

Betrieblicher Ausbildungsplan

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung (Anlage zum Berufsausbildungsvertrag)

Ausbildungsberuf: **Milchwirtschaftliche Laborantin/Milchwirtschaftlicher Laborant**

Ausbildungsbetrieb: **Molkerei Musterbetrieb, Musterstraße 11, 12345 Musterstadt**

Auszubildende/r: **Maria Musterfrau**

Ausbildungszeit: **01.09.2014 – 31.08.2017**

Erster Teil: Allgemeiner Überblick über den gesamten Ausbildungsablauf

Lfd. Nr. Ausbildungsrahmenplan	Inhalte laut Ausbildungsrahmenplan	Ausbildungsbereich	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
1	Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren; im Team und kundenorientiert arbeiten	Labor allgemein	3	2
2	Arbeitsgeräte und –mittel unter Berücksichtigung rationeller Energie- und Materialverwendung wirtschaftlich einsetzen, pflegen und warten	Labor allgemein	4	3
3	Laborbedarf beschaffen, kontrollieren und lagern	Labor allgemein	1	2
...
6	Be- und Verarbeiten von Milch und Milchprodukten überwachen	Produktion	3	3
...	...			

8	Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren anwenden, dokumentieren und für die Qualitätsbeurteilung heranziehen	Chemisches Labor	10	10
		Mikrobiologisches Labor	10	10
		Nährbodenküche	5	5
9	Sensorische Prüfungen durchführen und Ergebnisse bewerten	Schulung	1	1
		Arbeitsbereich Sensorik	2	3
...	...			
Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	Betrieb allgemein	während der gesamten Ausbildung	
2	Berufsbildung, Arbeit- und Tarifrecht			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit			
4	Umweltschutz			
Sonstiges: Überbetriebliche Ausbildung, Berufsschule, Urlaub				
1	Überbetriebliche Ausbildung	LVFZ Triesdorf	17	
2	Berufsschule	Berufsschule Triesdorf	37	
3	Urlaub	---	18	

Zweiter Teil: Betrieblicher Ausbildungsplan

Lfd. Nr.	Ausbildungsbereich	Zu vermittelnde Inhalte des Ausbildungsbetriebes	Lfd. Nr. Ausbildungsrahmenplan	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
				1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	Laborspüle	1.1 Pflege und Umgang mit den Glasgeräten	2
2	Nährbodenküche	2.1 Temperaturüberwachung der Brutschränke, Sterilisatoren und Autoklaven Funktionskontrolle der Geräte Reinigungs- und Pflegearbeiten	2
		2.2 Arbeitsaufträge lesen Material vorbereiten Visuelle Kontrolle der Trockennährmedien	1		
		2.3 Nährböden herstellen pH-Wert einstellen usw.	8		
		2.4 Restbestand kontrollieren und eventuell Bedarf weitergeben	3		
3	Mikrobiologisches Labor	3.1 ...	2
		3.2 ...	3		
		3.3 ...	4		
		3.4 Arbeitsplatz herrichten Methodenauswahl Untersuchung von..... mit dem Nährboden.... Untersuchungen von..... auf..... Auswertung Bewertung der Ergebnisse Dokumentation	8		

4	Chemisches Labor	4.1 ...	1
		4.2 ...	2		
		4.3 siehe 3.4 Fettgehalt – Käse – Van Gulik Eiweißgehalt - Käse - Kjeldahl	8		
5	Chemisches Labor – Annahme	5.1
		5.2		
6	Produktion	6.1
		6.2		
Beispiele für weitere Ausbildungsbereiche: Probenahme, Schulungen (Sicherheit, Betriebsrat, Qualitätsmanagement, Einkauf, Verwaltung, Rechnungswesen, ...), Projektarbeiten					

Erklärungen:

1. Zu Beginn der Ausbildung

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

2. Zur Zwischenprüfung:

Der Ausbildungsplan wurde besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

3. Zur Abschlussprüfung:

Der Ausbildungsplan wurde besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):