



Technische Berufsbilder in der Ernährungsindustrie

 Ausbildung  Weiterbildung  Studium

*Liebe Schülerinnen und Schüler, sehr geehrte
Lehrerinnen und Lehrer, liebe Eltern,*

die Frage der Berufswahl ist heute mehr denn je schwierig und gleichzeitig entscheidend für ein erfolgreiches Arbeitsleben: Welcher Beruf passt zu mir? Welche Berufe haben Zukunft? Wo finde ich nach der Ausbildung oder dem Studium einen spannenden Job? Und: Wo verdiene ich gutes Geld?

Unsere Broschüre „Technische Berufsbilder in der Ernährungsindustrie“ gibt darauf eine eindeutige Antwort: Berufe in der Ernährungsindustrie sind vielseitig, modern und zukunftssicher.

Die Ernährungsindustrie hat in der Hauptstadtregion eine lange Tradition. Hier arbeiten 22.000 Beschäftigte in der Branche. Weltweit bekannte Markenhersteller haben ihre Produktionsstandorte in der Region Berlin-Brandenburg. Egal ob es sich um Süßwaren, Kaffee, Getränke, Fleisch oder Backwaren handelt, die Lebensmittelindustrie ist exportstark, krisenfest und innovativ.

Die Zahlen sind eindeutig: Im Vergleich zu 2005 hat Berlin heute rund ein Drittel weniger Schulabgänger, in Brandenburg hat sich diese Zahl gar halbiert. Dramatisch sinkende Bewerberzahlen für Ausbildungsberufe sind heute schon Anzeichen für diesen demografischen Wandel. Das gilt für alle Branchen, auch für die Ernährungsindustrie: Bereits heute entscheiden sich zu wenige Schülerinnen und Schüler für Industrieberufe.

Um die Vielzahl der interessanten Berufsbilder aufzuzeigen, gibt die Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie e.V. die vorliegende Broschüre heraus, in der rund 50 branchenrelevante Ausbildungsberufe, Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Studiengänge zusammengestellt sind.

Das Spektrum der Berufe ist in der Ernährungsindustrie besonders breit gefächert: Vom klassischen Handwerk, wie z.B. Bäcker oder Fleischer, über Fachkraft für Lebensmitteltechnik bis hin zu weiteren technologisch anspruchsvollen Berufen wie Industriemechaniker oder Mechatroniker.

Wir sind sicher, die Broschüre macht Lust, mehr über einen Beruf in der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg zu erfahren. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Thomas Eller

Vorsitzender der Wirtschaftsvereinigung
der Ernährungsindustrie e.V. (WVEB),
Geschäftsführer Rudolf Wild GmbH & Co. KG

Christian Amsinck

Geschäftsführer der Wirtschaftsvereinigung
der Ernährungsindustrie e.V. (WVEB)

Inhalt

Grußwort	2
-----------------------	----------

Ausbildung

Ernährungstypische Ausbildungsberufe

Bäcker/in	5
Brauer/in und Mälzer/in	6
Brenner/in	7
Destillateur/in	8
Fachkraft Fruchtsafttechnik	9
Fachkraft Lebensmitteltechnik	10
Fachkraft Süßwarentechnik (Spezialisierungen: Dauerbackwaren, Konfekt, Schokolade, Zuckerwaren).....	11
Fleischer/in.....	12
Lebensmitteltechnische/r Assistent/in.....	13
Milchtechnologe/-technologin	14
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in	15
Müller/in - Verfahrenstechnolog(e/in) Mühlen- und Futtermittelwirtschaft.....	16
Speiseeishersteller/in.....	17

Allgemeintechnische Ausbildungsberufe in der Ernährungsindustrie

Elektroniker Automatisierungstechnik	18
Industriemechaniker/in	19
Maschinen- und Anlagenführer/in	20
Mechatroniker/in	21

Weiterbildung

Bäckermeister/in.....	22
Betriebswirt/in (Fachschule) - Vieh und Fleisch	23
Brauer- und Mälzermeister/in	24
Brennmeister/in (landwirtschaftl.)	25
Destillateurmeister/in.....	26
Fleischermeister/in	27
Getränketriebsmeister/in.....	28
Industriemeister/in Fruchtsaft und Getränke.....	29
Industriemeister/in Lebensmittel	30
Industriemeister/in Süßwaren	31
Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in	32
Molkereimeister/in	33

Müllermeister/in	34
Produktionsleiter/in Brauwesen, Getränketechnik.....	35
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Bäckereitechnik).....	36
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Feinkost und Fertiggerichte).....	37
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Fleischereitechnik)	38
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Küchentechnik).....	39
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Lebensmittelverpackung).....	40
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Systemgastronomie).....	41
Techniker/in Lebensmitteltechnik (Verarbeitungstechnik).....	42
Techniker/in Milchwirtschaft, Molkereiwesen	43
Techniker/in Mühlenbau, Getreide- und Futtermittel (Verfahrenstechnik)	44
Wirtschaftler/in - Milchwirtschaft und Molkereiwesen	45

Studium

Agrarwissenschaften.....	46
Biotechnologie	47
Brauwesen und Getränketechnologie.....	48
Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie)	49
Lebensmittelchemie.....	50
Lebensmitteltechnologie	51
Verfahrenstechnik.....	52
Verpackungstechnik.....	53

Quellen und weiterführende Links.....	54
--	-----------

Impressum.....	55
-----------------------	-----------

Bäcker/in

- Berufsprofil:** Bäcker/innen stellen Brot, Brötchen, Kleingebäck, Feinbackwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Desserts sowie Backwarensnacks her. Um die unterschiedlichen Bäckereiprodukte herzustellen, wiegen und messen sie z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker ab. Diese Zutaten mischen sie anschließend nach Rezept zusammen, überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Zuletzt glasieren oder garnieren sie die Backwaren, um diese zu verfeinern und noch appetitlicher aussehen zu lassen. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf der Backwaren und der Kundenberatung mit.
- Bäcker/innen arbeiten sowohl im Nahrungsmittelhandwerk als auch in der Nahrungsmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien. Beschäftigung finden sie auch in Spezial- und Diät-Bäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering-Bereich.
- Art der Qualifikation:** Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).
- Ausbildungsinhalte:** Ausbildung im Betrieb: Umsetzen von Hygienevorschriften; Umgehen mit Informations-/Kommunikationstechniken; Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team; Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen; Kundenberatung und Verkauf; Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten; Lagern/Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln; Herstellen von Weizenbrot, Weizenkleingebäck und Feinen Backwaren aus Teigen; Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen, Überzügen, Füllungen und Cremes; Herstellen von Brot, Kleingebäck, Süßspeisen; Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts; Herstellen von Backwarensnacks und kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.
- Lernfelder in der Berufsschule: Unterweisen eines/einer neuen Mitarbeiters/Mitarbeiterin; Herstellen einfacher Teige/Massen; Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen; Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen; Herstellen von Weizenbrot, -kleingebäcken, Backwarensnacks; Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig; Herstellen von roggenhaltigem Brot, Kleingebäcken, Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten; Herstellen von Torten, Desserts u. Feinen Backwaren aus Massen; Herstellen von kleinen Gerichten; Planen und Durchführen einer Aktionswoche.
- Voraussetzungen:** Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Bäcker/innen setzen Betriebe überwiegend einen Hauptschulabschluss voraus. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Brauer/in und Mälzer/in

