

Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Prehrambeni tehničari bave se analizom, rukovanjem i preradom hrane i pića. Važna područja su poboljšanje roka trajanja hrane i kontrola kvalitete u proizvodnji hrane.

LebensmitteltechnikerInnen beschäftigen sich mit der Analyse und mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken. Wichtige Teilbereiche sind die Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion.

prihod (Einkommen)

Prehrambeni tehničar (m/ž) zarađuje od 2.320 do 4.280 eura bruto mjesečno (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : 2.320 do 3.690 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.460 do 3.070 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.460 do 3.400 eura bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Akademsko zanimanje : 2.890 do 4.280 eura bruto (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Prehrambeni tehničari zaposleni su u komercijalnoj i industrijskoj proizvodnji prehrambenih proizvoda (kemijska, farmaceutska i prehrambena industrija).

LebensmitteltechnikerInnen werden für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Lebensmittelprodukten eingesetzt (chemische, pharmazeutische Industrie und Nahrungsmittelindustrie).

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **69**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Upravljanje higijenom u proizvodnji i preradi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Obračun (Kalkulation)
- Prehrambena kemija (Lebensmittelchemie)
- Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung)
- Analiza hrane (Lebensmitteluntersuchung)
- Tehnologija mjerenja (Messtechnik)
- Zakazivanje proizvodnje (Produktionsablaufplanung)

- Kontrola proizvodnje (Produktionssteuerung)
- Praćenje proizvodnje (Produktionsüberwachung)
- Vještine upravljanja projektima (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Vaganje sirovina (Verwiegen von Rohstoffen)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Prehrambena kemija (Lebensmittelchemie)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Rad s uređajima, strojevima i sustavima (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Strojevi za pakiranje (Abpackmaschinen)
 - Strojevi za hranu (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Rad strojeva za preradu hrane (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
 - Postavljanje strojeva i sustava (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optimizacija strojeva i sustava (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Tehnologija automatizacije (Automatisierungstechnik)
 - Softver za automatizacijsku tehnologiju (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Sustavi vizualizacije (Visualisierungssysteme))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Upravljanje proizvodnjom (Produktionswirtschaft) (z. B. Planiranje rada (Arbeitsplanung))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Inženjering prehrambenih procesa (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Znanje o proizvodima i materijalima specifičnim za industriju (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, proizvodi iz poljoprivrede i šumarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Hrana (Nahrungsmittel), Organsko zrno (Bio-Getreide) 🌱)
- Znanje iz kemije (Chemiekenntnisse)
 - Metode analitičke kemije (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Kromatografija (Chromatografie))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upravljanje higijenom (Hygienemanagement) (z. B. Dobra higijenska praksa (Gute Hygiene Praxis))
- Vještine industrijskog dizajna (Industrial-Design-Kenntnisse)
 - Razvoj proizvoda (Produktentwicklung) (z. B. Razvoj prehrambenih proizvoda (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice za rukovanje hranom životinjskog podrijetla (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Higijenske smjernice za rukovanje hranom neživotinjskog podrijetla (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Znanje o laboratorijskim metodama (Labormethodenkenntnisse)
 - Obrada uzorka (Probenbearbeitung) (z. B. Uzorkovanje (Probennahme))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj recepata (Entwicklung

von Rezepturen))

