

Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Potravinári sa zaoberajú analýzou a manipuláciou a spracovaním potravín a nápojov. Dôležitými oblasťami sú zlepšovanie trvanlivosti potravín a kontrola kvality pri výrobe potravín.

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.

Príjem (Einkommen)

Potravinársky technik zarába od 2.320 do 4.280 eur hrubého mesačne (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : 2.320 až 3.690 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.460 až 3.070 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.460 až 3.400 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Akademické zamestnanie : 2.890 až 4.280 brutto eur (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Potravinári sú zamestnaní v obchodnej a priemyselnej výrobe potravinárskych výrobkov (chemický, farmaceutický a potravinársky priemysel).

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

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)69  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Výpočet (Kalkulation)
- Chémia potravín (Lebensmittelchemie)
- Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung)
- Kontrola potravín (Lebensmitteluntersuchung)
- Technológia merania (Messtechnik)

- Plánovanie výroby (Produktionsablaufplanung)
- Kontrola výroby (Produktionssteuerung)
- Monitorovanie výroby (Produktionsüberwachung)
- Schopnosti projektového manažmentu (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Váženie surovín (Verwiegen von Rohstoffen)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Chémia potravín (Lebensmittelchemie)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Baliace stroje (Abpackmaschinen)
 - Potravinárske stroje (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Obsluha potravinárskych strojov (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
 - Nastavenie strojov a systémov (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optimalizácia strojov a systémov (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Automatizačná technika (Automatisierungstechnik)
 - Softvér pre automatizačné technológie (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Vizualizačné systémy (Visualisierungssysteme))
- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Ekonomika výroby (Produktionswirtschaft) (z. B. Plánovanie práce (Arbeitsplanung))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Potravinárske inžinierstvo (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Jedlo (Nahrungsmittel), Organické obilniny (Bio-Getreide) 🌱)
- Znalosť chémie (Chemiekennntnisse)
 - Metódy analytickej chémie (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Chromatografia (Chromatografie))
- Hygienické znalosti (Hygienekennntnisse)
 - Riadenie hygieny (Hygienemanagement) (z. B. Správna hygienická prax (Gute Hygiene Praxis))
- Zručnosti v oblasti priemyselného dizajnu (Industrial-Design-Kennntnisse)
 - Vývoj produktu (Produktentwicklung) (z. B. Vývoj potravinárskych výrobkov (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické pokyny pre manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Hygienické usmernenia pre manipuláciu s potravinami neživočíšneho pôvodu (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Znalosť laboratórnych metód (Labormethodenkennntnisse)
 - Spracovanie vzorky (Probenbearbeitung) (z. B. Odber vzoriek (Probennahme))

- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen))
 - Výroba funkčných potravín (Herstellung von Functional Food)
 - Označovanie potravín (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Označenie QUID (QUID-Kennzeichnung), Identifikácia šarže (Loskennzeichnung))
 - Trvalo udržateľná výroba potravín (Nachhaltige Lebensmittelproduktion) 🌱
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Výroba korenia (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Vývoj koreniacich zmesí (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Výroba cestovín (Teigwarenherstellung) (z. B. Výroba vaječných cestovín (Herstellung von Eierteigwaren))
 - Výroba dietetických potravín (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Výroba bezlepkových potravín (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Výroba bezlaktózových potravín (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
 - Výroba jedlých tukov (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Výroba tekvicového oleja (Herstellung von Kürbiskernöl), Výroba repkového oleja (Herstellung von Rapsöl))
 - Spracovanie obilnín (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Výroba produktov dojčenskej výživy (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Objednávkový systém (Bestellwesen), Stanovenie potrieb (Bedarfsermittlung), Príprava materiálu (Materialvorbereitung))
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chladenie potravín (Lebensmittelkühlung), Skladovanie potravín (Lebensmittellagerung), Prevzatie tovaru (Warenübernahme), Kontrola zásob (Lagerbestandskontrolle))
 - Distribučná logistika (Distributionslogistik) (z. B. Poskytovanie obalových materiálov (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Meracie, riadiace a regulačné technológie (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
 - Vykonávanie meraní a skúšok (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Príprava skúšobných protokolov (Erstellung von Prüfberichten))
 - Technológia merania (Messtechnik)
 - Technológia riadenia a regulácie (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Technológia merania procesov (Prozessmesstechnik), Riadiaca technika (Regelungstechnik))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Auditovanie (Auditierung)
 - Technická kontrola kvality (Technische Qualitätskontrolle)
 - Plánovanie kvality (Qualitätsplanung) (z. B. Dokumentácia špecifikácií kvality (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Stanovenie limitných hodnôt podľa HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Zavedenie monitorovacích postupov podľa HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Definícia nápravných opatrení podľa HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Dokumentácia podľa HACCP (Dokumentation nach HACCP), Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Stanovenie kritických kontrolných bodov podľa HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), Analýzy rizika HACCP (HACCP-Gefahrenanalysen), Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zabezpečovanie kvality v potravinárskom priemysle (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Vytváranie a úpravy textu (Texterstellung und -bearbeitung)
 - Tvorba popisov produktov (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Znalosti procesného inžinierstva (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Strojné inžinierstvo (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Tepelné procesné inžinierstvo (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destilácia (Destillation), Extrakcia

