spalte der tabellarischen Übersicht können betriebsspezifische Ausbildungsinhalte eingetragen werden. Auch Angaben über andere Lern- bzw. Ausbildungsorte, zeitlichen Anmerkungen und besondere betriebliche Gegebenheiten können dort aufgeführt werden.
* Ausbilder\*in und Auszubildende\*r unterzeichnen den gemeinsam erstellten Ausbildungsplan gleichzeitig mit dem Ausbildungsvertrag.
* Der Ausbildungsplan ist fester Bestandteil des Berichtsheftes und ist dort zu Beginn der Ausbildung abzuheften.
* Ausbilder\*in und Auszubildende\*r kreuzen die zu vermittelnden Ausbildungsinhalte der Checkliste in einem Gespräch vor den Prüfungen gemeinsam ab und tragen anschließend einen Prüfvermerk auf der letzten Seite ein.
* Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung unterschrieben vorzulegen bzw. muss im Berichtsheft abgeheftet sein.
* Auf Seite 7 ist anzukreuzen, in welchen Untersuchungsschwerpunkte Ausbildungsinhalte vermittelt werden.
* Können im Unternehmen in weniger als zwei Untersuchungsschwerpunkten Ausbildungsinhalte vermittelt werden, so ist die Vermittlung der Inhalte eines zweiten Schwerpunktes durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und nach Rücksprache mit der zuständigen Stelle sicherzustellen.

Die Mindestzeit für den zweiten erforderlichen Schwerpunkt im Kooperationsbetrieb beträgt   
**2 Wochen je Ausbildungsjahr** (insgesamt 6 Wochen während der gesamten Ausbildungsdauer).

* Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglich vereinbarten Ausbildungsdauer zu vermitteln.

**Betrieblicher Ausbildungsplan  
(zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**)  
Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung   
**zum Milchwirtschaftlichen Laboranten\*zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (MilchLAusV) vom 29. Mai 2013**

|  |  |
| --- | --- |
| Auszubildende\*r: |  |
| Ausbildungsbetrieb: |  |
| anerkannter Ausbilder\*in: |  |
| Ausbildungsdauer: |  |

| **Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lfd. Nr.** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Ausbildungshalbjahre** | | | | | | | | **Position vermittelt** | **Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten  (Inhalte, Lernorte, Sonstiges)** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |
|  | **bis ZP** | | | **ab ZP** | | |  |
| **1** | **Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren; im Team und kundenorientiert arbeiten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **5 Wochen ⯆** | | | | **5 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kundenanforderungen planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Konflikte im Team lösen |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **2** | **Arbeitsgeräte und –mittel unter Berücksichtigung rationeller Energie- und Materialverwendung wirtschaftlich einsetzen,  pflegen und warten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **4 Wochen ⯆** | | | | **3 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Funktionsfähigkeiten von Arbeitsgeräten und –mitteln kontrollieren, Störungen und Abweichungen feststellen und Maßnahmen einleiten |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) Arbeitsgeräte nach Bedienungsanleitungen und sonstigen Vorgaben reinigen, pflegen und warten |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Laborgeräte für ihren Einsatz vorbereiten, insbesondere justieren und kalibrieren |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | d) Kontrolle sicherheitsrelevanter Vorgaben durchführen und veranlassen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | e) Maßnahmen dokumentieren |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **3** | **Laborbedarf beschaffen, kontrollieren und lagern (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **2 Wochen ⯆** | | | | **3 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Warenbestand kontrollieren und dokumentieren |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | 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 |  | |  |  |  |  |  | |  |

