Bildungsangebot

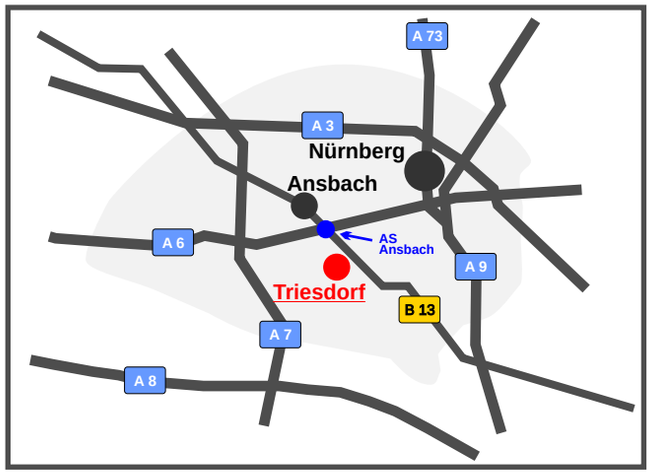
Entsprechend den bei Milch und Milcherzeugnissen erforderlichen Untersuchungen umfasst das Spektrum der **überbetrieblichen Ausbildung im Beruf Milchwirtschaftliche/r Laborant/in** folgende Inhalte:

- Rohstoff Milch, die Eigenschaften sowie die Be- und Verarbeitung
- chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen
- Probenahmetechniken
- Evaluierung der Untersuchungsergebnisse
- fachbezogene Rechtsvorschriften
- Qualitätsmanagement
- Umweltschutz im Labor
- Grundlagen der Berufsbildung sowie
- Arbeits- und Tarifrecht.

Im Rahmen der **Fortbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Labormeisterin** erfolgt insbesondere eine Vertiefung in den Bereichen

- Untersuchungs- und Verfahrenstechnik - Schwerpunkt Mikrobiologie, Chemie/Physik, Technologie und Qualitätssicherung,
- Laborführung,
- Wirtschaftslehre und Rechnungswesen,
- EDV,
- fachbezogene Gesetzeskunde,
- Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

Für die **Weiterbildung** des Laborpersonals werden laufend Spezialseminare zu aktuellen Themen und Neuerungen, wie z. B. Hygiene und mikrobiologische Diagnostik, durchgeführt.



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf
Steingruberstraße 10, 91746 Weidenbach
Tel.: 09826/6201-0
Fax.: 09826/6201-12
E-Mail: LVFZ-Triesdorf@LfL.bayern.de
www.LfL.bayern.de/lvfz/triesdorf

Impressum

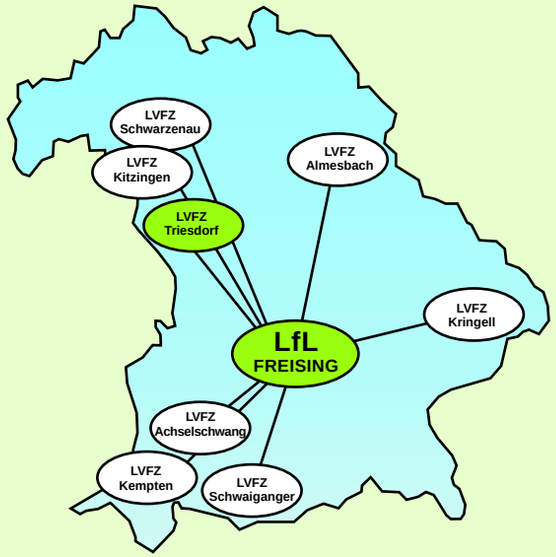
Herausgeber:	Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan www.LfL.bayern.de
Redaktion:	Abteilung Information und Wissensmanagement Tel.: 08161/71-5832, Fax: 08161/71-3133 E-Mail: Presse@LfL.bayern.de
Druck:	ES-Druck, 85356 Freising
© 2010	LfL, alle Rechte vorbehalten

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf

LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Bavarian State Research Center for Agriculture

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Milchanalytik in Triesdorf ist eine Organisationseinheit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Die LfL besteht aus zehn fachlich eigenständigen Instituten, sechs zentralen Abteilungen und sieben spezialisierten Lehr-, Versuchs- und Fachzentren.

Wissen und Können auf dem neuesten Stand sind wesentlich für die Wettbewerbsfähigkeit der Land- und Ernährungswirtschaft in Bayern. Die LfL bearbeitet in der anwendungsorientierten Forschung Probleme und Fragestellungen aus der Praxis. Den Rahmen bilden dabei aktuelle und zukünftige Entwicklungen der Landnutzung und Nahrungsmittelproduktion in Bayern. Dieses Expertenwissen fließt unmittelbar in die überbetriebliche Aus- und Fortbildung an den Lehr-, Versuchs- und Fachzentren ein. Dabei arbeiten sie eng mit den Agrarbildungseinrichtungen der Bezirke zusammen. Die Koordination der Agrarzentren und deren Einbindung in das Arbeitsprogramm der LfL erfolgt durch die Abteilung Lehr-, Versuchs- und Fachzentren.



Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf

Milch wird über Konsummilch und Butter hinaus u. a. zu Joghurt-, Milchmisch- und Käseerzeugnissen verarbeitet. Milchwirtschaftliche Laboranten und Labormeister kontrollieren die Qualität des Rohstoffes Milch, der Molkereiprodukte sowie der Zutaten. Sie begleiten darüber hinaus die Produktion. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Verbraucherschutz und zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der bayerischen Milchwirtschaft.

Aufgaben und Leistungen

Viele Molkereien haben sich auf einzelne Produkte spezialisiert. Die Branche gilt als eine der innovationsfreudigsten in der Ernährungswirtschaft. In einer umfassenden Berufsausbildung muss daher die betriebliche Ausbildung durch breit angelegte überbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen ergänzt werden.

Hauptaufgaben des LVFZ Triesdorf sind die **überbetriebliche Ausbildung im Ausbildungsberuf Milchwirtschaftliche/r Laborant/in, die Fortbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Labormeister/in** und die Weiterbildung von Laborpersonal in Zusammenarbeit mit dem Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler. Um Erfahrungen weiter geben zu können, werden auch eigene chemisch-physikalische, mikrobiologische und sensorische **Untersuchungen von** Milch und Milchprodukten durchgeführt.

Darüber hinaus ist das LVFZ Triesdorf Ansprechpartner der Molkereien bei analytischen Fragen und Problemen.

Ausstattung

Im LVFZ für Milchanalytik stehen modern ausgestattete **Ausbildungslabors in Chemie, Physik und Mikrobiologie** zur Verfügung, die ein sehr vielseitiges Untersuchungsspektrum ermöglichen.

Dem LVFZ ist auch ein **analytisches Labor** des Milchwirtschaftlichen Vereins Franken e.V. angeschlossen. Das Prüflaboratorium ist nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert. Ergänzend liegen eine Zulassung für die Untersuchung von Trinkwasser und eine Zulassung als Messstelle für Radioaktivität vor. Die Erkenntnisse aus diesem Labor fließen in die Aus- und Fortbildung ein.

Darüber hinaus gibt es in Triesdorf eine EU-zugelassene **Lehrmolkerei,** die den notwendigen Praxisbezug im Rahmen der Bildungsmaßnahmen ermöglicht.

Das LVFZ Triesdorf bietet moderne Unterrichtsräume mit vielseitiger technischer Ausstattung sowie Unterkunft in Appartements und Mehrbettzimmern.