**Anlage zum Berufsausbildungsvertrag**

**Individueller betrieblicher Ausbildungsplan**

**(Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung entspr. § 4 Abs. 2 der**

**VO über die Berufsausbildung zum Milchtechnologen / zur Milchtechnologin)**

im Ausbildungsberuf **Milchtechnologe / Milchtechnologin**

Auszubildende/r

Registrier-Nr. (lt. Ausbildungsverzeichnis)

Ausbildungsdauer vom bis

Ausbildungsbetrieb

Ausbilder

(Ort, Datum)

(Stempel, Unterschrift)

Anmerkungen

1. Der Ausbildungsplan ist auf der Grundlage des § 3 Abs. 1 (Ausbildungsrahmenplan) der Verordnung über die Berufsausbildung zum Milchtechnologen / zur Milchtechnologin vom 9. April 2010 (BGBl. I, Nr. 16, S 421) aufgestellt.

Die nachfolgend aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sind so zu vermitteln, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt werden, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist in der Zwischen- und Abschlussprüfung nachzuweisen.

Können Ausbildungsinhalte nicht oder nicht vollständig vermittelt werden, ist durch entsprechende Ausbildungsmaßnahmen außerhalb der Ausbildungsstätte sicher zu stellen, dass Ausbildungslücken geschlossen werden können. Diese Ausbildungsinhalte sind im Ausbildungsplan besonders zu kennzeichnen.

1. Für eine vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung nach § 45 Abs. 1 BBiG werden überdurchschnittliche Leistungen in der Berufsschule, während der betrieblichen Ausbildung und bei der Zwischenprüfung gefordert. Darüber hinaus muss gewährleistet sein, dass das volle betriebliche Ausbildungsprogramm in zeitlich geraffter Form durchgeführt wird.

3. Der Ausbildungsplan ist über die gesamte Ausbildungszeit zu erstellen und im Berichtshefter einzuordnen.

Gesamtübersicht

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Zeitliche Richtwerte**  **in Wochen im Ausbildungsjahr** | | |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| **Berufsschulunterricht im OSZ Oranienburg** | 13 | 13 | 13 |
| **Überbetriebliche Ausbildung in der MLUA Oranienburg** | 4 | 4 | 4 |
| **Urlaubsanspruch** | 5 | 5 | 5 |
| **Betriebliche Ausbildung** | 30 | 30 | 30 |