Berufsprofil: Brauer/innen und Mälzer/innen sind für den gesamten Herstellungsprozess von Biersorten, Biermischgetränken und alkoholfreien Erfrischungsgetränken zuständig, vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung. Sie stellen Malz her, indem sie Gerste weichen, keimen und darren. Zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe brauen sie daraus Bier. Dazu setzen sie das Malz mit Wasser an und läutern die entstandene Maische, trennen also die festen von den flüssigen Teilen. Danach kochen sie die Würze, kühlen sie und lassen sie gären. Schließlich filtern sie das Bier und füllen es in Flaschen, Fässer oder Dosen. Da die Herstellungsvorgänge weitgehend automatisiert sind, bedienen und überwachen sie bei diesen Vorgängen hauptsächlich die Maschinen und computergesteuerte Anlagen, die sie auch reinigen und warten. Im Bereich des Gastronomiebedarfs beraten sie die Kunden über Produkte und Schankanlagen, installieren die Anlagen und übergeben sie dem Betreiber.

Brauer/innen und Mälzer/innen arbeiten in Brauereien und Mälzereien. Darüber hinaus können sie z.B. bei Herstellern von Bier- und Hefeextrakt oder in Betrieben tätig sein, die Obst- und Gemüsesäfte und andere nichtalkoholische Getränke herstellen. Die Ausbildung wird im Brauereigewerbe und in der Getränkeindustrie angeboten.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO)

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen; Information und Kommunikation; Hygiene; Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel; Herstellen von Malz und Würze; Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier; technische Infrastruktur; Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken; Abfüllen und Verpacken; Getränkeschankanlagen und Produktpflege; Warten, Steuern und Regeln.

Lernfelder in der Berufsschule: Getreide für die Malzherstellung vorbereiten; Malz herstellen; Malz annehmen und schroten; Maische herstellen u. abläutern; Würze kochen, behandeln und Hefe bereitstellen; Gär- und Reifungsvorgänge steuern; Bier filtrieren und stabilisieren; alkoholfreie Getränke und Biermischgetränke herstellen; Getränke abfüllen und verpacken; Getränke ausschenken und Produktpflege betreiben; Produktentwicklung durchführen.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Brauer/innen und Mälzer/innen setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss oder einen Hauptschulabschluss voraus.

Brenner/in

Berufsprofil: Brenner/innen stellen Rohspiritus und Trinkbranntwein her. Dafür maischen sie Obst, Getreide, Kartoffeln oder Melasse ein, lassen diese gären und destillieren daraus hochprozentigen Alkohol. Bevor sie für die Herstellung von Alkohol Rohstoffe aufbereiten und aufschließen, kontrollieren Brenner/innen deren Qualität. Dann bereiten sie daraus Maische, indem sie z.B. das Obst maschinell putzen, entkernen und zerkleinern. Sie geben Hefe und Verzuckerungsstoffe wie Malz dazu und leiten den Gärprozess ein. Ist die Maische vergoren, destillieren sie daraus Roh- und Feinbrand. Den Alkohol verschneiden (mischen) sie ggf. zu Trinkbranntwein, füllen die fertigen Produkte ab, lagern und vermarkten sie. Diese Prozesse laufen in hochmodernen Anlagen ab, die von Brennern und Brennerinnen eingestellt und überwacht werden. Regelmäßig reinigen und desinfizieren sie ihre Maschinen, Behälter, Filter, Rohrleitungssysteme und Arbeitsräume.

Hauptsächlich arbeiten sie in Brennereien. Darüber hinaus finden Brenner/innen z.B. Beschäftigungsmöglichkeiten bei Essigherstellern oder in Brennereigenossenschaften, die Großhandel mit Spirituosen betreiben.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden; Umweltschutzmaßnahmen beachten und umsetzen; Hygienemaßnahmen ausführen; produktbezogene Rechtsvorschriften anwenden; Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen; Annehmen, Kontrollieren und Lagern der Rohstoffe; Aufbereiten und Aufschließen der Rohstoffe; Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren; Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungsstoffen; Vergären der Maischen; Verwerten der Schlempe; Destillieren des Roh- und Feinbrandes; Verschneiden, Lagern und Vermarkten des Feinbrandes.

Lernfelder in der Berufsschule: berufsbezogene Technologie, Technische Mathematik; allgemeinbildend: z.B. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Angehende Brenner/innen verfügen überwiegend über einen mittleren Bildungsabschluss oder die Hochschulreife.

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www2.bibb.de/tools/aab/aabberufeliste.php.

Destillateur/in

Berufsprofil: Destillateure und Destillateurinnen stellen Spirituosen wie Weinbrand, Rum oder Likör her. Aus Früchten, Kräutern, Agraralkohol und anderen Naturprodukten erzeugen sie Essenzen, Sirupe und ätherische Öle und mischen sie nach Rezept mit hochprozentigem Alkohol, Zucker und Wasser. Dabei bedienen und überwachen sie automatisierte Produktionseinrichtungen. Um die Qualität der Produkte zu gewährleisten, bestimmen sie den Alkohol- und Extraktgehalt, Säure und Dichte und kontrollieren Aussehen, Geruch und Geschmack der Erzeugnisse. Auch auf die Einhaltung der Hygienevorschriften müssen sie genau achten. Deshalb reinigen und desinfizieren sie ihre Maschinen, Behälter, Filter, Rohrleitungssysteme und Räume regelmäßig. Sie füllen die fertigen Spirituosen auch ab, lagern und vermarkten diese.

Destillateure und Destillateurinnen arbeiten bei Branntwein- und Likörherstellern sowie in Brennereien. Darüber hinaus können ihre Fachkenntnisse auch in Gaststätten mit Hausbrennerei von Nutzen sein.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden; Umweltschutzmaßnahmen beachten und umsetzen; Hygienemaßnahmen ausführen; produktbezogene Rechtsvorschriften anwenden; Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen; Kontrollieren der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen; Herstellen von Halbfabrikaten und Spirituosen; Lagern der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen; Lagern der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen, Klären und Filtrieren; Abfüllen von Spirituosen.

Lernfelder in der Berufsschule: berufsbezogene Technologie, Technische Mathematik; allgemeinbildend: z.B. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Angehende Destillateure und Destillateurinnen verfügen überwiegend über einen mittleren Bildungsabschluss oder die Hochschulreife.

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www2.bibb.de/tools/aab/aabberufeliste.php.

