

Učiteľstvo Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Potravinári skúmajú a kontrolujú potraviny z hľadiska ich zložiek a kvality a vyvíjajú nové procesy, napríklad na zvýšenie trvanlivosti potravín.

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

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 1/2 Roky (3 1/2 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Čo robí Potravinársky technik ?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Preskúmajte zložky potravín
- Kontrolujte a testujte kvalitu potravín
- Vykonávajte chemické a biologické analýzy
- Vypracujte postupy výroby potravín, napríklad aby boli trvanlivejšie
- Pripravte správy pre úrady a ostatných klientov
- 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

Kde funguje Potravinársky technik ?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Výrobcovia potravín
- Orgány
- Výskumné ústavy
- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Nadšenie pre chémiu a fyziku (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Nadšenie pre technológiu (Begeisterung für Technik)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Logické a analytické myslenie (Logisches und analytisches Denken)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Byť necitlivý na pachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 1/2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta**(Lehrstellen suchen und finden)**

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **27** voľné pracovné miesta (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Príjem učňov**(Lehrlingseinkommen)**

Prvý rok učenia: od € 669 , minulý rok učenia: od € 1317

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) k odbornému lexiku AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kde sú odborné školy?**(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Viac informácií: [↗](#) do cvičného kompasu

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?**(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)****Oblasti záujmu****(Interessensgebiete)**

- Chémia, fyzika, laboratórium (Chemie, Physik, Labor)
Požiadavky: (Voraussetzungen:)
 - Byť necitlivý na pachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
 - Nadšenie pre chémiu a fyziku (Begeisterung für Chemie und Physik)
 - Nadšenie pre technológiu (Begeisterung für Technik)
 - Užíte si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Jedlo (Lebensmittel)
Požiadavky: (Voraussetzungen:)
 - Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
 - Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Užíte si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Užíte si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky**(Persönliche Eigenschaften)**

- Schopnosti riešiť problémy (Problemlösungsfähigkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie?**(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
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			

Súvisiace učňovské vzdelávanie	1. ročník učňovskej prípravy	Pripísanie kreditu po		
		2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
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			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „LebensmitteltechnikerIn“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375180 Potravinárska technika (Lebensmitteltechniker/in)

Druh učňovskej prípravy (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav (Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik

Zastarané učebné tituly (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.
TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA
AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI,
VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ
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 JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE
AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE

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

Toto učenie bolo aktualizované dňa 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)