

Poučevanje Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Živilski tehniki pregledujejo in preverjajo sestavine in kakovost živil ter razvijajo nove postopke, na primer za podaljšanje roka uporabnosti živil.

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

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 1/2 Leta (3 1/2 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Evro (669 Euro)

Kaj počne Živilski tehnik ?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Preučite sestavine hrane
- Nadzirajte in preizkusite kakovost hrane
- Izvedite kemijske in biološke analize
- Razvijte postopke za proizvodnjo hrane, na primer za daljšo življenjsko dobo
- Pripravite poročila za oblasti in druge stranke

- 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

Kje poteka Živilski tehnik ?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Proizvajalci hrane
- Organi
- Raziskovalni inštituti

- Lebensmittelhersteller
- Behörden
- Forschungsinstitute

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Navdušenje nad kemijo in fiziko (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Navdušenje nad tehnologijo (Begeisterung für Technik)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Logično in analitično razmišljanje (Logisches und analytisches Denken)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Neobčutljiv na vonjave (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Koliko časa traja vajeništvo?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 1/2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **35** prosta delovna mesta (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 669 , zadnje leto vajeništva: od 1317

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odšteti davki in prispevki za zavarovanje).

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

Versicherungsabgaben).)

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:

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

[↗](#) v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij: [↗](#) na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Področja zanimanja

(Interessensgebiete)

- Kemija, fizika, laboratorij (Chemie, Physik, Labor)
Zahteve: (Voraussetzungen:)
 - Navdušenje nad kemijo in fiziko (Begeisterung für Chemie und Physik)
 - Navdušenje nad tehnologijo (Begeisterung für Technik)
 - Neobčutljiv na vonjave (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
 - Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Hrana (Lebensmittel)
Zahteve: (Voraussetzungen:)
 - Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
 - Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Sposobnosti reševanja težav (Problemlösungsfähigkeit)

Kakšno je moje delovno okolje?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

**Delovno okolje
(Arbeitsumfeld)**

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

**Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Dodelitev naslednjim poklicnim profilom
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

**Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

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

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

**Dodatne strokovne informacije
(Weitere Berufsinfos)**

**Sorodna vajeništva in kreditiranje
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
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			

Sorodno vajiništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajiništva	2. leto vajiništva	3. leto vajiništva	4. leto vajiništva
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Werkzeugbautechnik	voll			
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Zerspanungstechnik	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll	voll		
Obst- und GemüsekonserviererIn	voll			
ProzesstechnikerIn	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Futtermittelhersteller	voll			
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Getreidemüller	voll			

**Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Zaključni izpit za vajiništvo v vajiństvu ' LebensmitteltechnikerIn ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajiništvo v povezanih vajiństvih.

**Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 375180 Živilski tehnik (Lebensmitteltechniker/in)

Vrsta vajiništva

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status vajiništva

(Lehrberuf Status)

trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajiništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik

 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.

To učenje je bilo posodobljeno dne 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)