Fachkraft Fruchtsafttechnik

Berufsprofil: Fachkräfte für Fruchtsafttechnik stellen mit maschineller Unterstützung aus Früchten oder Gemüse Säfte und Nektare, Erfrischungsgetränke oder auch Wein, Fruchtweine und Fruchtschaumweine her. Sie überwachen die Rohstoffauswahl und alle Verarbeitungsprozesse. Mithilfe von Maschinen reinigen sie Früchte oder Gemüse, pressen den Saft heraus oder passieren die verwertbaren Rohstoffteile, etwa Fruchtfleisch, und separieren Rückstände. Schließlich mischen sie weitere Zutaten wie Aromastoffe, Zucker und Wasser zu. Bei der Herstellung von Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen überwachen sie die Gärung der Fruchtmaische. Danach pasteurisieren sie die Getränke in der Regel, um diese haltbar zu machen. Schließlich füllen sie den fertigen Saft in Flaschen, Dosen oder Tüten ab. Während der gesamten Produktion beachten Fachkräfte für Fruchtsafttechnik sorgfältig die Hygienevorschriften.

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik arbeiten hauptsächlich in Betrieben der Fruchtsaftindustrie. Auch in Betrieben der Obstweinherstellung sind sie tätig.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark; Auswählen, Prüfen und Verarbeiten der Halbware; Aufbereiten von Trinkwasser und Herstellen von entmineralisiertem Wasser; Haltbarmachen, Lagern und Überwachen von Saft und Mark; Herstellen von Fruchtwein und Fruchtschaumwein; Abfüllen, Ausstatten, Lagern, Versandfertig machen und Transportieren der Fertigware.

Lernfelder in der Berufsschule: Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse; Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht; Werkstoffkunde; chemisch-physikalische Technik; Mathematik; Labor- und Verfahrenstechnik; Technologie der Saftherstellung; Konzentratherstellung und Aromarückgewinnung.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Fachkräfte für Fruchtsafttechnik setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www2.bibb.de/tools/aab/aabberufeliste.php.

Fachkraft Lebensmitteltechnik

Berufsprofil: Fachkräfte für Lebensmitteltechnik produzieren Nahrungsmittelerzeugnisse wie Fertiggerichte, Konserven oder Backwaren nach festgelegten Rezepturen und Prozessabläufen. Ob in der Erfrischungsgetränke-, Feinkost- oder Nahrungsmittelindustrie: Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen an automatisierten bzw. computergesteuerten Maschinen und Anlagen die verschiedensten Lebensmittel her. Sie sind vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen der Verarbeitung beteiligt. Sie nehmen Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigprodukte entgegen und prüfen sie. Dann leiten sie diese weiter ans Lager oder direkt an die Verarbeitung. Sie sorgen dafür, dass die für die jeweilige Produktion nötigen Zutaten bereitgestellt werden, bereiten sie vor und richten die Maschinen und Anlagen ein. Nach festgelegten Rezepturen geben sie die Zutaten dazu und starten die Produktion. Sie überwachen die Verarbeitungsschritte wie Mischen, Haltbarmachen und Verpacken und greifen bei Abweichungen oder Störungen sofort ein. Außerdem kontrollieren sie laufend die Qualität der Zwischen- und Endprodukte.

In erster Linie arbeiten Fachkräfte für Lebensmitteltechnik in Betrieben der Fisch-, Fleisch- oder Obst- und Gemüseverarbeitung. Auch in industriellen Großbäckereien und Molkereibetrieben sind sie tätig. Darüber hinaus können sie in der industriellen Herstellung z.B. von Zuckerwaren oder Babynahrung sowie in Kaffeeröstereien beschäftigt sein.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: betriebliche und technische Kommunikation; Qualitätsmanagement; Auftragsannahme, Arbeitsplanung und -organisation; Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten; Steuern von Produktionsprozessen; Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten; Lagern von Materialien und Produkten; Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen.

Lernfelder in der Berufsschule: Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen; Lebensmittel und Materialien lagern; Lebensmittel vorbehandeln und verpacken; Produktionsanlagen reinigen, pflegen, warten; Lebensmittelqualität prüfen/sicherstellen; Verpackungsprozesse steuern u. kontrollieren; Lebensmittel konservieren; Getränke herstellen; kohlehydrat- und fettreiche, eiweißreiche, vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen; Produktentwicklung planen und präsentieren.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Fachkräfte für Lebensmitteltechnik setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Fachkraft Süßwarentechnik

Berufsprofil: Fachkräfte für Süßwarentechnik stellen Süßwaren aller Art her. Sie bedienen und überwachen industrielle Anlagen, die nach vorgegebenen Rezepten Teige und Mischungen herstellen. Des Weiteren überprüfen sie die Qualität der Produkte.

In der *Fachrichtung Dauerbackwaren* stellen Fachkräfte für Süßwarentechnik z.B. Kekse, Hefe- oder Laugengebäck her. Überwiegend arbeiten sie in Industriebetrieben, die Dauerbackwaren wie Brot oder Kekse produzieren. Darüber hinaus sind sie bei Herstellern von Backmitteln, Süßwaren oder Speiseeis tätig. Auch in Betrieben der Obst- und Gemüseverarbeitung können sie beschäftigt sein.

In der *Fachrichtung Konfekt* produzieren Fachkräfte für Süßwarentechnik Pralinen, Marzipan-, Nugat- oder Geleeartikel. Überwiegend sind sie in Industriebetrieben tätig, die Süßwaren wie Pralinen oder Marzipan produzieren. Darüber hinaus arbeiten sie z.B. bei Herstellern von Marmelade oder Speiseeis.

In der *Fachrichtung Schokolade* produzieren Fachkräfte für Süßwarentechnik Hohlkörper aus Schokolade, Schokoladenriegel und Tafelware, aber auch Kakaomasse, -butter und -pulver. Überwiegend sind sie in der industriellen Herstellung von Schokolade bzw. Schokoladenprodukten oder auch bei Herstellern von Kakaomasse, -butter und -pulver tätig. Darüber hinaus arbeiten sie z.B. in Großbäckereien oder in Betrieben, die Speiseeis, Glucose oder Margarine produzieren.

In der *Fachrichtung Zuckerwaren* produzieren Fachkräfte für Süßwarentechnik Weich- und Hartkaramellen, Dragees und Bonbonspezialitäten. Überwiegend sind sie in Industriebetrieben tätig, die diese Süßwaren produzieren. Darüber hinaus arbeiten sie z.B. bei Herstellern von Marmelade, Speiseeis oder Glucose sowie in Großbäckereien.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen; Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen; Verpacken von Fertigprodukten; Lagern der Waren; Herstellen von Roh- und Fertigmassen; Herstellen von Zuckerwaren.

Lernfelder in der Berufsschule: Fachrechnen und berufsbezogene Technologie; allgemeinbildend: z.B. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Angehende Fachkräfte für Süßwarentechnik haben überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss oder einen Hauptschulabschluss.

Fleischer/in

Berufsprofil: Fleischer/innen stellen Fleisch- und Wurstwaren, Feinkosterzeugnisse, Gerichte und Konserven her. Sie beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch und bereiten es verkaufsgerecht vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Z. B. zerkleinern, kochen, brühen oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept weitere Zutaten, Würzmittel und Konservierungsstoffe hinzu. Neben Wurst stellen sie z.B. auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte, Salate oder Konserven her und verpacken die Produkte. Für den Verkauf schneiden sie die Fleischstücke zurecht oder bereiten sie als küchenfertige Mischung vor. Mit den verkaufsfertigen Waren bestücken sie die Verkaufstheke, beraten Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb oder Partyservice bereiten sie verschiedene warme und kalte Speisen zu. Abhängig vom Arbeitsschwerpunkt beurteilen sie auch die Fleischqualität lebender Tiere, schlachten diese und bereiten das Fleisch für die Verarbeitung vor. Bei ihren Tätigkeiten setzen sie die gesetzlichen Vorgaben, wie das Lebensmittelrecht und die Hygienevorschriften, genau um. Dies gilt auch, wenn sie die verwendeten Maschinen und Geräte reinigen.