| **Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lfd. Nr.** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Ausbildungshalbjahre** | | | | | | | | **Position vermittelt** | **Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten  (Inhalte, Lernorte, Sonstiges)** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |
|  | **bis ZP** | | | **ab ZP** | | |  |
| **4** | **Lebensmittelsicherheitssysteme anwenden und Hygienemaßnahmen durchführen, kontrollieren und beurteilen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **4 Wochen ⯆** | | | | **6 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und kontrollieren |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) Lebensmittelsicherheitssysteme, insbesondere HACCP-Konzept, erläutern und anwenden |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Umfeldmonitoring auf Grundlage von Prüfplänen durchführen |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  | d) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **5** | **Qualitätssicherungssysteme anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **4 Wochen ⯆** | | | | **6 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) laborbezogene Qualitätssicherungssysteme anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen durchführen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Standards für Laboruntersuchungen, insbesondere für Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte, anwenden |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **6** | **Be- und Verarbeiten von Milch und Milchprodukten überwachen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **3 Wochen ⯆** | | | | **3 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | 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 |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **7** | **Proben entnehmen und zur Untersuchung vorbereiten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **15 Wochen ⯆** | | | | **5 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Probenannahme für chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen nach produktspezifischen Plänen durchführen, Proben kennzeichnen, lagern und dokumentieren |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) Proben für chemische, physikalische, mikrobiolo-gische und sensorische Untersuchungen vorbereiten |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  | c) Rückstellmuster kennzeichnen, lagern und dokumentieren |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
| **8** | **chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren anwenden, dokumentieren und für die Qualitätsbeurteilung heranziehen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **30 Wochen ⯆** | | | | **30 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | 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 |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **9** | **sensorische Prüfungen durchführen und Ergebnisse bewerten (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 9)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **5 Wochen ⯆** | | | | **10 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Kriterien und Methoden zur Durchführung sensorischer Prüfung erläutern |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) sensorische Prüfungen nach produktspezifischen Vorgaben vorbereiten und durchführen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Ergebnisse unter Berücksichtigung von Standards bewerten und dokumentieren |  | |  |  |  |  |  | |  |
| **10** | **Informations- und Kommunikationstechniken anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 10)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **3 Wochen ⯆** | | | | **2 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  | c) Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden |  | |  |  |  |  |  | |  |
|  | d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
| **11** | **Labordateninformationsmanagement anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 11)** | | | | | | | | | | |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **3 Wochen ⯆** | | | | **5 Wochen ⯆** | | | |  |  |
|  | a) Inhalt und Aufbau von Labordateninformations-managementsystemen erläutern |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | b) Labordaten erfassen, sichern und pflegen |  | |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | c) Labordaten mit Hilfen von Labordateninformations-management-systemen verwalten und aufbereiten |  | |  |  |  |  |  | |  |

| **Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lfd. Nr.** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Ausbildungshalbjahre** | | | | | | | | **Position vermittelt** | **Anmerkungen, Erläuterungen, Zuständigkeiten  (Inhalte, Lernorte, Sonstiges)** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | |
|  |  | | |  | | |  |
| **1.** | **Aufbau und Organisation des Ausbildungs-betriebes (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 1)** | | | | | | | | | | |
|  |  | **während der gesamten Ausbildung zu vermitteln** | | | | | | | |  |  |
|  | 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 personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben |  | | | | | | | |  |  |
| **2** | **Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 2)** | | | | | | | | | | |
|  |  | **während der gesamten Ausbildung zu vermitteln** | | | | | | | |  |  |
|  | 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 (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 3)** | | | | | | | | | | |
|  |  | **während der gesamten Ausbildung zu vermitteln** | | | | | | | |  |  |
|  | 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 Maßnahamen zur Brandbekämpfung ergreifen |  | | | | | | | |  |  |
| **4.** | **Umweltschutz (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nummer 4)** | | | | | | | | | | |
|  |  | **während der gesamten Ausbildung zu vermitteln** | | | | | | | |  |  |
|  | 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 |  | | | | | | | |  |  |

**Betrieblicher Ausbildungsplan  
(zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**)  
Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung   
**zum Milchwirtschaftlichen Laboranten\*zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (MilchLAusV) vom 29. Mai 2013**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lernorte** | **Ausbildungsdauer in Wochen** | | |
| **1. AJ \*** | **2. AJ \*** | **3. AJ \*** |
| Berufsschule | 10,5 | 10,5 | 9,5 |
| Überbetriebliche Ausbildung | 3,5 | 3,5 | 3,5 |
| Betriebliche Ausbildung inkl. Urlaub | 38 | 38 | 39 |

