

## Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

[Im BIS anzeigen](#)



### Glavne dejavnosti

#### (Haupttätigkeiten)

Živilski tehniki se ukvarjajo z analizo, ravnanjem in predelavo hrane in pijač. Pomembna področja so izboljšanje roka uporabnosti hrane in nadzor kakovosti v 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.

### Dohodek

#### (Einkommen)

Živilski tehnik zasluži od 2.320 do 4.280 evrov bruto na mesec (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Poklic z vajeništvom : 2.320 do 3.690 evrov bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.460 do 3.070 evrov bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.460 do 3.400 evrov bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Akademski poklic : 2.890 do 4.280 evrov bruto (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

### Zaposlitvene možnosti

#### (Beschäftigungsmöglichkeiten )

Živilski tehniki so zaposleni za komercialno in industrijsko proizvodnjo živilskih proizvodov (kemična, farmacevtska in živilska industrija).

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

### Trenutna prosta delovna mesta

#### (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): )[91](#) v sobo za e-delo AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih

#### (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Upravljanje higiene v proizvodnji in predelavi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Izračun (Kalkulation)
- Kemija hrane (Lebensmittelchemie)
- Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung)
- Pregled hrane (Lebensmitteluntersuchung)
- Merilna tehnologija (Messtechnik)
- Razpored proizvodnje (Produktionsablaufplanung)

- Nadzor proizvodnje (Produktionssteuerung)
- Spremljanje proizvodnje (Produktionsüberwachung)
- Spretnosti vodenja projektov (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Tehtanje surovin (Verwiegen von Rohstoffen)

## **Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Osnovne poklicne sposobnosti**

#### **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Kemija hrane (Lebensmittelchemie)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie)

### **Tehnično strokovno znanje**

#### **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Delo z napravami, stroji in sistemi (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Pakirni stroji (Abpackmaschinen)
  - Stroji za prehrano (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Delovanje strojev za prehrano (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
  - Namestitev strojev in sistemov (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optimizacija strojev in sistemov (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Tehnologija avtomatizacije (Automatisierungstechnik)
  - Programska oprema za avtomatizacijo in sistemi za vizualizacijo (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Sistemi vizualizacije (Visualisierungssysteme))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
  - Ekonomija proizvodnje (Produktionswirtschaft) (z. B. Načrtovanje dela (Arbeitsplanung))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Živilski procesni inženiring (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Znanje o izdelkih in materialih, specifičnih za industrijo (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
  - Hrana, izdelki iz kmetijstva in gozdarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Hrana (Nahrungsmittel), Ekološka žita (Bio-Getreide))
- Poznavanje kemije (Chemiekenntnisse)
  - Metode analizne kemije (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Kromatografija (Chromatografie))
- Higiensko znanje (Hygienekenntnisse)
  - Upravljanje higiene (Hygienemanagement) (z. B. Dobra higienska praksa (Gute Hygiene Praxis))
- Spretnosti industrijskega oblikovanja (Industrial-Design-Kenntnisse)
  - Razvoj izdelkov (Produktentwicklung) (z. B. Razvoj živilskih proizvodov (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice za ravnanje s hrano živalskega izvora (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Higienske smernice za ravnanje s hrano neživalskega izvora (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Poznavanje laboratorijskih metod (Labormethodenkenntnisse)
  - Obdelava vzorcev (Probenbearbeitung) (z. B. Vzorčenje (Probennahme))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen))
  - Proizvodnja funkcionalnih živil (Herstellung von Functional Food)

- Označevanje živil (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. QUID oznaka (QUID-Kennzeichnung), Identifikacija serije (Loskennzeichnung))
- Trajnostna proizvodnja hrane (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)
- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Proizvodnja začimb (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Razvoj začimbenih mešanic (Entwicklung von Gewürzmischungen))
- Proizvodnja testenin (Teigwarenherstellung) (z. B. Proizvodnja jajčnih testenin (Herstellung von Eierteigwaren))
- Proizvodnja dietnih živil (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Proizvodnja brezglutenskih živil (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Proizvodnja živil brez laktoze (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
- Proizvodnja užitnih maščob (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Proizvodnja bučnega olja (Herstellung von Kürbiskernöl), Proizvodnja repičnega olja (Herstellung von Rapsöl))
- Predelava žit (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Proizvodnja izdelkov za prehrano dojenčkov (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
  - Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Sistem naročanja (Bestellwesen), Določanje potreb (Bedarfsermittlung), Priprava materiala (Materialvorbereitung))
  - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlajenje hrane (Lebensmittelkühlung), Shranjevanje hrane (Lebensmittellagerung), Sprejem blaga (Warenübernahme), Nadzor zalog (Lagerbestandskontrolle))
  - Distribucijska logistika (Distributionslogistik) (z. B. Dobava embalažnega materiala (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Tehnologija merjenja, nadzora in regulacije (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
  - Izvajanje meritev in preskusov (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Priprava poročil o preskusih (Erstellung von Prüfberichten))
  - Merilna tehnologija (Messtechnik)
  - Tehnologija nadzora in regulacije (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Tehnologija merjenja procesa (Prozessmesstechnik), Nadzorni inženiring (Regelungstechnik))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Revizija (Auditierung)
  - Tehnični nadzor kakovosti (Technische Qualitätskontrolle)
  - Načrtovanje kakovosti (Qualitätsplanung) (z. B. Dokumentacija specifikacij kakovosti (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
  - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Določitev mejnih vrednosti v skladu s HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Vzpostavitev postopkov spremljanja v skladu s HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Opredelitev korektivnih ukrepov po HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Dokumentacija v skladu s HACCP (Dokumentation nach HACCP), Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), Določanje kritičnih kontrolnih točk v skladu s HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), Analize nevarnosti HACCP (HACCP-Gefahrenanalysen), Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Zagotavljanje kakovosti v živilski industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Ustvarjanje in urejanje besedila (Texterstellung und -bearbeitung)
  - Oblíkovanje opisov izdelkov (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Znanje procesnega inženiringa (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Inženiring strojnih procesov (Mechanische Verfahrenstechnik)
  - Inženiring toplotnih procesov (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destilacija (Destillation), Ekstrakcija (Extraktion))
  - Postopki (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Spremljanje postopkovih postopkov (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Znanstveno znanje Naravoslovne vede (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)