Hauptsächlich arbeiten Fleischer/innen in Fleischerfachgeschäften oder in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie, in Einzelhandelsgeschäften oder in Fleischgroßmärkten. Auch in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben können sie tätig sein.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung mit Wahlqualifikationseinheiten nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik; Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team; Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen; Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften; Handhaben von Anlagen, Maschinen/Geräten; Kontrollieren u. Lagern; Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern u. -teilen; Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst, Pökelware, Hackfleisch und küchenfertigen Erzeugnissen; Kundenorientierung; Inhalt von zwei Wahlqualifikationseinheiten (z.B. Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren oder von Gerichten).

Lernfelder in der Berufsschule: Einführen eines neuen Mitarbeiters; Beurteilen und Zerlegen von Schwein und Lamm; Herstellen von Hackfleisch; Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen; Informieren über Fleischereiprodukte; Beurteilen und Zerlegen von Rind; Herstellen von Roh- und Pökelwaren, Koch- u. Brühwurst.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Fleischer/innen setzen Betriebe überwiegend einen Hauptschulabschluss voraus. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Lebensmitteltechnische/r Assistent/in

- Berufsprofil:** Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen führen in allen Phasen der Lebensmittelproduktion lebensmitteltechnische Untersuchungen durch. Industriell hergestellte Nahrungsmittel werden meist in großen Mengen produziert. Mängel in den Ausgangsstoffen oder bei der Verarbeitung können zu großen wirtschaftlichen Schäden führen. Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen wirken bei der Überwachung und Qualitätssicherung mit. Sie untersuchen fertige Nahrungsmittel und auch Rohstoffe, die für die Lebensmittelproduktion verwendet werden. Sie nehmen Proben und führen im Labor biochemische, mikrobiologische und messtechnische Untersuchungen durch. Die Analysen, z.B. zu Fettgehaltsbestimmungen, aber auch zur Schadstoffbelastung von Rohstoffen, werden protokolliert und ausgewertet. Auf Grundlage der Ergebnisse fertigen sie Statistiken und Gutachten an, erarbeiten Empfehlungen und wirken an erforderlichen Maßnahmen zur Qualitätssicherung des Produktes mit. Darüber hinaus sind sie auch an der Entwicklung neuer Produkte und Produktionsabläufe beteiligt.
- Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen arbeiten z.B. in Großbäckereien, in Betrieben der Fleisch- oder Fischwarenindustrie oder der Obst- und Gemüseverarbeitung, in der Öl- und Fettherstellung oder in Milch verarbeitenden Betrieben. Auch in Labors für Lebensmittelanalytik sind sie tätig. Darüber hinaus können sie in der Kaffee- und Teeverarbeitung, bei Zigarettenherstellern oder in Zuckerraffinerien beschäftigt sein.
- Art der Qualifikation:** Landesrechtlich geregelte schulische Ausbildung an Berufsfachschulen. Je nach Bundesland führt die Ausbildung zu unterschiedlichen Abschlussbezeichnungen. Die Ausbildung dauert 2 Jahre, mit Zusatzqualifikationen ggf. 3 Jahre.
- Ausbildungsinhalte:** Beruflicher Lernbereich: Warenkunde und Lebensmittelrecht; Lebensmittelchemie und Ernährungslehre; Lebensmittelmikrobiologie; Lebensmittelanalytik; Lebensmitteltechnologie; Produktentwicklung und -pflege; Informatik/Statistische Methoden/Dokumentation; Mathematik; Wirtschaftslehre; Englisch; weitere Fächer, z.B. Qualitätsmanagement, Mikrobiologie, Biologie, Physik.
- Berufsübergreifender Lernbereich: Deutsch/Kommunikation; Politik/Gesellschaftslehre; Sport/Gesundheitsförderung.
- Voraussetzungen:** Für angehende Lebensmitteltechnische Assistenten und Assistentinnen wird in der Regel ein mittlerer Bildungsabschluss voraus gesetzt. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Milchtechnologe/-technologin neu seit 2010

Berufsprofil:

Milchtechnologen und -technologinnen verarbeiten Rohmilch zu den verschiedensten Milchprodukten, wie Trinkmilch, Joghurt, Butter, Käse oder Milchpulver. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch und Milcherzeugnisse und lagern sie. Zunächst nehmen sie die gelieferte Rohmilch an, überprüfen Menge und Qualität. Vor der Weiterverarbeitung reinigen sie die Milch durch Zentrifugieren und homogenisieren sie. Sie bedienen u. überwachen Kühl-, Butterungs- und Käsereimaschinen. Während der Herstellungsprozesse kontrollieren sie im Labor laufend die Qualität der Produkte und untersuchen sowohl die Milch als auch die Zwischen- und Endprodukte. Abschließend werden die Produkte mithilfe von Verpackungs- und Abfüllmaschinen hygienisch verpackt bzw. abgefüllt. Milchtechnologen und -technologinnen bereiten Arbeitsprozesse vor, nehmen Maschinen/Anlagen in Betrieb, reinigen sie und rüsten sie um. Sie achten sehr sorgfältig darauf, dass alle Hygienevorschriften eingehalten werden.

Milchtechnologen und -technologinnen sind in Milch verarbeitenden Betrieben tätig, z.B. in Molkereien, Milchwerken und Käsereien. Ebenso sind ihre Kenntnisse in der Forschung und Entwicklung gefragt, z.B. in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten. Darüber hinaus können sie bspw. bei Herstellern von Säuglings- und Kleinkindernahrung oder Verpackungsunternehmen für Molkereiprodukte beschäftigt sein.

Art der Qualifikation:

Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte:

Ausbildung im Betrieb: Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation; Qualitätssicherungssysteme anwenden; Hygienemaßnahmen anwenden; Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln/Rohstoffen einsetzen; Steuern und Regeln von Produktionsprozessen; Annehmen, Lagern und Abgeben von Erzeugnissen, Produkten und Materialien; Verpacken von Produkten; Informations- und Kommunikationstechniken anwenden; Arbeits- und Tarifrecht; Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz.

Lernfelder in der Berufsschule: Qualität der Milch beurteilen; Milch annehmen und bearbeiten; Konsummilch und Milchmischgetränke herstellen; gesäuerte Milcherzeugnisse, Butter und Mischfetterzeugnisse herstellen; flüssige und feste Dauermilcherzeugnisse herstellen; Versorgungsanlagen überwachen; Frisch- und Sauermilchkäse herstellen; Labkäse und Erzeugnisse aus Käse herstellen; Molke und Inhaltsstoffe verarbeiten; Qualität von Milchprodukten sichern.

