

Викладання Харчовий технік (LebensmitteltechnikerIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Спеціалісти з харчових продуктів досліджують і перевіряють харчові продукти на наявність інгредієнтів і якості, а також розробляють нові процеси, наприклад, для збільшення терміну зберігання їжі.

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

Стажування: (Lehrzeit:) 3 1/2 років (3 1/2 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 євро (669 Euro)

Що означає Харчовий технік робити?

(Was macht ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- Вивчення інгредієнтів їжі
 - Контроль і перевірка якості їжі
 - Проведення хімічних і біологічних аналізів
 - Розробка процесів виробництва харчових продуктів, наприклад, щоб вони тривали довше
 - Готовувати звіти для органів влади та інших клієнтів
-
- 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

Де працює Харчовий технік ?

(Wo arbeitet ein/eine LebensmitteltechnikerIn?)

- виробники харчових продуктів
 - органи влади
 - науково-дослідні інститути
-
- Lebensmittelhersteller
 - Behörden
 - Forschungsinstitute

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Захоплення хімією та фізикою (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Ентузіазм до техніки (Begeisterung für Technik)
- Насолоджується роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Логіко-аналітичне мислення (Logisches und analytisches Denken)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Бути нечутливим до запахів (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Скільки триває навчання?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 1/2 років

Шукайте та знайдіть училище**(Lehrstellen suchen und finden)**

В даний час існує (Aktuell gibt es) **35** вакансії (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Дохід учня**(Lehrlingseinkommen)**

Перший рік навчання: від € 669 , останній рік навчання: від € 1317

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

Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

 до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?**(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Додаткова інформація: до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?**(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)****Інтереси****(Interessensgebiete)**

- Хімія, Фізика, Лабораторія (Chemie, Physik, Labor)

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути нечутливим до запахів (Unempfindlich gegen Gerüche sein)
- Ентузіазм до техніки (Begeisterung für Technik)
- Захоплення хімією та фізикою (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- Харчування (Lebensmittel)

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Особистісні характеристики**(Persönliche Eigenschaften)**

- Здатність розв'язувати задачі (Problemlösungsfähigkeit)

Як виглядає мое робоче середовище?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Розподіл на наступні професійні профілі

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

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

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)

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

Пов'язані навчання та кредитування

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
Chocolatier/Chocolatière	voll			
Destillateurln	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			

Споріднена вчительська професія	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	Кредит після навчання
MetalltechnikerIn, Hauptmodul Stahlbautechnik	voll			
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			

Заміна випускного іспиту на навчання

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учніства 'LebensmitteltechnikerIn' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375180 Харчовий технік (Lebensmitteltechniker/in)

Вид учніства

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Статус вчительської професії

(Lehrberuf Status)

поточний (aktuell)

Призначення відповідно до переліку учніських або навчальних закладів

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Lebensmitteltechnik

 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 НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)