\* Ausbildungsjahr

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Untersuchungsschwerpunkte des Ausbildungsstandortes (Bitte ankreuzen.)** | |  |
| Untersuchen von **Konsummilch** |  |  |
| Untersuchen von **Butter** |  |  |
| Untersuchen von **Käse** |  |  |
| Frischkäse / Frischkäseerzeugnisse |  | gilt als ein Untersuchungs-schwerpunkt |
| Labkäse / Labkäseerzeugnisse |  |
| Untersuchen von **Milcherzeugnissen** |  |  |
| fermentierte Milch- u. Milchmischerzeugnisse |  | gilt als ein Untersuchungs-schwerpunkt |
| unfermentierte flüssige Milcherzeugnisse und Desserts |  |
| getrocknete Milcherzeugnisse / Milchfetterzeugnisse |  |

Die Vermittlung der Ausbildungsinhalte erfolgt in folgenden Betriebsstätten   
(innerhalb des eigenen Unternehmens):

|  |
| --- |
|  |
|  |

**Betrieblicher Ausbildungsplan  
(zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**)  
Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung   
**zum Milchwirtschaftlichen Laboranten\*zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (MilchLAusV) vom 29. Mai 2013**

Können in weniger als zwei Untersuchungsschwerpunkten Ausbildungsinhalte in der Ausbildungsstätte selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte und nach Rück-sprache mit der zuständigen Stelle sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im betrieblichen Ausbildungsplan festgelegt sein und sind im Ausbildungsnachweis (Berichtsheft) aufzuführen. In der untenstehenden Tabelle ist einzutragen in welchen Untersuchungsschwerpunkten im Kooperationsbetrieb Ausbildungsinhalte vermittelt werden. Die Mindestzeit für einen erforderlichen Untersuchungsschwerpunkt beträgt 2 Wochen je Ausbildungsjahr (insgesamt   
6 Wochen während der gesamten Ausbildungsdauer).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Untersuchungsschwerpunkte** | **1. Ausbil-dungsjahr** | **2. Ausbil-dungsjahr** | **3. Ausbil-dungsjahr** | **Benennung des**  **Kooperationsbetriebes/**  **der Kooperationsbetriebe** |
| Anzahl der Wochen im Koopera-tions-betrieb | Anzahl der Wochen im Koopera-tions-betrieb | Anzahl der Wochen im Koopera-tions-betrieb |
| Untersuchen von **Konsummilch** |  |  |  |  |
| Untersuchen von **Butter** |  |  |  |  |
| Untersuchen von **Käse** |  |  |  |  |
| Frischkäse / Frischkäseerzeugnisse |  |  |  |  |
| Labkäse / Labkäseerzeugnisse |  |  |  |  |
| Untersuchen von **Milcherzeugnissen** |  |  |  |  |
| fermentierte Milch- u. Milchmischerzeugnisse |  |  |  |  |
| unfermentierte flüssige Milcherzeugnisse und Desserts |  |  |  |  |
| getrocknete Milcherzeugnisse / Milchfetterzeugnisse |  |  |  |  |

**Betrieblicher Ausbildungsplan  
(zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**)  
Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

gemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung   
**zum Milchwirtschaftlichen Laboranten\*zur Milchwirtschaftlichen Laborantin (MilchLAusV) vom 29. Mai 2013**

|  |
| --- |
| **Erklärungen:** |

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen

**a) bei Vertragsabschluss.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datum** |  |  |
| **Unterschrift Auszubildende\*r** |  |  |
| **Ausbilder\*in (Stempel und Unterschrift)** |  |  |

**b) zu den Prüfungen.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **zur Zwischenprüfung** | **zur Abschlussprüfung** |
| **Datum** |  |  |
| **Unterschrift Auszubildende\*r** |  |  |
| **Ausbilder\*in (Stempel und Unterschrift)** |  |  |