Voraussetzungen:

Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Milchtechnologe/-innen setzen Betriebe überwiegend einen Hauptschulabschluss oder einen mittleren Bildungsabschluss voraus. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Berufsprofil: Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen stellen die einwandfreie Qualität von Milch und Milchprodukten sicher. Sie führen chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Milch/Milchprodukten in allen Herstellungsstadien durch. Daneben kontrollieren sie das für die Produktion benötigte Wasser, die Zusatzstoffe sowie die eingesetzten Verpackungsmittel. Hierfür bedienen sie Laborgeräte, entnehmen Proben und analysieren sie. Dabei beachten sie sorgfältig Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften. Am Rechner dokumentieren sie ihre Ergebnisse und werten diese aus.

Hauptsächlich arbeiten Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen in Betrieben der Milchverarbeitung, z.B. in Molkereien und Käsereien, aber auch in Instituten, die Milcherzeugnisse nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetze überprüfen, sowie in milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten. Darüber hinaus sind sie in anderen Betrieben der Nahrungsmittelherstellung, z.B. in der Herstellung von Säuglingsnahrung, tätig.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Grundlagen naturwissenschaftlicher und hygienischer Arbeitsmethoden; Rohstoff Milch und seine Be- und Verarbeitung; Auswählen und Entnehmen von Proben; Durchführen von chemischen und physikalischen Untersuchungen der Milch/Milcherzeugnisse sowie von Lebensmittelzusatzstoffen; Durchführen von mikrobiologischen Untersuchungen; Auswerten und Beurteilen von Untersuchungsergebnissen; Durchführen von sensorischen Prüfungen; Durchführen von Produktkontrollen zur Qualitätssicherung.

Lernfelder in der Berufsschule: mathematische Grundlagen; berufsfeldbezogene Berechnungen; Stoffe, Stoffeigenschaften und Verfahren zur Stofftrennung; Aufbau der Materie, Periodensystem der Elemente; chemische Bindung, Verbindung und Reaktionen; Säuren, Basen, Salze; Einführung organische Chemie; Mechanik; Temperatur u. Wärme; geometrische Optik; elektrotechnische Grundlagen; Zusammenhang zw. Organisation und Funktion lebendiger Systeme; aliphatische Verbindungen; chemisch-physikalische Untersuchungen der Milch/Milchprodukte; allg. Mikrobiologie u. Hygiene; Mechanik der Flüssigkeiten und Gase, Kalorik; Berechnungen zur Chemie und Technologie; Technologie der Milch; Informatik; Rechtsvorschriften; Biochemie der Milchinhaltsstoffe; chemisch-physikalische Untersuchungsmethoden; spezielle Mikrobiologie und Untersuchungsverfahren.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Müller/in – Verfahrenstechnologe/-in Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Berufsprofil: Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologininnen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) bedienen, überwachen und warten Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen, Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulver. Sie prüfen eingehende Aufträge und legen einzelne Arbeitsschritte fest. Sie nehmen die Rohstoffe an, reinigen diese und bereiten sie für die Verarbeitung vor. Die dafür benötigten Anlagen und Maschinen richten sie ein und überwachen den Produktionsprozess. Labortechnische Untersuchungen sowie Sicht-, Geruchs- und Tastkontrollen des Mahlguts führen sie ebenfalls durch. Auch die Lagerung und Verpackung der Erzeugnisse zählen zu ihren Aufgaben. Bei ihrer Tätigkeit beachten sie Hygienevorschriften sowie Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. Wenn nötig, ergreifen sie Maßnahmen gegen Schädlingsbefall.

Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologininnen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) arbeiten hauptsächlich in Getreidemühlen, Futtermittelwerken und Spezialmühlen. Darüber hinaus können sie auch in Großbäckereien tätig sein.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Anwenden von qualitätssichernden Maßnahmen; Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken; Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Kundenorientierung; Steuern von Prozessen; Warten und Instandhalten; Annehmen, Untersuchen, Haltbarmachen, Lagern und Gesunderhalten von Rohstoffen; Reinigen und Behandeln der Rohstoffe, Verarbeitung vorbereiten; Herstellen von Zwischen- und Enderzeugnissen; Lagern, Verpacken und Verladen der Erzeugnisse.

Lernfelder in der Berufsschule: Einweisen neuer Mitarbeiter; Bewerten, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten; Transportieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten; Warten von Maschinen und Anlagen; Untersuchen und Dosieren von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten; Vorbereiten von Rohstoffen und Zwischenprodukten; Zerkleinern von Rohstoffen und Zwischenprodukten; Trennen und Mischen von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten; Herstellen von Mehl und anderen Mahlprodukten; Herstellen von Mischfutter; Herstellen von Spezialprodukten; Anwenden von Qualitätsvorgaben.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologininnen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Speiseeishersteller/in

- Berufsprofil:** Speiseeishersteller/innen bereiten Eissorten und Erzeugnisse aus Speiseeis zu. Sie verarbeiten Rohwaren und Zusatzstoffe zu Milch- und Fruchteis sowie anderen Eissorten. Dazu mischen sie beispielsweise Milch, Sahne, Zucker und Früchte oder Nüsse anhand ihrer Rezepturen. Nach dem Pasteurisieren der Milchmischung wird die Masse mit den weiteren Zutaten unter ständigem Rühren mithilfe spezieller Eismaschinen gefroren. Dabei beachten Speiseeishersteller/innen insbesondere die für die Lebensmittelverarbeitung geltenden hygienischen Vorschriften. Außerdem sind sie im Verkauf und im Service tätig. In Eissalons verkaufen sie das selbst gefertigte Speiseeis z.B. an der Theke oder servieren den Gästen selbst gestaltete Eisspezialitäten. Neben Speiseeis stellen sie auch kleine Gerichte wie Toast- und Salatvariationen her. Zudem erledigen sie organisatorische und kaufmännische Aufgaben und warten die Geräte zur Eisherstellung.
- Speiseeishersteller/innen arbeiten hauptsächlich in Betrieben, die handwerklich Speiseeis herstellen, in Eiscafé, Eisdiele und Konditoreien. Auch bei Cateringunternehmen (insbesondere im Büfettservice mit eigener Speiseeisherstellung) sowie in Restaurants mit eigener Speiseeisherstellung können sie tätig sein.
- Art der Qualifikation:** Anerkannte 2-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).
- Ausbildungsinhalte:** Ausbildung im Betrieb: Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team; Umsetzen von Hygienevorschriften; qualitätssichernde Maßnahmen; Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten; Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln; Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik; Betriebsführung Herstellen von Speiseeis; Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen; Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf; Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen; Herstellen von kleinen Gerichten.
- Lernfelder in der Berufsschule: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters; Herstellen von Milcheis; Herstellen weiterer Speiseeissorten; Herstellen von Erzeugnissen und Zubereitungen mit Massen; Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen.
- Voraussetzungen:** Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Speiseeishersteller/innen setzen Betriebe überwiegend einen Hauptschulabschluss voraus. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Elektroniker/in Automatisierungstechnik

