|  |
| --- |
| **Betrieblicher Ausbildungsplan(zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung**)Anlage zum Berufsausbildungsvertraggemäß § 4 der Verordnung über die Berufsausbildung **zum Milchtechnologen\*zur Milchtechnologin (MilchTAusbV) vom 09. April 2010** |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 MilchTAusbV). 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 6 ist anzukreuzen, in welchen Produktionsschwerpunkte Ausbildungsinhalte vermittelt werden.
* Können im Unternehmen in weniger als zwei Produktionsschwerpunkten 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
**3 Wochen je Ausbildungsjahr** (insgesamt 9 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 Milchtechnologen\*zur Milchtechnologin (MilchTAusbV) vom 09. April 2010**

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |  |  |
|  |  |  | **bisZP** | **abZP** |  |  |  |
| **1** | **Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 1)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **8 Wochen ⯆** | **8 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | c) Konflikte im Team lösen |     |     |     |     |     |     |  |       |
| **2** | **Qualitätssicherungssysteme anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 2)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **2 Wochen ⯆** | **8 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen einleiten und durchführen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | c) Produktstandards anwenden, Umsetzung überprüfen und beurteilen, insbesondere Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte anhand von Laborergebnissen und sensorischen Kriterien beurteilen |     |     |     |     |     |     |  |       |
| **3** | **Hygienemaßnahmen anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 3)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **10 Wochen ⯆** | **4 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden sowie dabei Maßnahmen zur Sicherung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes beachten |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Reinigungsanlagen und –systeme anwenden und warten |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | d) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | e) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |

| **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** |  |  |
|  |  |  | **bisZP** | **abZP** |  |  |  |
| **4** | **Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 4)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **25 Wochen ⯆** | **23 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Milch kontrollieren, beurteilen und annehmen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Milch bearbeiten, insbesondere reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten, insbesondere von Konsummilch, Butter, Käse und Milcherzeugnissen, durchführen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | d) produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | e) Bedienungsanleitungen und Wartungspläne umsetzen |     |     |     |     |     |     |  |       |
| **5** | **Steuern und Regeln von Produktionsprozessen (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 5)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **15 Wochen ⯆** | **21 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Fließschemata lesen und anwenden |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte, insbe-dere Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungs-behälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Abfüllanlagen sowie Wärmetauscher, vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | d) Prozessleittechnik bedienen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | e) Versorgungsanlagen überwachen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | f) Einflussfaktoren im Produktionsprozess im Hinblick auf Technologie und Wirtschaftlichkeit berücksichtigen |     |     |     |     |     |     |  |       |
| **6** | **Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 6)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **4 Wochen ⯆** | **4 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und  kontrollieren |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien zuordnen und lagern |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Lagerbestand kontrollieren und pflegen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | d) Produkte für den Versand vorbereiten und Abgabe von Produkten durchführen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
| **7** | **Verpacken von Produkten § 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 7)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **10 Wochen ⯆** | **8 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Fertigpackungen prüfen und beurteilen |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | d) Verpackungsmaterialien prüfen und hinsichtlich des Verwendungszwecks beurteilen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
| **8** | **Informations- und Kommunikationstechniken anwenden (§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nummer 8)** |
|  | zeitliche Richtwerte in Wochen | **4 Wochen ⯆** | **2 Wochen ⯆** |  |  |
|  | a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |
|  | b) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwenden |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | c) Daten erfassen, sichern und pflegen; Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit beachten |     |     |     |     |     |     |  |       |
|  | d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen |     |     |     |     |     |     |[ ]        |

| **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 Milchtechnologen\*zur Milchtechnologin (MilchTAusbV) vom 09. April 2010**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lernorte** | **Ausbildungszeiten in Wochen** |
| **1. AJ \*** | **2 AJ \*** | **3. AJ \*** |
| Berufsschule | 11 | 11 | 11 |
| Überbetriebliche Ausbildung | 4 | 4 | 5 |
| Betriebliche Ausbildung inkl. Urlaub | 37 | 37 | 36 |

\* Ausbildungsjahr

|  |  |
| --- | --- |
| **Produktionsschwerpunkte 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 Milchtechnologen\*zur Milchtechnologin (MilchTAusbV) vom 09. April 2010**

Können in weniger als zwei Produktionsschwerpunkten 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 Produktionsschwerpunkten im Kooperationsbetrieb Ausbildungsinhalte vermittelt werden. Die Mindestzeit für einen erforderlichen Produktionsschwerpunkt beträgt 3 Wochen je Ausbildungsjahr (insgesamt 9 Wochen während der gesamten Ausbildungsdauer).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktionsschwerpunkte** | **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 |
| Herstellen von **Konsummilch** |      |      |      |  |
| Herstellen von **Butter** |      |      |      |  |
| Herstellen von **Käse** |  |  |  |  |
|  Frischkäse / Frischkäseerzeugnisse |      |      |      |  |
|  Labkäse / Labkäseerzeugnisse |      |      |      |  |
| Herstellen 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 Milchtechnologen\*zur Milchtechnologin (MilchTAusbV) vom 09. April 2010**

|  |
| --- |
| **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)** |  |  |