

Lebensmitteltechniker/in

Stundentafel:

Unterrichtsfach	1. Schul-/ Ausbildungsjahr	2. Schul-/ Ausbildungsjahr	3. Schul-/ Ausbildungsjahr
I. Berufsübergreifender Bereich Wiso Englisch Deutsch Sport			
II. Berufsbezogener Bereich Technologie	LF 1 Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen LF 2 Lebensmittel und Materialien lagern LF 3 Lebensmittel vorbehandeln LF 4 Lebensmittel verpacken	LF 5 Produktionsanlagen reinigen, pflegen, warten LF 6 Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen LF 7 Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren LF 8 Lebensmittel konservieren LF 9 Getränke herstellen	LF 10 KH- und fettreiche Lebensmittel herstellen LF 11 Eiweißreiche Lebensmittel herstellen LF 12 Vitamin- u. mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen LF 13 Produktentwicklung planen und präsentieren
III. Wahlbereich		Berufsbezogene Mathematik	Berufsbezogenen Informatik
Insgesamt	480	480	480

Prüfungen:

bestehend aus:	Zwischenprüfung	Facharbeiterprüfung
schriftlicher Prüfung (Kenntnisprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> · Bereitstellung und Lagerung von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten · Verpackungsmaterialien, - techniken · Auftragsannahme, Bedarfsvermittlung · Qualitätsmanagement 	<ul style="list-style-type: none"> · Prüfungsbereich Technik · Prüfungsbereich Qualitätsmanagement
praktischer Prüfung (Fertigkeitsprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> · Qualitätsskontrolle · Bereitstellen u. Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten · Rüsten, in Betrieb nehmen und Bedienen von Verpackungsanlagen, - maschinen · Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen 	<ul style="list-style-type: none"> · Wiso · Rüsten, in Betrieb nehmen v. Produktionsanlagen · Umrüsten, in Betrieb nehmen v. Verpackungsanlagen · Qualitätskontrollen, Beurteilen von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten, Fertigprodukten

Abschlüsse:

schulisch:	beruflich:
Berufsschulabschluss ► Abschluss- o. Abgangszeugnis ► bei entsprechendem Notendurchschnitt FOS- Vergabe	Facharbeiterbrief ► Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Aufstieg, Weiterbildung:

Betriebe der Lebensmittelverarbeitung bietet nach der Ausbildung eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich weiterzubilden oder zu spezialisieren:

Meisterprüfung	Schulische Weiterbildung	Produktentwicklung
► Industriemeister Fachrichtung Lebensmitteltechnik	bei entsprechenden allgemeinbildenden Abschlüssen: - Fachhochschulreife, Abitur ► Lebensmitteltechniker, LM-Chemiker, Qualitätsmanagement	In den Entwicklungsabteilungen der Lebensmittelindustrie finden kreative Mitarbeiter ein weites Betätigungsfeld

Weiterführende Informationen/Kontaktadressen:

<p>OSZ 2 SPN Abteilung Ernährung/Körperpflege Frau Hönig Makarenko Str. 8/9 03050 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 866 943 4049 Fax. 0355 866 943 4049</p> <p>www.osz2spn.de</p>	<p>IHK Cottbus Herr Lehmann Goethestr. 1 03046 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 365129</p> <p>Fax. 0355 365 26 129</p>
--	--