Berufsprofil: Elektroniker/innen für Automatisierungstechnik analysieren Funktionszusammenhänge sowie Prozessabläufe von automatisierten Systemen und entwerfen Änderungen und Erweiterungen. Sie installieren und justieren elektrische, hydraulische oder pneumatische Antriebssysteme. Weiterhin bauen sie mess-, steuerungs- und regelungstechnische Einrichtungen ein. Dabei montieren, konfigurieren, programmieren und justieren sie Sensorsysteme, Betriebssysteme, Bussysteme und Netzwerke. Die installierten Komponenten verbinden sie zu komplexen Automatisierungseinrichtungen, die sie in ein Gesamtsystem integrieren. Nach Testläufen übergeben sie die Systeme und weisen die künftigen Anwender in die Bedienung ein. Zudem bedienen bzw. warten sie Automatisierungssysteme und halten sie instand. Mit Hilfe von Testsoftware und Diagnosesystemen kreisen sie Störungen ein und analysieren diese. Elektroniker/innen für Automatisierungstechnik arbeiten in Unternehmen, die Automatisierungslösungen entwickeln, herstellen oder einsetzen. Vor allem Unternehmen der Elektroindustrie oder des Maschinenbaus kommen in Betracht. Arbeitsplätze gibt es darüber hinaus z.B. auch in der Automobilindustrie und zahlreichen anderen Branchen, z.B. der Ernährungsindustrie.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3½-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Betriebliche und technische Kommunikation; Planen und Organisieren der Arbeit, Bewerten der Arbeitsergebnisse; Montieren und Anschließen elektrischer Betriebsmittel; Messen und Analysieren von elektrischen Funktionen und Systemen; Errichten von Einrichtungen der Automatisierungstechnik; Beurteilen der Sicherheit von elektrischen Anlagen und Betriebsmitteln; technische Auftragsanalyse, Lösungsentwicklung; Konfigurieren und Programmieren von Automatisierungssystemen; Installieren und Konfigurieren von IT-Systemen; Beraten und Betreuen von Kunden, Erbringen von Serviceleistungen; Prüfen und Inbetriebnehmen, Instandhalten und Optimieren von Automatisierungssystemen; Geschäftsprozesse und Qualitätsmanagement im Einsatzgebiet.

Lernfelder in der Berufsschule: Elektrotechnische Systeme analysieren und Funktionen prüfen; elektrische Installationen planen und ausführen; Steuerungen analysieren und anpassen; informationstechnische Systeme bereitstellen; Elektroenergieversorgung und Sicherheit von Betriebsmitteln gewährleisten; Anlagen analysieren und deren Sicherheit prüfen; Steuerungen für Anlagen programmieren und realisieren; Antriebssysteme auswählen und integrieren.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Elektroniker/innen für Automatisierungstechnik setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Industriemechaniker/in

Berufsprofil: Industriemechaniker/innen stellen Geräteteile und Baugruppen für Maschinen und Produktionsanlagen her, richten sie ein oder bauen sie um. Sie überwachen und optimieren Fertigungsprozesse und übernehmen Reparatur- und Wartungsaufgaben. Ggf. passen sie bereits vorhandene Maschinen an neue betriebliche Anforderungen an. Treten beim Betrieb von Maschinen und Anlagen Fehler auf, so ermitteln Industriemechaniker/innen die Störungsursache und beheben diese. Dazu bestellen sie passende Ersatzteile oder fertigen diese selbst an, demontieren die Anlagen und bauen sie nach Fehlerbehebung wieder zusammen. Nach dem Abschluss von Montage- und Prüfarbeiten weisen sie Kollegen oder Kunden in die Bedienung und Handhabung ein. Wenn sie in der Fertigung von Maschinen und feinwerktechnischen Geräten arbeiten, stellen Industriemechaniker/innen vor allem Bauteile aus Metall und Kunststoff her. Sie drehen, fräsen, bohren und schleifen das Material, schweißen oder verschrauben die Bauteile und montieren sowie justieren sie. Industriemechaniker/innen können in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftszweige tätig sein, z.B. im Maschinen- und Fahrzeugbau, in der Elektroindustrie oder in der Ernährungsindustrie.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3½-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Betriebliche und technische Kommunikation; Planen und Organisieren der Arbeit, Bewerten der Arbeitsergebnisse; Unterscheiden, Zuordnen u. Handhaben von Werk- u. Hilfsstoffen; Herstellen, Montieren/Demontieren von Bauteilen, Baugruppen u. Systemen; Anschlagen, Sichern und Transportieren; Kundenorientierung; Warten von Betriebsmitteln; Sicherstellen der Betriebsfähigkeit von technischen Systemen; Steuerungstechnik; Aufbauen, Erweitern/Prüfen von elektrotechnischen Komponenten der Steuerungstechnik; Geschäftsprozesse und Qualitätssicherungssysteme im Einsatzgebiet.

Lernfelder in der Berufsschule: Fertigen von Bauelementen mit handgeführten Werkzeugen und mit Maschinen; Herstellen von einfachen Baugruppen; Warten technischer Systeme; Fertigen von Einzelteilen mit Werkzeugmaschinen; Installieren und Inbetriebnehmen steuerungstechnischer Systeme; Montieren von technischen Teilsystemen; Fertigen auf numerisch gesteuerten Werkzeugmaschinen; Instandsetzen u. Instandhalten von technischen Systemen; Herstellen und Inbetriebnehmen von technischen Systemen; Überwachen der Produkt- und Prozessqualität; Sicherstellen der Betriebsfähigkeit automatisierter Systeme; Planen, Realisieren und Optimieren von technischen Systemen.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Industriemechaniker/innen setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Maschinen- und Anlagenführer/in

Berufsprofil: Maschinen- und Anlagenführer/innen richten Fertigungsmaschinen und -anlagen ein, nehmen sie in Betrieb und bedienen sie. Sie rüsten die Maschinen auch um und halten sie instand. Die Ausbildung wird in der Industrie mit verschiedenen Schwerpunkten angeboten: Metall- und Kunststofftechnik, Textiltechnik, Textilveredelung, Druckweiter- und Papierverarbeitung sowie *Lebensmitteltechnik*. Während der Fertigungsprozesse von Lebensmitteln haben Maschinen- und Anlagenführer/innen spezielle Verarbeitungsvorschriften zu beachten. Straußenfleisch aus Südafrika und Rindfleisch aus Südamerika: Nicht zuletzt stellt die Globalisierung hohe Anforderungen an die hygienische Verarbeitung. Maschinen- und Anlagenführer/innen kennen hier die Qualitätsmerkmale von Lebensmittelrohstoffen und -produkten, wie Weizen, Soja oder Agar-Agar, Pizzas oder Snacks, ebenso die jeweiligen Rezepturen und Verfahrenstechniken. Sie wechseln häufig zwischen Kühlräumen und Maschinenhallen, die von der Anlagenabwärme aufgeheizt sind, und benötigen deshalb eine gute körperliche Konstitution.

Maschinen- und Anlagenführer/innen arbeiten in industriellen Produktionsbetrieben unterschiedlicher Branchen, vor allem in der Metall-, Kunststoff-, Pharma-, Fahrzeugbau-, Druck-, Textil- und in der Nahrungsmittelindustrie.