Zeitliche Gliederung der betrieblichen Ausbildung

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes (§ 3 Absatz 2 Abschnitte A u. B der VO über die Berufsausbildung zum/zur Milchtechnologen/in) | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** | |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
| verfügbare Gesamtzeit für betriebliche Ausbildung: | | **45** | **45** |
|  | | | |
| **Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | |
| A 1 | Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation | 5 | 5 |
| A 2 | Qualitätssicherungssysteme anwenden | 1 | 5 |
| A 3 | Hygienemaßnahmen anwenden | 6 | 2 |
| A 4 | Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen | 14 | 13 |
| A 5 | Steuern und Regeln von Produktionsprozessen | 9 | 12 |
| A 6 | Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien | 2 | 2 |
| A 7 | Verpacken von Produkten | 6 | 5 |
| A 8 | Informations- und Kommunikationstechniken anwenden | 2 | 1 |
|  | | | |
| **Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | |
| B 1 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | |
| B 2 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht |
| B 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit |
| B 4 | Umweltschutz |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Detaillierte Schwerpunkte der betrieblichen Ausbildung | | | | |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** | |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
|  | | | | |
| **Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | | |
| A 1 | Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation | a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen | 5 |  |
| b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten  c) Konflikte im Team lösen |  | 5 |
| A 2 | Qualitätssicherungssysteme anwenden | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern | 1 |  |
| 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 |  | 5 |
| A 3 | Hygienemaßnahmen anwenden | 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 | 6 |  |
| e) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen |  | 2 |
| A 4 | Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen | 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 | 14 |  |
| d) produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen  e) Bedienungsanleitungen und Wartungspläne umsetzen |  | 13 |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** | |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
| A 5 | Steuern und Regeln von Produktionsprozessen | a) Fließschemata lesen und anwenden  b) Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren | 9 |  |
| c) Produktionsanlagen, Maschinen und Geräte, insbesondere Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, 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 |  | 12 |
| A 6 | Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien | 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 | 2 |  |
| d) Produkte für den Versand vorbereiten und Abgabe von Produkten durchführen |  | 2 |
| A 7 | Verpacken von Produkten | a) Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen  b) Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen  c) Fertigpackungen prüfen und beurteilen | 6 |  |
| d) Verpackungsmaterialien prüfen und hinsichtlich des Verwendungszwecks beurteilen |  | 5 |
| A 8 | Informations- und Kommunika­tionstechniken anwenden | 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 | 2 |  |
| d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen |  | 1 |
|  | | | | |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** | |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
|  | | | | |
| **Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | | | | |
| B 1 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes | 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 | Während der gesamten Ausbildung vermitteln | |
| B 2 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht | 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 |
| B 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit | 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 |
| B 4 | Umweltschutz | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ausbildungsplan** entsprechend den konkreten betriebsspezifischen Bedingungen | | | | | | |
| **Muster-Plan** (gilt in Verbindung mit individuellem Plan der zeitlichen Ausbildungs-Gliederung) | | | | | |
| **lfd. Nr.** | **Betriebs- / Produktionsbereich** | **Einsatzgebiet / Tätigkeiten** | **Zu vermittelnde Schwerpunkte entsprechend Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung** z. B.: A 1 b; A 3 c usw. | **Aus-bildungs-Jahr** | **Anzahl Wochen** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fortsetzung Ausbildungsplan e**ntsprechend den konkreten betriebsspezifischen Bedingungen | | | | | | |
| **Muster-Plan** (gilt in Verbindung mit individuellem Plan der zeitlichen Ausbildungs-Gliederung) | | | | | |
| **lfd. Nr.** | **Betriebs- / Produktionsbereich** | **Einsatzgebiet / Tätigkeiten** | **Zu vermittelnde Schwerpunkte entsprechend Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung** z. B.: A 1 b; A 3 c usw. | **Aus-bildungs-Jahr** | **Anzahl Wochen** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fortsetzung Ausbildungsplan e**ntsprechend den konkreten betriebsspezifischen Bedingungen | | | | | | |
| **Muster-Plan** (gilt in Verbindung mit individuellem Plan der zeitlichen Ausbildungs-Gliederung) | | | | | |
| **lfd. Nr.** | **Betriebs- / Produktionsbereich** | **Einsatzgebiet / Tätigkeiten** | **Zu vermittelnde Schwerpunkte entsprechend Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung** z. B.: A 1 b; A 3 c usw. | **Aus-bildungs-Jahr** | **Anzahl Wochen** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Erklärungen**

**zum vorliegenden individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**

**a) zu Beginn der Ausbildung**

Der Ausbildungsplan wurde zu Beginn der Ausbildung gemeinsam besprochen.

Er wird im Berichtshefter eingeordnet.

|  |  |
| --- | --- |
| Datum: |  |
| Unterschrift des **Auszubildenden**: |  |
| Unterschrift des **Ausbilders**: |  |

**b) nach der Zwischenprüfung**

Im Zusammenhang mit der Auswertung der Ergebnisse der Zwischenprüfung wurde der Ausbildungsplan gemeinsam besprochen.

Eventuell erkannte Leistungsschwächen werden analysiert und ggf. im Ausbildungsplan berücksichtigt.

|  |  |
| --- | --- |
| Datum: |  |
| Unterschrift des **Auszubildenden**: |  |
| Unterschrift des **Ausbilders**: |  |

**c) vor Antragstellung auf Zulassung zur Abschlussprüfung**

Im Zusammenhang mit der abschließenden Prüfung des Berichtsheftes durch den betrieblichen Ausbilder auf Vollständigkeit der Eintragungen und vorzulegenden Nachweise wurde der Ausbildungsplan gemeinsam besprochen.

Der Antrag auf Zulassung zur Abschlussprüfung wird gestellt, wenn eingeschätzt werden kann, dass alle vorgenannten Ausbildungsschwerpunkte vermittelt worden sind.

|  |  |
| --- | --- |
| Datum: |  |
| Unterschrift des **Auszubildenden**: |  |
| Unterschrift des **Ausbilders**: |  |

**d) Der Ausbildungsplan wurde eingesehen und bestätigt.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Datum und Unterschrift des **Bildungsberaters**: |
| vor Registrierung des Ausbildungsvertrages |  |
| Vor Zulassung zur Abschlussprüfung |  |