- Proizvodnja funkcionalne hrane (Herstellung von Functional Food)
- Označavanje hrane (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. QUID označavanje (QUID-Kennzeichnung), Identifikacija lota (Loskennzeichnung))
- Održiva proizvodnja hrane (Nachhaltige Lebensmittelproduktion) 🌱
- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Proizvodnja začina (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začinskih mješavina (Entwicklung von Gewürzmischungen))
- Proizvodnja tjestenine (Teigwarenherstellung) (z. B. Proizvodnja tjestenine od jaja (Herstellung von Eierteigwaren))
- Proizvodnja dijetetske hrane (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Proizvodnja bezglutenske hrane (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Proizvodnja hrane bez laktoze (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Proizvodnja jestivih masti (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Proizvodnja bučinog ulja (Herstellung von Kürbiskernöl), Proizvodnja uljane repice (Herstellung von Rapsöl))
- Prerada zrna (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Proizvodnja proizvoda za prehranu dojenčadi (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Naručivanje (Bestellwesen), Utvrđivanje potreba (Bedarfsermittlung), Priprema materijala (Materialvorbereitung))
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlađenje hrane (Lebensmittelkühlung), Skladištenje hrane (Lebensmittellagerung), Primanje robe (Warenübernahme), Kontrola zaliha (Lagerbestandskontrolle))
 - Logistika distribucije (Distributionslogistik) (z. B. Pružanje materijala za pakiranje (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Tehnologija mjerenja, upravljanja i regulacije (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
 - Provođenje mjerenja i ispitivanja (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Izrada izvještaja o ispitivanju (Erstellung von Prüfberichten))
 - Tehnologija mjerenja (Messtechnik)
 - Tehnologija upravljanja i regulacije (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Tehnologija mjerenja procesa (Prozessmesstechnik), Kontrolni inženjering (Regelungstechnik))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Revizija (Auditierung)
 - Tehnička kontrola kvalitete (Technische Qualitätskontrolle)
 - Planiranje kvalitete (Qualitätsplanung) (z. B. Dokumentacija zahtjeva kvalitete (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Postavljanje graničnih vrijednosti prema HACCP-u (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Uspostavljanje postupaka praćenja prema HACCP-u (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Definicija korektivnih mjera prema HACCP-u (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Dokumentacija prema HACCP-u (Dokumentation nach HACCP), Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Određivanje kritičnih kontrolnih točaka prema HACCP-u (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), HACCP analize opasnosti (HACCP-Gefahrenanalysen), Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Osiguranje kvalitete u prehrambenoj industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Stvaranje i uređivanje teksta (Texterstellung und -bearbeitung)
 - Izrada opisa proizvoda (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Znanje procesnog inženjerstva (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Strojarski procesni inženjering (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Inženjering toplinskih procesa (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destilacija (Destillation), Ekstrakcija (Extraktion))

- Procesi procesnog inženjerstva (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Nadgledanje procesa procesnog inženjerstva (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Znanstvena ekspertiza Prirodne znanosti (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
 - Biologija (Biologie)
 - Kemija (znanost) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biokemija (Biochemie))
- Znanstveno znanje, tehnologija i formalne znanosti (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
 - Formalne znanosti (Formalwissenschaften) (z. B. Matematika (Mathematik))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Vještine rješavanja problema (Problemlösungsfähigkeit)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: LebensmitteltechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Sensorik, Vernetzte Produktionssysteme) selbstständig und sicher anwenden können sowie komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können
1 - Rukovanje informacijama i podacima	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Komunikacija, interakcija i suradnja	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Akademsko zanimanje (Akademischer Beruf)

Obuka

(Ausbildung)

Lehre [nQR^{IV}](#)

- Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)
- Tehnolog za mljekarstvo (m/ž) (Milchtechnologe/-technologin)
- Radnik u preradi i konzerviranju voća i povrća (m/ž) (ističe) (Obst- und GemüsekonserviererIn) (auslaufend)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^V](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nQR^V](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Hochschulstudien [nQR^{VII}](#) [nQR^{VIII}](#)

- Informatik, IT
 - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
 - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
 - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
 - Biotechnologie
 - Verfahrenstechnik

Kontinuirano obrazovanje

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Produktionsaudit
- Produktionslogistik
- Produktmarketing
- Ressourcenmanagement

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie [nQR^{VI}](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Hochschulstudien - Automatisierungstechnik

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) 
- TÜV Austria Akademie 
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Pädagogische Hochschulen
- Universitäten

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Das Qualifikationsniveau und Tätigkeitsspektrum von LebensmitteltechnikerInnen kann sehr unterschiedlich sein und reicht von rein ausführenden bis hin zu leitenden Tätigkeiten. Entsprechend breit gestreut sind die Anforderungen an die Deutschkenntnisse. Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Analysen etc. lesen und verstehen und teilweise selbst erstellen. Unter Umständen führen sie auch Teams. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf eine untergeordnete Rolle. Arbeiten sie vor allem in der betrieblichen Produktion, können auch geringere Deutschkenntnisse ausreichen.