(Extraktion))

- Procedurálne postupy (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitorovanie procesných procesov (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Vedecká expertíza Prírodné vedy (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
 - Biológia (Biologie)
 - Chémia (veda) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biochémia (Biochemie))
- Vedecké znalosti, technológie a formálne vedy (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
 - Formálne vedy (Formalwissenschaften) (z. B. Matematika (Mathematik))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Schopnosti riešiť problémy (Problemlösungsfähigkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 Živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	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 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Akademické zamestnanie (Akademischer Beruf)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)
- Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)
- Konzervátor ovocia a zeleniny (končí) (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

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Znečistenie zápachom (Geruchsbelastung)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Vlhkosť (Nässebelastung)
- Neustála státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Fermentačný technik (GärungstechnikerIn)

Absolvent HTL pre potravinársku technológiu (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Potravinový inšpektor (LebensmittelkontrollorIn)

Konzervátor ovocia a zeleniny (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Vedúci zmeny v potravinárstve (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Majster v spracovaní potravín (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

**Odborné špecializácie
(Berufsspezialisierungen)**

*Technológia potravín (potravinársky technik) (*Food technology (food technician))

*Konzervér ovocia a zeleniny (*Fruit and vegetable preserver)

Fermentačný technik (GärungstechnikerIn)

Absolvent HTL pre potravinársku technológiu (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Potravinársky technológ (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Potravinový analytik (LebensmittelanalytikerIn)

Mikrobiológ v oblasti technológie potravín (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Pekársky a potravinársky technológ (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Technológ prostriedkov na pečenie (Backmitteltechnologe/-technologin)

Skúšajúci mäso a skúšač trichinel (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Hygienik v potravinárskom sektore (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Manažér hygieny vo veľkoobchode (HygienemanagerIn im Großhandel)

Manažér hygieny v potravinárskom sektore (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Vnútrotný audítor v potravinárskom sektore (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Potravinový inšpektor (LebensmittelinspektorIn)

Potravinový inšpektor (LebensmittelkontrollorIn)

Potravinový inšpektor (LebensmittelprüferIn)

Technik na testovanie potravín (LebensmittelprüftechnikerIn)

Potravinový inšpektor (NahrungsmittelkontrollorIn)

Manažér kvality pre potravinárske technológie (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Manažér kvality vo výrobe potravín (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Ochucovač (FlavoristIn)

Technológ chuti (m/f) (Flavor Technologist (m/w))

Vývojár potravinárskych produktov (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Potravinársky technik v oblasti pivovarníckej a nápojovej techniky, fermentačnej technológie
(LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Inžiniersky konzultant pre technológiu fermentácie (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Inžiniersky konzultant pre potraviny a biotechnológiu (Potravinársky technik) (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie (LebensmitteltechnikerIn))

Inžiniersky konzultant pre potravinársku a fermentačnú technológiu (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Stavebný inžinier pre fermentačnú technológiu (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Vedúci zmeny v potravinárstve (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Majster v spracovaní potravín (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Asistent technológie potravín (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Potravinár a biotechnológ (Potravinársky technik) (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin
(LebensmitteltechnikerIn))

Asistent technológie potravín (LebensmitteltechnologieassistentIn)
Potravinársky technolog (Nahrungsmitteltechnolog/-technologin)

Fermentačný technik (FermentiertechnikerIn)

Konzervátor ovocia a zeleniny (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Biotechnológ (Biotechnologe/-technologin)
- Inžinier chemického procesu (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Chemik (ChemikerIn)
- Nápojový technik (GetränketechnikerIn)
- Špecialista na výrobu mlieka a syrov (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)**

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 373110 Konzervátor ovocia a zeleniny (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 373180 Konzervátor ovocia a zeleniny (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 375110 Vedúci smeny (spracovanie potravín) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Foreman (spracovanie potravín) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Potravinársky technik (s učňovskou kvalifikáciou) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Potravinársky technik (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Potravínový inšpektor (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Potravínový inšpektor (Ing) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Potravínový inšpektor (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Fermentačný technik (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Potravínový a fermentačný technik (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Potravinársky technik (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Potravinársky technik (Ing) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 Absolvent HTL pre potravinársku technológiu (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Fermentačný technik (Gärungstechniker/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA

AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOĽVEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)