

Nauczanie Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Technicy żywności badają i sprawdzają żywność pod kątem jej składników i jakości oraz opracowują nowe procesy, na przykład zwiększające trwałość żywności.

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

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 1/2 Lata (3 1/2 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Co daje Technik żywności ?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Zbadaj składniki żywności
- Kontroluj i badaj jakość żywności
- Przeprowadzaj analizy chemiczne i biologiczne
- Opracuj procesy produkcji żywności, np. w celu zwiększenia jej trwałości
- Przygotowuj raporty dla władz i innych klientów
- 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

Gdzie działa Technik żywności ?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Producenci żywności
- Władze
- Instytuty badawcze
- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Entzujazm do chemii i fizyki (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Entzujazm dla technologii (Begeisterung für Technik)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Myślenie logiczne i analityczne (Logisches und analytisches Denken)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Być niewrażliwym na zapachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 1/2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe**(Lehrstellen suchen und finden)**

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **27** wakaty (offene Stellen) [🔗](#) [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta**(Lehrlingseinkommen)**

Pierwszy rok nauki 669 , ostatni rok nauki 1317

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

[🔗](#) [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?**(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Więcej informacji: [🔗](#) [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?**(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)****Obszary zainteresowań****(Interessensgebiete)**

- Chemia, fizyka, laboratorium (Chemie, Physik, Labor)
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Być niewrażliwym na zapachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
 - Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Entuzjazm dla technologii (Begeisterung für Technik)
 - Entuzjazm do chemii i fizyki (Begeisterung für Chemie und Physik)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- **Żywność (Lebensmittel)**
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste**(Persönliche Eigenschaften)**

- Umiejętności rozwiązywania problemów (Problemlösungsfähigkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

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)

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
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			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Stahlbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Werkzeugbautechnik	voll			

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
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			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do LebensmitteltechnikerIn ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375180 Technik żywności (Lebensmitteltechniker/in)

Rodzaj praktyki (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu (Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Obst- und GemüsekonserviererIn (ważne do (gültig bis) 30. Juni 2026)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA 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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)