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Zagađenje mirisom (Geruchsbelastung)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Vlažnost (Nässebelastung)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Tehničar fermentacije (GärungstechnikerIn)

HTL diplomirani inženjer prehrambene tehnologije (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Inspektor hrane (LebensmittelkontrollorIn)

Radnik u konzerviranju voća i povrća (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Nadzornik smjene u preradi hrane (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Predradnik u preradi hrane (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

**Stručne specijalizacije
(Berufsspezialisierungen)**

* Prehrambena tehnologija (prehrambeni tehničar) (*Food technology (food technician))

* Konzerver za voće i povrće (*Fruit and vegetable preserver)

Tehničar fermentacije (GärungstechnikerIn)

HTL diplomirani inženjer prehrambene tehnologije (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Prehrambeni tehnolog (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Analitičar hrane (LebensmittelanalytikerIn)

Mikrobiolog u području prehrambene tehnologije (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Tehnolog pečenja i prehrane (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Tehnolog pekarskog agenta (Backmitteltechnologe/-technologin)

Inspektor mesa i inspektor trihinela (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Službenik za higijenu u prehrambenom sektoru ch (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Voditelj higijene u veleprodaji (HygienemanagerIn im Großhandel)

Voditelj higijene u prehrambenom sektoru (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Interni revizor u prehrambenom sektoru (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Inspektor za hranu (LebensmittelinspektorIn)

Inspektor hrane (LebensmittelkontrollorIn)

Inspektor za hranu (LebensmittelprüferIn)

Tehničar za ispitivanje hrane (LebensmittelprüftechnikerIn)

Hrana centar Icontroller (NahrungsmittelkontrollorIn)

menadžer kvalitete za prehrambenu tehnologiju (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

menadžer kvalitete u proizvodnji hrane (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Aromatičar (FlavoristIn)

Tehnolog okusa (m / ž) (Flavor Technologist (m/w))

Razvoj prehrambenih proizvoda (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Prehrambeni tehničar u području tehnologije piva i pića, fermentacije Tehnologija (LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Inženjer savjetnik za tehnologiju fermentacije (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Inženjerski savjetnik za prehrambenu i biotehnologiju (Prehrambeni tehničar (m/ž)) (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie (LebensmitteltechnikerIn))

Inženjer savjetnik za tehnologiju hrane i fermentacije (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Građevinski inženjer za tehnologiju fermentacije (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Nadzornik smjene u preradi hrane (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Predradnik u preradi hrane (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Asistent za prehrambenu tehnologiju (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Prehrambeno-biotehnolog (Prehrambeni tehničar (m/ž)) (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin (LebensmitteltechnikerIn))

Asistent u prehrambenoj tehnologiji (LebensmitteltechnologieassistentIn)
Prehrambeni tehnolog (Nahrungsmitteltechnologie/-technologin)

Tehničar za fermentaciju (FermentiertechnikerIn)

Radnik u konzerviranju voća i povrća (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Srodna zanimanja (Verwandte Berufe)

- Biotehnolog/biotehnologinja (Biotechnologe/-technologin)
- Tehničar/tehničarka za kemijske procese (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Kemičar/kemičarka (ChemikerIn)
- Tehničar za proizvodnju napitaka (m/ž) (GetränketechnikerIn)
- Kvalificirani radnik za rad u mljekari i sirani (m/ž) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenakasto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 373110 Konzervator za voće i povrće (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 373180 Konzerver za voće i povrće (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 375110 Nadzornik smjene (prerada hrane) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Predradnik (prerada hrane) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Prehrambeni tehničar (sa naučničkom kvalifikacijom) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Prehrambeni tehničar (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Inspektor za hranu (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Inspektor za hranu (Ing) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Inspektor za hranu (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Tehničar za fermentaciju (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Tehničar za hranu i fermentaciju (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Tehničar za hranu (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Hrana tehničar (Ing) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 HTL diplomirani inženjer prehrambene tehnologije (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Tehnik fermentacije (Gärungstechniker/in)

Podaci u stručnom leksikonu (Informationen im Berufslexikon)

-  LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
-  LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
-  LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
-  Lebensmitteltechnologie/-technologin (Schule)

Podaci u kompasu za obuku (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)

 powered by Google Translate

Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.
OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE

ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)