

Nastava Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Prehrambeni tehničari ispituju i provjeravaju sastojke i kvalitetu hrane te razvijaju nove procese, na primjer kako bi produžili rok trajanja hrane.

LebensmitteltechnikerInnen untersuchen und kontrollieren Lebensmittel auf ihre Inhaltsstoffe und Qualität und entwickeln neue Verfahren, etwa um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu steigern.

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 1/2 Godine (3 1/2 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Što radi Prehrambeni tehničar (m/ž) ?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Ispitajte sastojke hrane
- Kontrolirajte i testirajte kvalitetu hrane
- Provedite kemijske i biološke analize
- Razvijte procese za proizvodnju hrane, npr. Kako bi ona bila dugotrajnija
- Priprema izvještaja za vlasti i ostale klijente
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln untersuchen
- Die Qualität von Lebensmitteln kontrollieren und prüfen
- Chemische und biologische Analysen durchführen
- Verfahren für die Produktion von Lebensmitteln entwickeln, z.B. um sie länger haltbar zu machen
- Gutachten für Behörden und andere AuftraggeberInnen erstellen

Gdje radi Prehrambeni tehničar (m/ž) ?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- proizvođači hrane
- vlasti
- istraživački instituti
- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Entuzijazam za kemiju i fiziku (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Entuzijazam za tehnologiju (Begeisterung für Technik)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Logičko i analitičko razmišljanje (Logisches und analytisches Denken)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Da ne bude osjetljiv na mirise (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Koliko traje naukovanje?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 1/2 godina

Tražite i pronađite naukovanje**(Lehrstellen suchen und finden)**

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **27** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrta**(Lehrlingseinkommen)**

Prva godina naukovanja: od € 669 , zadnja godina naukovanja: od € 1317

(Erstes Lehrjahr: ab €669, Letztes Lehrjahr: ab €1317)

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Daljnje informacije, uključujući različite propise po saveznim državama i sve posebne propise:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?**(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?**(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)****Interesi****(Interessensgebiete)**

- Kemija, fizika, laboratorij (Chemie, Physik, Labor)
Zahtjevi: (Voraussetzungen:)
 - Da ne bude osjetljiv na mirise (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
 - Entuzijazam za kemiju i fiziku (Begeisterung für Chemie und Physik)
 - Entuzijazam za tehnologiju (Begeisterung für Technik)
 - Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Hrana (Lebensmittel)
Zahtjevi: (Voraussetzungen:)
 - Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
 - Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike**(Persönliche Eigenschaften)**

- Vještine rješavanja problema (Problemlösungsfähigkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje?**(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)

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)

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
Chocolatier/Chocolatière	voll			
DestillateurIn	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktionssteuerung	voll			
FertigungsmesstechnikerIn, Schwerpunkt Produktmessung	voll			
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Flachglasveredelung	voll			
Glas-VerfahrenstechnikerIn, Schwerpunkt Hohlglasproduktion	voll			
LabortechnikerIn, Hauptmodul Biochemie und Biotechnologie	voll			
LabortechnikerIn, Hauptmodul Chemie	voll			
MetallbearbeiterIn	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Fahrzeugbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Maschinenbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Metallbau- und Blechtechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Schmiedetechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Schweißtechnik	voll			

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Stahlbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Werkzeugbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Zerspanungstechnik	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll	voll		
ProzesstechnikerIn	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Futtermittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Getreidemüller	voll			

Zamjena završnog pripravnčkog ispita (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Završni ispit za naukovanje u naukovanju 'LebensmitteltechnikerIn' NE zamjenjuje završni ispit za naukovanje u povezanim naukovanjima.

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenasto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375180 Prehrambeni tehničar (Lebensmitteltechniker/in)

Vrsta naukovanja (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status naukovanja (Lehrberuf Status)

trenutni (aktuell)

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik

Zastarjeli naslovi naukovanja (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Obst- und GemüsekonservererIn (vrijedi do (gültig bis) 30. Juni 2026)



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 JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovo učenje je ažurirano 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)