

Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Technicy żywności zajmują się analizą, obsługą i przetwarzaniem żywności i napojów. Ważnymi obszarami są poprawa trwałości żywności i kontrola jakości w produkcji żywności.

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.

Dochód (Einkommen)

Technik żywności zarabia od 2.320 do 4.280 euro brutto miesięcznie (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.320 do 3.690 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.460 do 3.070 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.460 do 3.400 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Zawód akademicki : 2.890 do 4.280 euro brutto (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Technicy żywności są zatrudnieni przy komercyjnej i przemysłowej produkcji artykułów spożywczych (przemysł chemiczny, farmaceutyczny i spożywczy).

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

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **69**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Obliczenia (Kalkulation)
- Chemia spożywcza (Lebensmittelchemie)
- Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung)
- Kontrola żywności (Lebensmitteluntersuchung)
- Technologia pomiarowa (Messtechnik)

- Harmonogram produkcji (Produktionsablaufplanung)
- Kontrola produkcji (Produktionssteuerung)
- Monitorowanie produkcji (Produktionsüberwachung)
- Umiejętności zarządzania projektami (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Ważenie surowców (Verwiegen von Rohstoffen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Chemia spożywcza (Lebensmittelchemie)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny pakujące (Abpackmaschinen)
 - Maszyny spożywcze (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Eksploatacja maszyn spożywczych (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
 - Konfigurowanie maszyn i systemów (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optymalizacja maszyn i systemów (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Technologia automatyzacji (Automatisierungstechnik)
 - Oprogramowanie do technologii automatyzacji (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Systemy wizualizacji (Visualisierungssysteme))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Gospodarka produkcyjna (Produktionswirtschaft) (z. B. Planowanie pracy (Arbeitsplanung))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Inżynieria procesów spożywczych (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Żywność (Nahrungsmittel), Zboża ekologiczne (Bio-Getreide) 🌱)
- Znajomość chemii (Chemiekenntnisse)
 - Metody chemii analitycznej (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Chromatografia (Chromatografie))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Zarządzanie higieną (Hygienemanagement) (z. B. Dobra Praktyka Higieniczna (Gute Hygiene Praxis))
- Umiejętności w zakresie projektowania przemysłowego (Industrial-Design-Kenntnisse)
 - Rozwój produktu (Produktentwicklung) (z. B. Rozwój produktów spożywczych (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością pochodzenia zwierzęcego (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością nie pochodzącą od zwierząt (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Znajomość metod laboratoryjnych (Labormethodenkenntnisse)

- Przetwarzanie próbek (Probenbearbeitung) (z. B. Pobieranie próbek (Probennahme))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen))
 - Produkcja żywności funkcjonalnej (Herstellung von Functional Food)
 - Etykietowanie żywności (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Oznaczenie QUID (QUID-Kennzeichnung), Identyfikacja partii (Loskennzeichnung))
 - Zrównoważona produkcja żywności (Nachhaltige Lebensmittelproduktion) 🌱
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Produkcja przypraw (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Rozwój mieszanek przyprawowych (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Produkcja makaronów (Teigwarenherstellung) (z. B. Produkcja makaronu jajecznego (Herstellung von Eierteigwaren))
 - Produkcja żywności dietetycznej (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Produkcja żywności bezglutenowej (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Produkcja żywności bez laktozy (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
 - Produkcja tłuszczów jadalnych (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Produkcja oleju z pestek dyni (Herstellung von Kürbiskernöl), Produkcja oleju rzepakowego (Herstellung von Rapsöl))
 - Przetwórstwo zbóż (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Produkcja artykułów do żywienia niemowląt (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. System zamówień (Bestellwesen), Określenie potrzeb (Bedarfsermittlung), Przygotowanie materiału (Materialvorbereitung))
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung), Przechowywanie żywności (Lebensmittellagerung), Przyjmowanie towarów (Warenübernahme), Kontrola zapasów (Lagerbestandskontrolle))
 - Logistyka dystrybucji (Distributionslogistik) (z. B. Dostawa materiałów opakowaniowych (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Technika pomiarowa, kontrolna i regulacyjna (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
 - Przeprowadzanie pomiarów i badań (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Przygotowanie sprawozdań z badań (Erstellung von Prüfberichten))
 - Technologia pomiarowa (Messtechnik)
 - Technologia sterowania i regulacji (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Technologia pomiaru procesu (Prozessmesstechnik), Inżynieria sterowania (Regelungstechnik))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Audyt (Auditierung)
 - Techniczna kontrola jakości (Technische Qualitätskontrolle)
 - Planowanie jakości (Qualitätsplanung) (z. B. Dokumentacja specyfikacji jakości (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Ustawianie wartości granicznych zgodnie z HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Ustanowienie procedur monitoringu zgodnie z HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Definicja środków naprawczych zgodnie z HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Dokumentacja zgodna z HACCP (Dokumentation nach HACCP), Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Oznaczanie punktów kontroli krytycznej zgodnie z HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), Analizy zagrożeń HACCP (HACCP-Gefahrenanalysen), Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zapewnienie jakości w przemyśle spożywczym (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

