

Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Харчові техніки займаються аналізом, обробкою та обробкою продуктів харчування та напоїв. Важливими підгалуззями є покращення терміну зберігання харчових продуктів та контроль якості харчових продуктів.

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.

Дохід (Einkommen)

Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) заробляє від 2.320 до 4.280 євро брутто на місяць (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Професія з учнівською підготовкою : від 2.320 до 3.690 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.460 до 3.070 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.460 до 3.400 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Академічна професія : від 2.890 до 4.280 євро брутто (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Харчові техніки використовуються для комерційного та промислового виробництва харчових продуктів (хімічна, фармацевтична та харчова промисловість).

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

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [74](#)  до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen)
- НАССР (НАССР)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Розрахунок (Kalkulation)
- Харчова хімія (Lebensmittelchemie)
- Консервування харчових продуктів (Lebensmittelkonservierung)
- Харчова інспекція (Lebensmitteluntersuchung)

- Технологія вимірювань (Messtechnik)
- Планування виробництва (Produktionsablaufplanung)
- Контроль виробництва (Produktionssteuerung)
- Виробничий моніторинг (Produktionsüberwachung)
- Навички управління проектами (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Зважування сировини (Verwiegen von Rohstoffen)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Харчова хімія (Lebensmittelchemie)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Харчові технології (Lebensmitteltechnologie)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Робота з приладами, машинами та системами (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Пакувальні машини (Abpackmaschinen)
 - Харчове обладнання (Lebensmittelmaschinen) (з. В. Експлуатація харчових машин (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
 - Налагодження машин і систем (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (з. В. Оптимізація машин і систем (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Технологія автоматизації (Automatisierungstechnik)
 - Технологія автоматизації програмного забезпечення та систем візуалізації (Automatisierungstechnik-Software) (з. В. Системи візуалізації (Visualisierungssysteme))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Виробнича економіка (Produktionswirtschaft) (з. В. Планування роботи (Arbeitsplanung))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (з. В. Інженерія харчових процесів (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- Знання галузевих продуктів і матеріалів (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Продукти харчування, продукти сільського та лісового господарства (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (з. В. Харчування (Nahrungsmittel), Органічні злаки (Bio-Getreide))
- Знання хімії (Chemiekenntnisse)
 - Методи аналітичної хімії (Methoden der Analytischen Chemie) (з. В. Хроматографія (Chromatografie))
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
 - Управління гігієною (Hygienemanagement) (з. В. Гарна гігієнічна практика (Gute Hygiene Praxis))
- Навички промислового дизайну (Industrial-Design-Kenntnisse)
 - Розробка продукту (Produktentwicklung) (з. В. Розробка харчових продуктів (Lebensmittelproduktentwicklung))
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien), Гігієнічні рекомендації щодо поводження з харчовими продуктами тваринного походження (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Гігієнічні рекомендації щодо поводження з харчовими продуктами нетваринного походження (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs))
- Знання лабораторних методів (Labormethodenkenntnisse)
 - Обробка зразків (Probenbearbeitung) (з. В. Відбір проб (Probennahme))

- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen))
 - Виробництво функціонального харчування (Herstellung von Functional Food)
 - Маркування харчових продуктів (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Маркування QUID (QUID-Kennzeichnung), Ідентифікація партії (Loskennzeichnung))
 - Стале виробництво харчових продуктів (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)
 - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Виробництво спецій (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Розробка сумішей прянощів (Entwicklung von Gewürzmischungen))
 - Виробництво макаронних виробів (Teigwarenherstellung) (z. B. Виробництво яєчної пасти (Herstellung von Eierteigwaren))
 - Виробництво дієтичного харчування (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Виробництво безглютенових харчових продуктів (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Виробництво безлактозних харчових продуктів (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
 - Виробництво харчових жирів (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Виробництво гарбузової олії (Herstellung von Kürbiskernöl), Виробництво ріпакової олії (Herstellung von Rapsöl))
 - Переробка зерна (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Виробництво продуктів дитячого харчування (Herstellung von Säuglingsnahrungsmitteln))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. Замовлення (Bestellwesen), оцінка потреб (Bedarfsermittlung), Підготовка матеріалу (Materialvorbereitung))
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Охолодження харчових продуктів (Lebensmittelkühlung), Зберігання харчових продуктів (Lebensmittellagerung), Приймання товарів (Warenübernahme), Інвентарний контроль (Lagerbestandskontrolle))
 - Логістика розподілу (Distributionslogistik) (z. B. Забезпечення пакувальних матеріалів (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Технологія вимірювання, контролю та регулювання (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
 - Проведення вимірювань і випробувань (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Створення протоколів випробувань (Erstellung von Prüfberichten))
 - Технологія вимірювань (Messtechnik)
 - Технологія контролю та регулювання (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Технологія вимірювання процесу (Prozessmesstechnik), технологія контролю (Regelungstechnik))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Аудит (Auditierung)
 - Технічний контроль якості (Technische Qualitätskontrolle)
 - Планування якості (Qualitätsplanung) (z. B. Документація вимог до якості (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Встановлення граничних значень згідно з HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Встановлення процедур моніторингу відповідно до HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Визначення коригувальних заходів згідно HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Документація згідно з HACCP (Dokumentation nach HACCP), Зберігання за HACCP (Lagerung nach HACCP), Визначення критичних контрольних точок згідно з HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), Аналіз небезпеки HACCP (HACCP-Gefahrenanalysen), Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Забезпечення якості в харчовій промисловості (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Створення та редагування тексту (Texterstellung und -bearbeitung)

