

**Učiteľstvo Procesný inžinier pre obilný priemysel,
zamerajte sa na výrobcov zlepšovateľov pečenia
(VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft,
Schwerpunkt Backmittelhersteller)**

Im BIS anzeigen



Procesní inženýři pro obilný průmysl se zaměřením na výrobců prášku do pečiva zpracovávají obilie a přísady, ako sú: Napr. sušené mlieko, tuky a korenie na prípravu zmesí na pečenie chleba a pečiva.

VerfahrenstechnikerInnen für die Getreidewirtschaft mit Schwerpunkt Backmittelhersteller verarbeiten Getreide und Zusatzstoffe wie z. B. Milchpulver, Fette und Gewürze zu Backmischungen für Brot und Gebäck.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 935 Euro (935 Euro)

**Čo robí Procesný inžinier pre obilný priemysel, zamerajte sa na výrobcov zlepšovateľov pečenia ?
(Was macht ein/eine VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller?)**

- Výroba zmesí na pečenie na výrobu chleba a pečiva
- Spracovanie zrna a prísad, napr. Sušeného mlieka, tukov, korenia
- Kontrola a čistenie dodávaného zrna
- Prevádzka a monitorovanie automatických výrobných systémov
- Kontrola pečiva vyrobeného v testovacej pekární
- Plnenie a balenie výrobky
- Backmischungen zur Erzeugung von Brot und Gebäck herstellen
- Getreide und Zusatzstoffe verarbeiten, z.B. Milchpulver, Fette, Gewürze
- Angeliefertes Getreide überprüfen und reinigen
- Automatische Produktionsanlagen bedienen und überwachen
- Hergestelltes Gebäck in einer Versuchsbäckerei kontrollieren
- Endprodukte abfüllen und verpacken

**Kde funguje Procesný inžinier pre obilný priemysel, zamerajte sa na výrobcov zlepšovateľov pečenia ?
(Wo arbeitet ein/eine VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller?)**

- Mlyny
- Potravinári
- Výrobcovia trvanlivého pečiva, napr. Napr. perník, sucháre
- Mühlen
- Lebensmittelerzeuger
- Dauerbackwarenhersteller, z. B. Lebkuchen, Zwieback

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 technológiu (Begeisterung für Technik)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- 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 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **1** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 935 , minulý rok učenia: od € 1670

(Erstes Lehrjahr: ab €935, Letztes Lehrjahr: ab €1670)

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)
 - Užiť 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)
 - Užiť si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Užiť si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Čistota (Reinlichkeit)

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

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Staubbelastung
- Ständiges Stehen

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Mlynár na zrna (GetreidemüllerIn)
- Obsluha stroja (MaschinenbedienerIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Poľnohospodárstvo, záhradníctvo, lesníctvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poľnohospodárstvo, chov zvierat, starostlivosť o zvieratá (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

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
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

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

- 360181 Procesný inžinier v obilnom priemysle - zlepšovák (Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel)

Druh učňovskej prípravy (Lehrberufsart)

Schwerpunkt-Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Verfahrenstechnik für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Backmittelhersteller



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÄTO SLUŽBA MÖZE 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 SPRÁVNU 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 JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 09. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.)