- Tworzenie i edycja tekstu (Texterstellung und -bearbeitung)
 - Tworzenie opisów produktów (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Wiedza z zakresu inżynierii procesowej (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Inżynieria procesów mechanicznych (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Inżynieria procesów termicznych (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destylacja (Destillation), Ekstrakcja (Extraktion))
 - Procesy proceduralne (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitorowanie procesów proceduralnych (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Wiedza naukowa Nauki przyrodnicze (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
 - Biologia (Biologie)
 - Chemia (nauka) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biochemia (Biochemie))
- Wiedza naukowa, technologia i nauki formalne (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
 - Nauki formalne (Formalwissenschaften) (z. B. Matematyka (Mathematik))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Umiejętności rozwiązywania problemów (Problemlösungsfähigkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	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 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Zawód akademicki (Akademischer Beruf)

Szkolenie (Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)
- Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)
- Konserwator owoców i warzyw (wygasa) (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

Kształcenie ustawiczne (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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR (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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Zanieczyszczenie zapachami (Geruchsbelastung)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Wilgotność (Nässebelastung)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Technik fermentacji (GärungstechnikerIn)

Absolwent HTL w zakresie technologii żywności (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Inspektor ds. żywności (LebensmittelkontrollorIn)

Konserwant owocowo-warzywny (Obst- und GemüsekonserverIn)

Kierownik zmiany w przetwórstwie spożywczym (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Brygadzysta w przetwórstwie spożywczym (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

**Specjalizacje zawodowe
(Berufsspezialisierungen)**

*Technologia żywności (technik żywności) (*Food technology (food technician))

*Konserwator owocowo-warzywny (*Fruit and vegetable preserver)

Technik fermentacji (GärungstechnikerIn)

Absolwent HTL w zakresie technologii żywności (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Technolog żywności (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Analitik żywności (LebensmittelanalytikerIn)

Mikrobiolog w zakresie technologii żywności (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Piekarnik i technolog żywności (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Technolog środków piekarskich (Backmitteltechnologe/-technologin)

Badacz mięsa i włośni (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Inspektor ds. higieny w branży spożywczej (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Kierownik ds. higieny w sprzedaży hurtowej (HygienemanagerIn im Großhandel)

Kierownik ds. higieny w branży spożywczej (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Audytór wewnętrzny w sektorze spożywczym (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Inspektor ds. żywności (LebensmittelinspektorIn)

Inspektor ds. żywności (LebensmittelkontrollorIn)

Inspektor ds. żywności (LebensmittelprüferIn)

Technik testowania żywności (LebensmittelprüftechnikerIn)

Inspektor ds. żywności (NahrungsmittelkontrollorIn)

Kierownik ds. jakości technologii żywności (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Menedżer jakości w produkcji żywności (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Smakosz (FlavoristIn)

Technolog ds. aromatów (m/k) (Flavor Technologist (m/w))

Twórca produktów spożywczych (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Technik żywności w zakresie technologii browarnictwa i napojów, technologia fermentacji
(LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Konsultant techniczny ds. technologii fermentacji (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Konsultant inżynierski ds. żywności i biotechnologii (Technik żywności) (IngenieurkonsulentIn für
Lebensmittel- und Biotechnologie (LebensmitteltechnikerIn))

Konsultant techniczny ds. technologii żywności i fermentacji (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und
Gärungstechnologie)

Inżynier budownictwa ds. technologii fermentacji (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Kierownik zmiany w przetwórstwie spożywczym (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Brygadzysta w przetwórstwie spożywczym (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Asystent ds. technologii żywności (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Żywność i biotechnolog (Technik żywności) (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin
(LebensmitteltechnikerIn))

Asystent ds. technologii żywności (LebensmitteltechnologieassistentIn)
Technolog żywności (Nahrungsmitteltechnologe/-technologin)

Technik fermentacji (FermentiertechnikerIn)

Konserwant owocowo-warzywny (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Biotechnolog (Biotechnologe/-technologin)
- Inżynier procesu chemicznego (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Chemik (ChemikerIn)
- Technik napojów (GetränketechnikerIn)
- Specjalista w produkcji mleka i serów (m/k) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 373110 Konserwy do owoców i warzyw (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 373180 Konserwy do owoców i warzyw (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 375110 Kierownik zmiany (przetwórstwo żywności) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Brygadzysta (przetwórstwo żywności) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Technik żywnościowy (z kwalifikacjami do zawodu) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Technik żywności (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Inspektor żywności (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Inspektor żywności (inż.) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Inspektor żywności (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Technik fermentacji (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Technik ds. żywności i fermentacji (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Technik ds. żywności (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Technik ds. żywności (Inż.) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 Absolwent HTL w zakresie technologii żywności (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Technik fermentacji (Gärungstechniker/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

 powered by Google Translate

Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.
TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ

WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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 JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)