

Max Rubner-Institut

Das Max Rubner-Institut (MRI) ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das MRI ist insbesondere auf den Gebieten der Ernährung, der Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, der Mikrobiologie und Biotechnologie sowie der Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln tätig. Forschungs- und Beratungsschwerpunkt ist der gesundheitliche Verbraucherschutz in den Bereichen Ernährung und Lebensmittel. Als selbstständige Bundesoberbehörde nimmt das MRI zudem Aufgaben nach dem Agrarstatistikgesetz und dem Strahlenschutzvorsorgegesetz wahr. Neben dem Hauptsitz in Karlsruhe hat das MRI Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach.

Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch

Am Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch (MF) wird anwendungsbezogen auf den Gebieten Milch und Fisch sowie zu den daraus hergestellten Produkten geforscht. Im Vordergrund stehen dabei die Sicherung des Nähr- und Genusswertes dieser Lebensmittel und der Schutz vor gesundheitsschädigenden Mikroorganismen, unerwünschten Stoffen und Rückständen.

Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie

Das Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie arbeitet in den wissenschaftlichen Bereichen Taxonomie, Morphologie, Ökologie, Physiologie, Biochemie und Genetik von Mikroorganismen (Bakterien, Bakteriophagen, Hefen, Schimmelpilzen), die für die Herstellung fermentierter Lebensmittel von Bedeutung sind. Diese Teilgebiete liefern dem Institut die Grundlage für anwendungsorientierte Arbeiten, die sich mit der Nutzung erwünschter und der Verhütung unerwünschter Wirkungen der Mikroorganismen befassen und liefern einen wesentlichen Beitrag zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz.

Im Internet unter www.mri.bund.de gibt es weitere Informationen zum Max Rubner-Institut

Stand

Juli 2010

Quellen

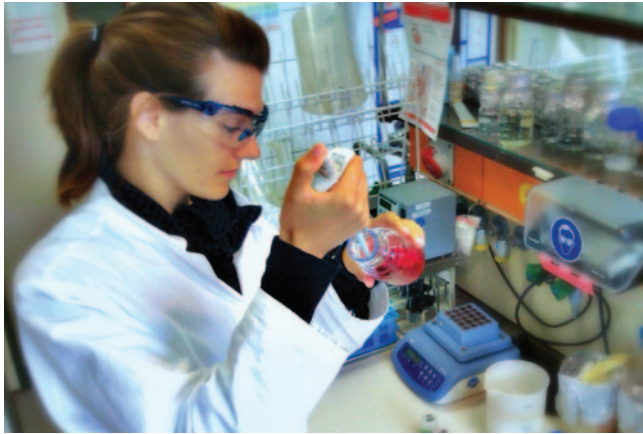
BERUFENET (www.berufenet.arbeitsagentur.de), BMELV



Max Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Adresse Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel
Telefon +49 (0)431 609-1
Fax +49 (0)431 609-2222
E-Mail institut.mf@mri.bund.de, institut.mbt@mri.bund.de
Internet www.mri.bund.de

Ausbildung am Max Rubner-Institut
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in



Was machen Milchwirtschaftliche Laboranten/innen?

Milch und die aus ihr gewonnenen Erzeugnisse gehören zu unseren wichtigsten Lebensmitteln. Gerade deshalb ist es notwendig, dass dieses reichhaltige Angebot gewissenhaft und stetig kontrolliert wird. Dies ist die Aufgabe milchwirtschaftlicher Laboranten/innen. Sie führen chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Milch und Milchprodukten durch. Daneben kontrollieren sie das für die Produktion benötigte Wasser, die Zusatzstoffe sowie die Verpackungsmittel. Hierfür bedienen sie Laborgeräte, entnehmen Proben in allen Herstellungsstadien und analysieren sie. Dabei beachten sie sorgfältig Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften. An Computern dokumentieren sie schließlich ihrer Ergebnisse und werten diese aus.

Wo arbeitet man?

Das Max Rubner-Institut (MRI) verfügt über zahlreiche Laboratorien mit unterschiedlichen Forschungsschwerpunkten. Die Auszubildenden werden aktiv in den Forschungsbetrieb eingegliedert und erlernen die grundlegenden Methoden und Verfahren. Milchwirtschaftliche Laboranten/innen können aber auch in Betrieben der Milchverarbeitung (Molkereien und Käsereien) und anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie arbeiten.



Worauf kommt es an?

Vor allem Sorgfalt ist in diesem Beruf wichtig, z.B. beim exakten Durchführen chemischer und physikalischer Analysen von Milch und Milcherzeugnissen. Hohes Verantwortungsbewusstsein ist beim Feststellen der chemischen und mikrobiologischen Unbedenklichkeit von Milch und Milcherzeugnissen erforderlich. Kenntnisse in Biologie, Chemie und Physik sind unabdingbar, da man z.B. mit chemischen und physikalischen Untersuchungsmethoden die lebensmittelchemische Zusammensetzung von Butter, Käse, Quark und Joghurt sowie deren Eiweiß-, Wasser und Fettgehalt kontrolliert. Für die Berechnung von Volumen- und Mischverhältnissen ist Wissen in Mathematik erforderlich. Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen, PC-Kenntnisse und Teamfähigkeit werden von den künftigen Auszubildenden erwartet.

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Regelausbildung dauert drei Jahre.

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Mindestvoraussetzung für den Beginn einer Ausbildung am MRI ist grundsätzlich der mittlere Bildungsabschluss.

Wie ist die Ausbildung gegliedert?

Es handelt sich um eine duale Ausbildung. Die praktische Ausbildung erfolgt in den Instituten des Max Rubner-Instituts am Standort Kiel. Der Berufsschulunterricht findet jeweils in Blöcken von 4 bis 6 Wochen an der Landesberufsschule Bad Malente statt.



Was verdient man in der Ausbildung?

Das Berufsausbildungsverhältnis richtet sich nach den Regelungen des Tarifvertrages für Auszubildende im öffentlichen Dienst (TVAöD). Die Ausbildungsvergütungen pro Monat betragen ab dem 01. August 2011:

- im 1. Ausbildungsjahr: 703,26 €
- im 2. Ausbildungsjahr: 753,20 €
- im 3. Ausbildungsjahr: 799,02 €

Welche Perspektiven bieten sich nach der Ausbildung?

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/-in
- Hochschulstudium (z.B. Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökotrophologie)

Wann bewerben?

Die Bewerbung für den Beginn der Ausbildung im darauf folgenden Jahr muss bis zum 01. November beim MRI eingegangen sein!

Weitere Informationen

Im Internet unter „www.berufenet.arbeitsagentur.de“ gibt es weitere Informationen zum Ausbildungsberuf Milchwirtschaftliche/r Laborant/in.