**Anlage zum Berufsausbildungsvertrag**

**Individueller betrieblicher Ausbildungsplan**

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

**VO über die Berufsausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten / zur Milchwirtschaftlichen Laborantin)**

im Ausbildungsberuf **Milchwirtschaftlicher Laborant / Milchwirtschaftliche Laborantin**

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 Milchwirtschaftlichen Laboranten / zur Milchwirtschaftlichen Laborantin vom 29. Mai 2013 (BGBl. 2013 Teil. I, Nr. 26, S. 1405) 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 1 Abschnitte A u. B der VO über die Berufsausbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laboranten/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 | Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren;, im Team und kundenorientiert arbeiten | 3 | 3 |
| A 2 | Arbeitsgeräte und –mittel unter Berücksichtigung rationeller Energie- und Materialverwendung wirtschaftlich einsetzen, pflegen und warten | 2 | 2 |
| A 3 | Laborbedarf beschaffen, kontrollieren und lagern | 1 | 2 |
| A 4 | Lebensmittelsicherheitssysteme anwenden und Hygienemaßnahmen durchführen, kontrollieren und beurteilen | 2 | 3 |
| A 5 | Qualitätssicherungssysteme anwenden | 2 | 3 |
| A 6 | Be- und Verarbeiten von Milch und Milchprodukten überwachen | 2 | 2 |
| A 7 | Proben entnehmen und zur Untersuchung vorbereiten | 9 | 3 |
| A 8 | Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren anwenden, dokumentieren und für die Qualitätsbeurteilung heranziehen | 17 | 17 |
| A 9 | Sensorische Prüfungen durchführen und Ergebnisse bewerten | 3 | 6 |
| A 10 | Informations- und Kommunikationstechniken anwenden | 2 | 1 |
| A 11 | Labordateninformationsmanagementsysteme anwenden | 2 | 3 |
|  |
| **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 | Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren;, im Team und kundenorientiert arbeiten(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 1) | a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung von Kundenanforderungen planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen | 3 |  |
| b) Arbeitsaufgaben im Team planen und umsetzen, Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewertenc) Konflikte im Team lösen |  | 3 |
| A 2 | Arbeitsgeräte und –mittel unter Berücksichtigung rationeller Energie- und Materialverwendung wirtschaftlich einsetzen, pflegen und warten(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 2) | a) Funktionsfähigkeit von Arbeitsgeräten und –mitteln kontrollieren, Störungen und Abweichungen feststellen und Maßnahmen einleitenb) Arbeitsgeräte gemäß Bedienungsanleitung und sonstigen Vorgaben reinigen, pflegen und wartenc) Laborgeräte für ihren Einsatz vorbereiten, insbesondere justieren und kalibrieren | 2 |  |
| d) Kontrolle sicherheitsrelevanter Vorgaben durchführen und veranlassene) Maßnahmen dokumentieren |  | 2 |
| A 3 | Laborbedarf beschaffen, kontrollieren und lagern(§ 3Absatz 2 Abschnitt A Nr. 3) | a) Warenbestand kontrollieren und dokumentieren | 1 |  |
| b) Bedarf an Labormaterialien ermitteln, deren Beschaffung veranlassen und diese nach Vorgaben lagernc) Sicherheit bei der Lagerung überprüfen und umsetzend) fachliche Vorauswahl für Ersatzbeschaffungen treffen |  | 2 |
| A 4 | Lebensmittelsicherheitssysteme anwenden und Hygienemaßnahmen durchführen, kontrollieren und beurteilen(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 4) | a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen und kontrollieren | 2 |  |
| b) Lebensmittelsicherheitssysteme, insbesondere HACCP, erläutern und anwendenc) Umfeldmonitoring auf Grundlage von Prüfplänen durchführend) Ergebnisse dokumentieren, bewerten und Maßnahmen ergreifen |  | 3 |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
|  |
| A 5 | Qualitätssicherungssysteme anwenden(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 5) | a) Ziele, Aufgaben und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen erläutern | 2 |  |
| b) laborbezogene Qualitätssicherungssysteme anwenden, insbesondere Qualität sichernde Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen durchführenc) Standards für Laboruntersuchungen, insbesondere für Rohmilch, Zwischen- und Endprodukte, anwenden |  | 3 |
| A 6 | Be- und Verarbeiten von Milch und Milchprodukten überwachen(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 6) | a) Produktspezifische Eigenschaften von Milch und Milchprodukten in Herstellungsprozessen unter Berücksichtigung der eingesetzten Produkttechnologie beurteilenb) prozessunterstützende Kontrollen in den verschiedenen Verarbeitungsstufen durchführen und bei Abweichungen Maßnahmen veranlassen | 2 | 2 |
