



AUS-, FORT- U. WEITERBILDUNG IN DER MILCHWIRTSCHAFT (FB 7) MILCHW. AUSBILDUNG U. MOLKEREIMEISTERKURS

ZERTIFIZIERT NACH DIN EN ISO 9001:2008

ANSPRECHPARTNER

Ref. 71	Staatl. Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft, Jugendwohnheim, Unterstützungsleistungen	Hans-Jörg Schleifer
Ref. 72	Lehrgangswesen, Lehr- und Versuchsmolkerei	Thomas Willy

MILCHWIRTSCHAFTLICHE AUSBILDUNG

Am LAZBW Milchwirtschaft Wangen/Allgäu erhalten angehende Molkereifachleute und Milchwirtschaftliche Laborantinnen/Laboranten eine ergänzende Berufsausbildung im Rahmen einer überbetrieblichen Lehrwerkstätte. Diese erfolgt verpflichtend entsprechend einem Erlass des Landwirtschaftsministeriums in den verschiedensten Abteilungen der Lehrmolkerei sowie in chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Schülerlaboratorien. Erläuternder und vertiefender theoretischer Begleitunterricht einschließlich EDV erweitern die Maßnahmen der überbetrieblichen Ausbildung und bereiten die späteren Fachkräfte zielgerichtet und speziell auf ihren beruflichen Einsatz ergänzend vor.

In den Räumen der Fachschule finden auch die Veranstaltungen zur Erfüllung des berufsschulischen Pflichtunterrichts statt. Der Berufsschulunterricht für die beiden milchwirtschaftlichen Ausbildungsberufe wird von Lehrkräften der Friedrich-Schiedel-Schule Wangen in Form von mehrwöchigen Landesfachklassenblocks durchgeführt.

Am Ende der Ausbildungszeit legen die milchwirtschaftlichen Auszubildenden am LAZBW Milchwirtschaft Wangen ihre Berufsabschlussprüfung vor den von der zuständigen Stelle berufenen Prüfungsausschüssen ab.

MOLKEREIMEISTERPRÜFUNG

- STAATLICHE FACHSCHULE FÜR MILCH- UND MOLKEREIWIRTSCHAFT -

Die an der Staatlichen Fachschule für Milch- und Molkereiwirtschaft Wangen im Allgäu vermittelten beruflichen Qualifikationen orientieren sich eng an den Erfordernissen der beruflichen Praxis und der Stellung der Absolventinnen und Absolventen in den milchverarbeitenden Betrieben. Aufbauend auf einer milchwirtschaftlichen Berufsausbildung (z. B. Milchtechnologe/-in oder milchwirtschaftliche/r Laborant/in) und einschlägiger Berufserfahrung bereitet die weitergehende Fortbildung an der einjährigen Fachschule auf die Meisterprüfung im Molkereifach vor. Die Fachschule vermittelt ganzheitliche berufliche Qualifikation, die es ermöglicht, Führungsaufgaben und selbstständige Tätigkeiten in Betrieben, Unternehmen, Verwaltungen und Einrichtungen zu übernehmen.

LEHR- UND VERSUCHSMOLKEREI

Die Lehr- und Versuchsmolkerei ist mit folgenden Räumlichkeiten und Gerätschaften ausgestattet:

- **Betriebsraum**
 - Kurzzeit- und Hoherhitzungslinie, CIP - Anlage
Steuerung und Protokollierung mittels SPS
- **Aseptikabteilung**
 - direkte u. indirekte UHT-Erhitzungsanlage,
- **Butterei**
 - SPS gesteuerte Rahmreifung, Butterfass, kontinuierliche Butterungsmaschine
- **Käserei**
 - Anlagen und Gerätschaften zur Herstellung und Reifung
von Weich-, Schnitt- und Hartkäse sowie Pasta-filata-Käse
- **Sauermilchabteilung**
 - Quarklinie, Cutter, Abfüllmaschine, Freezer, Hoherhitzungsanlage mit
variablem Heißhalter bis 15 min
- **Trenntechnik**
 - Eindampfungsanlage, Sprühturm, Filtrationsanlage mit allen Filtrationsverfahren

Die Chargengrößen bewegen sich dabei von 30 l - 50 l; die maximale Stundenleistung beträgt 500 l.

Die **Schülerlaborbereiche** sind nach ihren fachspezifischen Untersuchungsverfahren (chemisch-physikalisch und mikrobiologisch) getrennt und bieten für jeweils 12-15 Auszubildende die erforderlichen Praktikumsplätze und Einrichtungen.