

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Bachelor Professional
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	2-4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik machen Obst und Gemüse sowie Fleisch-, Fisch- und Fertiggerichte haltbar. In der Entwicklungsabteilung planen sie Produkte und Produktionsverfahren. Im Herstellungsbereich koordinieren und überwachen sie laufende Prozesse und optimieren die Produktionsdaten. Im Qualitätsmanagement untersuchen sie die Rohwaren, Halb- und Fertigerzeugnisse labortechnisch. Sie sind im Wareneinkauf tätig und nehmen bei der Kundschaft neue Anlagen oder Produktionslinien in Betrieb. Zudem wirken sie daran mit, lebensmitteltechnische Anlagen wie Misch- und Fermentierungsbehälter zu planen und zu vertreiben.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik sind in erster Linie beschäftigt

- in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- in Betrieben des Abfüll- oder Verpackungsgewerbes

Arbeitsorte:

Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik arbeiten meist

- in Produktionshallen
- in Lagerhallen
- in Kühlräumen
- in Labors
- in Büroräumen
- bei Kunden/Kundinnen

Sie arbeiten ggf. auch

- im Homeoffice bzw. mobil

■ Voraussetzungen

Fachschulen setzen i.d.R. einen Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis voraus.

Schulische Mindestvoraussetzung ist ggf. ein Hauptschulabschluss (auch: Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule) bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Dies hängt vom jeweiligen Bundesland ab.

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik

■ Inhalte der Weiterbildung

Fachrichtungsbezogen z.B.:

- Projektmanagement
- Verarbeitungsprozesse in der Lebensmittelindustrie planen, den Anlagenbetrieb überwachen, Produktionsprozesse optimieren
- Qualität von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten sicherstellen
- Lebensmittel auf die Erfüllung von Qualitätsanforderungen untersuchen, beurteilen und kontrollieren
- Managementsysteme in Unternehmen errichten, pflegen, aktualisieren und verbessern
- Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse planen, durchführen, kontrollieren und bewerten

Fachrichtungsübergreifend z.B.:

- Deutsch
- Englisch
- Politik, Wirtschaft, Recht und Umwelt

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