Art der Qualifikation: Anerkannte 2-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Zuordnen und Handhaben von Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffen, betriebliche und technische Kommunikation, Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Prüfen, branchenspezifische Fertigungstechnik, Steuerungs- und Regelungstechnik, Einrichten und Bedienen von Produktionsanlagen, Steuern des Materialflusses, Warten und Inspizieren von Maschinen und Anlagen, Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen

Lernfelder in der Berufsschule: Der Berufsschulunterricht findet gemeinsam mit den Auszubildenden der 3-jährigen Ausbildungsberufe, die bei einer Fortsetzung der Ausbildung infrage kommen, statt. Die Lernfelder unterscheiden sich von Branche zu Branche. Im *Schwerpunkt Lebensmitteltechnik* entspricht dies den Lernfeldern des ersten und zweiten Ausbildungsjahres der Berufe Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fachkraft für Fruchtsafttechnik oder Brauer/Mälzer.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Maschinen- und Anlagenführer/innen wird in der Regel ein Hauptschulabschluss vorausgesetzt.

Mechatroniker/in

Mechatroniker/innen bauen mechanische, elektrische und elektronische Komponenten, montieren sie zu komplexen Systemen, installieren Steuerungssoftware und halten die Systeme und Anlagen instand. Sie richten sich nach Schaltplänen und Konstruktionszeichnungen und prüfen die Anlagen mit speziellen elektrotechnischen und mechanischen Diagnose- und Messgeräten. Wenn die Anlage geprüft und in Ordnung ist, übergeben sie diese an Kunden und unterweisen sie in der Bedienung. Tritt ein Fehler auf, stellen sie die Ursache fest, reparieren die beschädigten Bauteile, setzen Ersatzteile ein oder tauschen Verschleißteile aus. Liegt ein Bedienungsfehler vor, erklären sie dem Kunden den richtigen Umgang mit der Anlage. Beschäftigung finden Mechatroniker/innen unter anderem im Maschinen- und Anlagenbau sowie in der Automatisierungstechnik, z.B. bei Firmen, die industrielle Prozesssteuerungseinrichtungen produzieren. Auch in Betrieben des Fahrzeugbaus, der Informations- und Kommunikationstechnik, der Medizintechnik oder auch der Ernährungsindustrie können sie arbeiten.

Art der Qualifikation: Anerkannte 3½-jährige Ausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsinhalte: Ausbildung im Betrieb: Betriebliche und technische Kommunikation; Planen und Steuern von Arbeitsabläufen, Kontrollieren und Beurteilen der Arbeitsergebnisse; Prüfen, Anreißen und Kennzeichnen; manuelles u. maschinelles Spanen, Trennen und Umformen; Fügen; Installieren elektrischer Baugruppen u. Komponenten; Messen/Prüfen elektrischer Größen; Installieren/ Testen von Hard- und Softwarekomponenten; Aufbauen und Prüfen von elektrischen, pneumatischen und hydraulischen Steuerungen; Programmieren mechatronischer Systeme; Zusammenbau von Baugruppen und Komponenten zu Maschinen und Systemen; Montieren u. Demontieren, Transportieren und Sichern; Prüfen, Einstellen, Inbetriebnehmen, Bedienen und Instandhalten mechatronischer Systeme; Qualitätsmanagement.

Lernfelder in der Berufsschule: Analysieren von Funktionszusammenhängen an mechatronischen Systemen; Herstellen mechanischer Teilsysteme; Installieren elektrischer Betriebsmittel; Untersuchen der Energie- und Informationsflüsse in elektrischen, pneumatischen und hydraulischen Baugruppen; Kommunizieren mit EDV-Systemen; Planen u. Organisieren von Arbeitsabläufen; Realisieren einfacher mechatronischer Komponenten; Design und Erstellen mechatronischer Systeme; Untersuchen des Informationsflusses in komplexen mechatronischen Systemen; Planen der Montage/Demontage; Inbetriebnahme, Fehlersuche, Instandsetzung und Instandhaltung; Übergabe von mechatronischen Systemen an Kunden.

Voraussetzungen: Nach dem BBiG ist grundsätzlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Für angehende Mechatroniker/innen setzen Betriebe überwiegend einen mittleren Bildungsabschluss voraus.

Bäckermeister/in

Berufsprofil: Bäckermeister/innen bestimmen die Arbeitsabläufe in der handwerklichen oder industriellen Bäckerei, vergeben Aufträge an die Fachkräfte und leiten diese ggf. an, steuern die Arbeiten und kontrollieren deren Ausführung. Hierbei sorgen sie dafür, dass diese termin- und fachgerecht durchgeführt und dabei die gesetzlichen bzw. betrieblichen Qualitäts- und Hygienevorschriften eingehalten werden. Auch für die betriebliche Ausbildung von angehenden Bäckern und Bäckerinnen sind sie verantwortlich. Darüber hinaus nehmen sie kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr, verhandeln z.B. mit Lieferanten und Kunden, kalkulieren Angebote und führen den betriebsbezogenen Schriftverkehr. Vor allem in kleineren Bäckereien arbeiten sie auch praktisch mit und übernehmen Aufgaben, die besonderes Können und langjährige Erfahrung voraussetzen. In der industriellen Fertigung üben sie dagegen eher überwachende und koordinierende Aufgaben aus.

Bäckermeister/innen arbeiten sowohl im Bäcker-Handwerk als auch in der Nahrungsmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien. Darüber hinaus finden sie auch Beschäftigung in Spezialbäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach der Handwerksordnung (HwO).

Weiterbildungsinhalte: Fachpraktischer Teil: Arbeitstechniken, Produktgestaltung; Fachtheoretischer Teil: Fachrechnen, Fachtechnologie, Roh- und Hilfsstoffkunde, Kalkulation, Verkaufskunde und -förderung; Betriebswirtschaftlich, kaufmännischer und rechtlicher Teil: Rechnungswesen und Controlling, wirtschaftliches Handeln im Betrieb, Recht und Steuern; Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen: Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Gesellenprüfung als Bäcker/in oder als Konditor/in. Auch die Abschlussprüfung in einem entsprechenden anerkannten Ausbildungsberuf der Industrie berechtigt zur Zulassung. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Die Handwerksorganisationen und andere Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 4 bis 6 Monate, Teilzeit ca. 1 Jahr bis 15 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Betriebswirt/in (Fachschule) – Vieh und Fleisch

Berufsprofil:

Betriebswirte und Betriebswirtinnen Vieh und Fleisch nehmen kaufmännisch-betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsaufgaben auf der mittleren Ebene in Betrieben der Fleischwirtschaft wahr, bspw. im Einkauf, Vertrieb und Marketing, Finanzwesen oder in der Lagerwirtschaft. In Abstimmung mit der Unternehmensleitung planen sie die Entwicklung des Betriebes. Sie entwickeln Produkt- und Vertriebsstrategien in der Fleischwirtschaft und begleiten deren Umsetzung. Sie kalkulieren Angebote und Vertriebswege, planen verbraucherorientierte Marketingstrategien und realisieren diese. Mit Kunden und Lieferanten verhandeln sie über Lieferungs- und Zahlungsbedingungen und erstellen Bilanzen sowie Gewinn- und Verlust-Rechnungen nach handels- und steuerrechtlichen Vorschriften. Weiterhin gehört es zu ihren Aufgaben, Betriebsmittel wie z.B. Maschinen für das Zerlegen, Verarbeiten und Verpacken von Fleisch und Fleischwaren einzukaufen. In diesem Zusammenhang ermitteln sie potenzielle Geschäftspartner, holen Angebote ein und bauen Kontakte auf. Sie sind auch mit der Auswahl von neuem Personal betraut und leiten Mitarbeiter/innen und Auszubildende an. Ebenso kann die Qualitätssicherung zu ihren Aufgaben gehören.