- Biologija (Biologie)
- Kemija (znanost) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biokemija (Biochemie))
- Znanstveno znanje, tehnologija in formalne vede (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
- Formalne znanosti (Formalwissenschaften) (z. B. Matematika (Mathematik))

**Splošne poklicne sposobnosti**

**(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Sposobnosti reševanja težav (Problemlösungsfähigkeit)

**Digitalne veščine glede na DigComp**

**(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno	2 samozaposlena	3 Napredno	4 Visoko specializirani
<b>Opis:</b> 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.			

## Podrobne informacije o digitalnih veščinah (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufspezifische 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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	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 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

## Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

### Tipične stopnje spremnosti

#### (Typische Qualifikationsniveaus)

- Poklic z vajenjtvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Akademski poklic (Akademischer Beruf)

## **Uspozabljanje**

### **(Ausbildung)**

#### **Lehre nQR<sup>IV</sup>**

- Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)
- Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)
- Konzervator sadja in zelenjave (Obst- und GemüsekonserviererIn)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR<sup>IV</sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule nQR<sup>V</sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **Hochschulstudien nQR<sup>VII</sup> nQR<sup>VIII</sup>**

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

## **Nadaljnje izobraževanje**

### **(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<sup>VI</sup>
- 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

#### **Znanje nemščine po 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.

#### **Dodatne strokovne informacije**

#### **(Weitere Berufsinfos)**

#### **Samozaposlitev (Selbstständigkeit)**

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Delovno okolje (Arbeitsumfeld)**

- Onesnaževanje vonja (Geruchsbelastung)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Mokrost (Nässebelastung)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

#### **Strokovne specializacije (Berufsspezialisierungen)**

\*Živilska tehnologija (živilski tehnik) (\*Food technology (food technician))

\*Ohranjevalnik sadja in zelenjave (\*Fruit and vegetable preserver)

Fermentacijski tehnik (GärungstechnikerIn)

HTL absolvent za živilstvo (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Živilski tehnolog (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Živilski analistik (LebensmittelanalytikerIn)

Mikrobiolog s področja živilske tehnologije (Mikrobiolog/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Pekarski in živilski tehnolog (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Pekovski tehnolog (Backmitteltechnologe/-technologin)

Pregledovalec mesa in trihinele (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Referent za higieno v živilskem sektorju (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Vodja higiene v veleprodaji (HygienemanagerIn im Großhandel)

Vodja higiene v živilskem sektorju (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Notranji revizor v živilskem sektorju (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Inšpektor za prehrano (LebensmittelinspektorIn)

Inšpektor za prehrano (LebensmittelkontrollorIn)

Inšpektor za prehrano (LebensmittelprüferIn)

Tehnik za testiranje živil (LebensmittelprüftechnikerIn)

Inšpektor za prehrano (NahrungsmittelkontrollorIn)

Vodja kakovosti živilske tehnologije (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Vodja kakovosti v proizvodnji hrane (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Okus (FlavoristIn)

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

Razvijalec prehrambenih izdelkov (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Živilski tehnik s področja tehnike varjenja in pijač, fermentacijske tehnike (LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Inženirski svetovalec za tehnologijo fermentacije (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Inženirski svetovalec za prehrano in biotehnologijo (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie)

Inženirski svetovalec za živilsko in fermentacijsko tehnologijo (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Gradbeni inženir za fermentacijsko tehnologijo (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Vodja izmene v predelavi hrane (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Delovodja v predelavi hrane (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Asistent živilske tehnologije (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Živilski in biotehnolog (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin)

Asistent živilske tehnologije (LebensmitteltechnologieassistentIn)

Živilski tehnolog (Nahrungsmitteltechnologe/-technologin)

Fermentacijski tehnik (FermentiertechnikerIn)

### **Sorodni poklici**

#### **(Verwandte Berufe)**

- Biotehnolog (Biotechnologe/-technologin)
- Inženir kemijskih procesov (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Kemik (ChemikerIn)
- Tehnik pijač (GetränketechnikerIn)
- Specialist za mleko in sirarstvo (m / ž) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

## Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

## Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375110 Nadzornik izmene (predelava hrane) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Delovodja (predelava hrane) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Prehrambeni tehnik (s kvalifikacijo za pripravnštvo) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Živilski tehnik (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Inšpektor za prehrano (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Inšpektor za prehrano (Ing) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Inšpektor za prehrano (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Tehnik fermentacije (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Tehnik za hrano in fermentacijo (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Živilski tehnik (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Živilski tehnik (Ing) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 Diplomant HTL za živilsko tehnologijo (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Tehnik fermentacije (Gärungstechniker/in)

## Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

- ↗ LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
- ↗ LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
- ↗ LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
- ↗ Lebensmitteltechnologe/-technologin (Schule)
- ↗ Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehre)

## Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

- ↗ Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)