- Створення описів товарів (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Знання технологічних процесів (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Машинобудування (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Теплотехніка (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. дистиляція (Destillation), Видобуток (Extraktion))
 - Технологічні процеси (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Моніторинг технічних процесів (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))
- Наукова експертиза природничі науки (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
 - Біологія (Biologie)
 - Хімія (наука) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Біохімія (Biochemie))
- Наукова експертиза Технологія та формальні науки (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
 - формальні науки (Formalwissenschaften) (z. B. математика (Mathematik))

**Передача професійних навичок
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Здатність розв'язувати задачі (Problemlösungsfähigkeit)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: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.</p>							

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	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 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	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 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Академічна професія (Akademischer Beruf)

Освіта

(Ausbildung)

Lehre ^{NQR^{IV}}

- Харчовий технік (LebensmitteltechnikerIn)
- Технолог молокозаводу (Milchtechnologie/-technologin)
- Консерватор для фруктів та овочів (Obst- und GemüsekonserviererIn)

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

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

самозайнятість

(Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- Забруднення запахом (Geruchsbelastung)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- Вологе навантаження (Nässebelastung)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

Професійні спеціальності

(Berufsspezialisierungen)

*Харчові технології (харчовий технік) (*Food technology (food technician))

*Консерватор для овочів та фруктів (*Fruit and vegetable preserver)

Технік з ферментації (GärungstechnikerIn)

Випускник НТЛ з харчових технологій (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Технолог харчової (Lebensmitteltechnologie/-technologin)

Харчовий аналітик (LebensmittelanalytikerIn)

Мікробіолог у галузі харчових технологій (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Технолог хлібопечення та харчування (Back- und Lebensmitteltechnologie/-technologin)

Технолог хлібопекарської продукції (Backmitteltechnologie/-technologin)

Експерт м'яса та трихінеї (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Лікар з гігієни харчової промисловості (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Менеджер з гігієни оптом (HygienemanagerIn im Großhandel)

Менеджер з гігієни харчової галузі (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Внутрішній аудитор харчової промисловості (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Інспектор з харчових продуктів (LebensmittelinspektorIn)

Інспектор з харчових продуктів (LebensmittelkontrollorIn)

Інспектор з харчових продуктів (LebensmittelprüferIn)

Технік з перевірки харчових продуктів (LebensmittelprüftechnikerIn)

Інспектор з харчових продуктів (NahrungsmittelkontrollorIn)

Менеджер з якості харчових технологій (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Менеджер з якості харчових виробництв (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Ароматизатор (FlavoristIn)

Технолог смаку (м/ж) (Flavor Technologist (m/w))

Розробник харчових продуктів (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Технік-харчувальник у галузі технології пивоваріння та напоїв, технології бродіння
(LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Інженерний консультант з технології бродіння (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Інженерний консультант харчової та біотехнології (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie)

Інженерний консультант з харчової та бродильної технології (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Інженер-будівельник з технології бродіння (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Начальник зміни харчової (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Бригадир харчової (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Асистент харчових технологій (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Харчово-біотехнолог (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin)

Асистент харчових технологій (LebensmitteltechnologieassistentIn)

Технолог харчової (Nahrungsmitteltechnologie/-technologin)

Технік з ферментації (FermentiertechnikerIn)

Консерватор для овочів та фруктів (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Біотехнолог (м/ж) (Biotechnologe/-technologin)
- Хімік інженер-технолог (м/ж) (ChemieverfahrenstechnikerIn)

- Хімік (м/ж) (ChemikerIn)
- Технолог з виготовлення напоїв (м/ж) (GetränketechnikerIn)
- Спеціаліст з переробки молока та сиру (м/ж) (Molkerei- und Käsefachkraft (m/w))

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)






Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 373110 Консерватор для фруктів та овочів (Obst- und Gemüsekonserveriererin)
- 373180 Консерватор для фруктів та овочів (Obst- und Gemüsekonserveriererin)
- 375110 Керівник зміни (харчування) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Бригадир (харчування) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Інженер-харчовий (з кваліфікацією учнівської) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Харчовий технік (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Інспектор з харчування (ДІ) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Харчовий інспектор (Інг) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Харчовий інспектор (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Технік з ферментації (ДІ) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Харчовий і бродильний технік (ДІ) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Харчовий технік (ДІ) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Харчовий технік (Інг) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 Випускник НТЛ з харчових технологій (НТЛ-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Технік з бродіння (Gärungstechniker/in)


Інформація у професійному словнику

(Informationen im Berufslexikon)

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

Інформація в навчальному компасі

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) (LebensmitteltechnikerIn)

powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.

ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМОЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 27. Jänner 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 27. Jänner 2026.)