

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik

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 entwickeln Nahrungsmittelprodukte sowie Verfahren, um diese herzustellen. Sie planen und steuern die Produktionsabläufe und kontrollieren die Qualität der Erzeugnisse. Im Labor untersuchen sie Rohwaren, Halb- und Fertigzeugnisse und prüfen, ob Vorschriften und Qualitätsstandards eingehalten werden. Sie erarbeiten Konzepte oder Vorgaben für die betriebliche Produktions-, Arbeits- und Qualitätsplanung. Auch planen und kontrollieren sie z.B. Kosten, etwa durch die Lieferantenauswahl beim Rohstoffeinkauf. Im Vertrieb beraten sie die Kundschaft und betreuen den Verkauf der Produkte.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik sind in erster Linie beschäftigt

- in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- in größeren Handwerksbetrieben
- im Großhandel

Arbeitsorte:

Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik arbeiten meist

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

Sie arbeiten ggf. auch

- in Schulungs- bzw. Unterrichtsräumen
- 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.



■ Inhalte der Weiterbildung

Fachrichtungsbezogen z.B.:

- Betriebswirtschaftslehre
- Mathematik/Naturwissenschaften (Mathematik, Physik, Chemie, Ernährungslehre/Biochemie)
- Technische Kommunikation
- Lebensmitteltechnologie
- Maschinen- und Verfahrenskunde
- Qualitätssicherung und -kontrolle
- Mikrobiologie und Hygiene
- Industriebetriebslehre und Arbeitsvorbereitung

Fachrichtungsübergreifend z.B.:

- Deutsch
- Englisch
- Politik

■ 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.