| A 7 | Proben entnehmen und zur Untersuchung vorbereiten(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 7) | a) Probenahme für chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen nach produktspezifischen Plänen durchführen, Proben kennzeichnen, lagern und dokumentierenb) Proben für chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen vorbereiten | 9 |  |
| c) Rückstellmuster kennzeichnen, lagern und dokumentieren |  | 3 |
| A 8 | Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren anwenden, dokumentieren und für die Qualitätsbeurteilung heranziehen(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 8) | 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, bestimmenc) 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, nachweisend) chemische, physikalische und mikrobiologische Verfahren zur Untersuchung von Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffen, Wasser, Verpackungen sowie des Umfeldes entsprechend Untersuchungsziel anwendene) Untersuchungsergebnisse dokumentieren und Analysenberichte erstellen | 17 | 17 |
| f) Untersuchungsergebnisse mit produktspezifischen Vorgaben abgleichen und Maßnahmen ergreifen |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
|  |
| A 9 | Sensorische Prüfungen durchführen und Ergebnisse bewerten(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 9) | a) Kriterien und Methoden zur Durchführung sensorischer Prüfungen erläutern | 3 |  |
| b) sensorische Prüfungen nach produktspezifischen Vorgaben vorbereiten und durchführenc) Ergebnisse unter Berücksichtigung von Standards bewerten und dokumentieren |  | 6 |
| A 10 | Informations- und Kommunikationstechniken anwenden(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 10) | a) Informationen beschaffen, auswerten und einordnenb) betriebliche Kommunikations- und Informationssysteme nutzen, insbesondere arbeitsplatzspezifische Software anwendenc) Regeln zum Datenschutz und zur Datensicherheit anwenden | 2 |  |
| d) Sachverhalte darstellen und Gespräche situationsgerecht führen |  | 1 |
| A 11 | Labordateninformationsmanagementsysteme anwenden(§ 3 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 11) | a) Inhalt und Aufbau von Labordateninformationsmanagementsystemen erläutern | 2 |  |
| b) Labordaten erfassen, sichern und pflegenc) Labordaten mit Hilfe von Labordateninformationsmanagementsystemen verwalten und aufbereiten |  | 3 |
|  |
| **Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** |
| B 1 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes(§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 1) | a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläuternb) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklärenc) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennend) Grundlagen, Aufgabe und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben | Während der gesamten Ausbildung vermitteln |
| **Lfd. Nr.** | **Teil des Ausbildungsberufsbildes** | **Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten** | **Zeitliche Richtwerte in Wochen im** |
| **1. – 18. Monat** | **19. – 36. Monat** |
|  |
| B 2 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht(§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 2) | a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklärenb) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennenc) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennend) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennene) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen |  |
| B 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit(§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 3) | a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifenb) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwendenc) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleitend) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen |  |
| B 4 | (§ 3 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 4) | Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesonderea) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklärenb) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwendenc) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzend) 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.** | **Labor-/ Betriebsbereich** | **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.** | **Labor- / Betriebsbereich** | **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.** | **Labor- / Betriebsbereich** | **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 vorzulegende 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 |  |