

„Ich bin viel verantwortungsbewusster geworden“

Christina hatte schon immer Freude an Naturwissenschaften wie Chemie, Biologie und Physik. Während ihres Praktikums in der Privatmolkerei Bechtel wurde ihr klar, dass sie eine Ausbildung zur Milchwirtschaftlichen Laborantin machen möchte.

planet-beruf.de: Wie bist du auf deinen Ausbildungsberuf gekommen?

Christina: Ich habe schon früh auf dem Bauernhof meiner Eltern mitgeholfen. Die haben einen mittleren Betrieb mit circa 40 Kühen. Wir liefern unsere Milch selbst an die Molkerei, in der ich gerade meine Ausbildung mache. Als ich dann erfahren habe, dass in diesem Betrieb auch ein Labor eingegliedert ist, habe ich mich dafür interessiert und mich gleich um ein Praktikum beworben.

planet-beruf.de: Welche Stärken sollte man mitbringen, wenn man als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in arbeiten will?

Christina: Mir hat es sehr geholfen, dass ich mich schon in der Schule für Physik und Chemie interessiert habe. Da ich in meinem Ausbildungsbetrieb im Labor auch mit vielen Formeln arbeite, ist mathematisches Verständnis ein Vorteil. Bereits zu Beginn der Ausbildung trägt man viel Verantwortung, denn bei den Messungen darf man keine Fehler machen. Daher ist sorgfältiges und genaues Arbeiten wichtig.

planet-beruf.de: Welche Aufgaben hast du während deiner Ausbildung?


Christina: Ich werde im chemischen, im physikalischen und im mikrobiologischen Bereich ausgebildet. Besonders gefällt mir der chemisch/physikalische Bereich. Dieser umfasst z.B. die Kontrolle der Produkte. Dabei untersuche ich im Labor Proben von Rohmilch über erhitzte Milch bis zum Joghurt z.B. auf pH-Wert, Laktose- und Eiweißgehalt. Im mikrobiologischen Bereich/Labor werden die hergestellten Milchprodukte auf ihre bakteriologische Beschaffenheit untersucht.

planet-beruf.de: Worauf musst du bei deiner Arbeit achten?

Christina: Vor allem bei der Qualitätskontrolle muss ich sehr genau sein. Das, was auf der Verpackung eines Produktes steht, das sollte auch darin enthalten sein! Ist z.B. ein Joghurt mit 3,5 Prozent Fettgehalt gekennzeichnet, dann darf dieser Wert nicht unterschritten werden. Das heißt, ich messe den Fettgehalt ganz genau und prüfe ihn, damit mir kein Fehler unterläuft.

Wenn ich im Labor bin, muss ich darauf achten, Arbeitskleidung zu tragen. Da sich unser Labor in den Produktionsräumen befindet, habe ich auch Schuhe mit Stahlkappen, die rutsch- und säurefest sind. Zusätzlich ist in der Mikrobiologie steriles Arbeiten und Hygiene sehr wichtig.





Beim Entnehmen von Proben ist sorgfältiges und genaues Arbeiten notwendig.



Fakten zur Ausbildung

Ausbildungsform: Der Beruf wird i.d.R. dual in Betrieb und Berufsschule ausgebildet.

Dauer: 3 Jahre

Zugangsvoraussetzungen: Die Betriebe stellen i.d.R. Ausbildungsanfänger/innen mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

? planet-beruf.de: Was gefällt dir besonders an deiner Ausbildung?

▶ Christina: Als ich die Ausbildung begonnen habe, durfte ich schon von Beginn an selbstständig an den Laborgeräten arbeiten. Wenn ich etwas nicht wusste, haben mir meine Kolleginnen und Kollegen weitergeholfen. Ich finde es prima, dass ich sofort mitarbeiten konnte. Aufgrund der guten Arbeitsatmosphäre habe ich mich im Betrieb schnell wohl gefühlt.

? planet-beruf.de: Welche Fähigkeiten konntest du während deiner Ausbildung weiterentwickeln?

▶ Christina: Ich bin auf jeden Fall durch das selbstständige Arbeiten verantwortungsbewusster und sicherer geworden. Ich übernehme

z.B. das Eintragen der gemessenen pH-Werte der Rohmilch in ein Qualitätssicherungsprogramm. Das ist ein spezielles Laborinformationssystem in unserer Firma. Ich überprüfe z.B. auch, ob der Gefrierpunkt der Rohmilch im Toleranzbereich liegt. Hiermit kann ich z.B. eine Verwässerung, welche durch den Landwirt oder durch Restwasser von der Reinigung der Abfüllanlagen etc. entstanden ist, frühzeitig erkennen. Zudem kann ich mit diesem Wert kontrollieren ob Reinigungs- oder Desinfektionsmittel in die Milch gelangt sind. Ansonsten gebe ich der Laborleitung Bescheid, dass etwas nicht passt. ▣

Mehr Infos ...



... zu dem Beruf findest du auf www.planet-beruf.de » **Mein Beruf** » **Berufe von A-Z**.