



Ausbildung am Max Rubner-Institut
**Milchwirtschaftliche Laborantin/
Milchwirtschaftlicher Laborant**

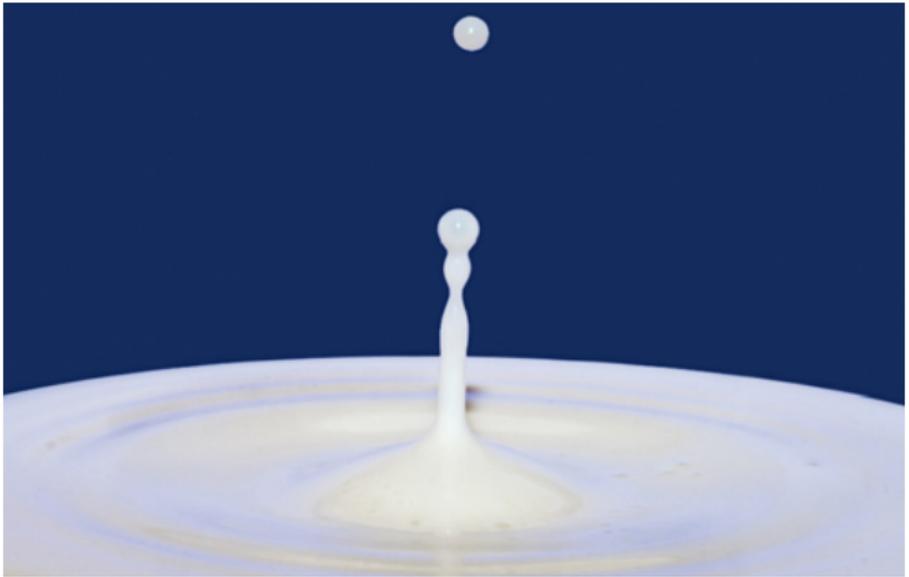


Was machen Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen?

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. Die Ergebnisse werden digital erfasst und ausgewertet.

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. Zusätzlich erhalten die Auszubildenden am MRI Einblicke in die neusten Analysetechnologien. Dabei sind Molekularbiologie und Massenspektroskopie die Mittelpunkte der aktuellen Forschung.



Worauf kommt es an?

Vor allem Sorgfalt ist in diesem Beruf wichtig, zum Beispiel 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 zum Beispiel 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 ein guter mittlerer 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 vier bis sechs 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). Darüber hinaus wird ein jährlicher Lernmittelzuschuss sowie eine Jahressonderzahlung gewährt. Mit Bestehen der Abschlussprüfung erhalten unsere Auszubildenden eine Abschlussprämie.

Welche Perspektiven bieten sich nach der Ausbildung?

- Milchwirtschaftliche Labormeisterin
Milchwirtschaftlicher Labormeister
- Hochschulstudium
(zum Beispiel Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Biologie, Ökotrophologie)

Wann muss man sich bewerben?

Die Auswahlverfahren für die Besetzung unserer Ausbildungsplätze finden meist im Herbst/Winter des Vorjahres statt. Bei Interesse richten Sie Ihre Bewerbung bitte an unsere Zentrale Bewerberstelle: karriere.mri.bund.de. Bitte beachten Sie die Bewerbungsfristen in unseren aktuellen Ausschreibungen.

Weitere Informationen

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

Max Rubner-Institut

Das Max Rubner-Institut (MRI) ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Als selbstständige Bundesoberbehörde nimmt das MRI zudem Aufgaben nach dem Agrarstatistikgesetz und dem Strahlenschutzgesetz wahr. Neben dem Hauptsitz in Karlsruhe hat das MRI Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach.

Im Mittelpunkt stehen folgende Fragen:

Wie sieht eine „gesunde“ Ernährung konkret aus? Nimmt die Belastung von Fisch, Fleisch oder Getreide mit Schadstoffen zu oder ab? Und wie lässt sich die Qualität von Fleisch, Fisch, Milch, Fetten und Ölen, Getreide, Kartoffeln, Obst und Gemüse weiter verbessern und nachhaltig sichern? Etwa einhundertachtzig Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler forschen an den vier Standorten des Max Rubner-Instituts zu diesen und vielen weiteren Fragen rund um Ernährung und Lebensmittel.

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. Darüber hinaus werden gesundheitlich relevante Inhaltsstoffe in Milch und Milchprodukten ermittelt und ihre Bedeutung für die Ernährung bewertet.

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. Erforscht wird die Nutzung erwünschter und die Verhütung unerwünschter Wirkungen der Mikroorganismen. Die gewonnenen Erkenntnisse liefern einen wesentlichen Beitrag zum vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutz und dienen der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln.

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

Stand Februar 2023

Quellen BERUFENET (www.berufenet.arbeitsagentur.de), BMEL



Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Adresse Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel

Telefon +49 (0)431 609-2221

Fax +49 (0)431 609-2222

E-Mail institut.mf@mri.bund.de, institut.mbt@mri.bund.de

Internet www.mri.bund.de

Twitter @MRI_Aktuelles