Betriebswirte und Betriebswirtinnen Vieh und Fleisch arbeiten in Industrie- und Handelsunternehmen der Fleischwirtschaft, beispielsweise in Betrieben der Fleisch verarbeitenden Industrie, in Schlacht- und Zerlegebetrieben oder in Metzgereien.

Art der Qualifikation:

Weiterbildung, die durch interne Vorschriften des Lehrgangsträgers geregelt ist. Wenn die Zugangsvoraussetzungen vorliegen, wird zugleich der bundesweit einheitlich geregelte Abschluss Geprüfte/r Handelsfachwirt/in erworben. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung 4 Monate.

Darüber hinaus wird eine Weiterbildung zum Betriebswirt/zur Betriebswirtin in Kombination mit der Weiterbildung zum Betriebswirt/zur Betriebswirtin des Handwerks angeboten. Lehrgänge, die auf diese Abschlussprüfung vorbereiten, dauern in Vollzeit 3 Monate.

Weiterbildungsinhalte:

Grundlegende Qualifikationen: Betriebswirtschaftslehre und Unternehmensführung, Betriebsorganisation, Kosten- und Leistungsrechnung, betriebliches Personalwesen, Beschaffung und Lagerhaltung, Absatz, Finanzierung, Volkswirtschaftslehre, Steuerrecht; Spezielle Qualifikationen: Veterinärwesen, Fleischtechnologie/Fleischkalkulation.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt werden in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung und eine zweijährige Berufspraxis in einem Betrieb der Vieh- und Fleischwirtschaft.

Brauer- und Mälzmeister/in

Berufsprofil:

Brauer- und Mälzmeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben v.a. in handwerklichen Brauerei- und Mälzereibetrieben oder in der sonstigen Getränkeherstellung. Als Führungskräfte koordinieren sie die Arbeitsabläufe, leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich. Abhängig von der Betriebsgröße übernehmen sie verschiedene Aufgaben und Tätigkeiten in allen Stufen der Bierherstellung von der Rohstoffannahme bis zur Auslieferung des fertigen Produktes. Sie sorgen dafür, dass Aufträge termin- und fachgerecht ausgeführt und dabei die gesetzlichen bzw. betrieblichen Qualitäts- und Hygienevorschriften eingehalten werden. Zu diesem Zweck führen sie auch in allen Produktionsstadien laufend Untersuchungen unter Anwendung chemischer, biologischer und physikalischer Analyseverfahren durch. Außerdem nehmen sie kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr. In handwerklichen Brauereibetrieben arbeiten sie auch selbst praktisch mit und führen fachlich anspruchsvollere Arbeiten aus, die besonderes Können und langjährige Erfahrung voraussetzen. In der industriellen Fertigung üben sie dagegen eher überwachende und koordinierende Aufgaben aus.

Brauer- und Mälzmeister/innen arbeiten in Brauereien und Mälzereien. Ebenso kommen Hersteller von Frucht- und Gemüsesäften, von Bier- oder Hefeextrakt sowie Gaststätten mit Hausbrauerei als Arbeitgeber infrage.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach der Handwerksordnung (HwO).

Weiterbildungsinhalte:

Fachpraktischer Teil: Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe beurteilen; Malz und Würze für bestimmte Biersorten herstellen; Bier gären, reifen, lagern und filtrieren; biologische und chemisch-technische Betriebskontrollen durchführen; Mälzungsabläufe und Sudprozesse beurteilen; Gär- und Filtrationsdiagramme sowie Filtrationsberichte beurteilen; Fachtheoretischer Teil: Fachtechnologie; Biologische und chemisch-technische Betriebs- und Qualitätskontrolle; Technische Mathematik, Kalkulation; Roh-, Hilfs-, und Betriebsstoffkunde; Betriebswirtschaftlicher, kaufmännischer und rechtlicher Teil: Rechnungswesen und Controlling; wirtschaftliches Handeln im Betrieb; Recht und Steuern; Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Weiterbildungsprüfung ist in der Regel die Gesellen- bzw. Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf.

Die Handwerksorganisationen und andere Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 10 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Brennmeister/in (landwirtschaftl.)

Berufsprofil: Landwirtschaftliche Brennmeister/innen übernehmen verantwortliche Fach- und Führungsaufgaben vor allem in Brennereien. Dabei planen, steuern und überwachen sie die Arbeitsprozesse, stellen die Qualität der Produkte sicher und sorgen für deren anschließende Vermarktung. Betriebswirtschaftliche Planung, Durchführung und Erfolgskontrolle im Rahmen der Betriebsführung gehören ebenso zu ihren Aufgaben und Tätigkeiten wie die Verarbeitung von Getreide, Kartoffeln, Obst, Wein, Melasse oder anderen Rohstoffen zu Rohspiritus und Trinkbranntwein. Auch spielen Überwachung, Regulierung und Steuerung von überwiegend automatischen Produktionsanlagen eine wesentliche Rolle. Produktionsverfahren passen sie an veränderte Rohstoffqualitäten oder neue Anforderungen des Marktes an die Endprodukte an. Sie übernehmen Organisation und Einsatz der Arbeitskräfte und sorgen für Beschaffung, Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten, wie etwa Maische- und Destillierapparaten, und Gebäuden. Sie entwickeln Konzepte für den Direktabsatz und legen für Handel und Genossenschaften die Absatzkonditionen fest.

Landwirtschaftliche Brennmeister/innen arbeiten in landwirtschaftlichen oder gewerblichen Brennereien, die Industriealkohol produzieren. Ebenso sind sie bei Spirituosenherstellern beschäftigt. Darüber hinaus können sie in Betrieben tätig sein, die z.B. Würzmittel wie Essig und Essenzen herstellen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten finden sie zum Teil in landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten, bei Landwirtschaftskammern oder Brennereiverbänden.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte: Brennereitechnologie, Betriebs- und Verfahrenstechnik, z.B. Destillation, chemischer und physikalisch-technischer Hintergrund, Destillatfehler, Vermarktung; Betriebs- und Unternehmensführung; Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Voraussetzungen: Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung sind die Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Brenner/in und daran anschließend eine mindestens zweijährige Berufspraxis im Bereich Brennereiwirtschaft oder eine Abschlussprüfung in einem landwirtschaftlichen Ausbildungsberuf und daran anschließend eine mindestens dreijährige Berufspraxis. Auch eine mindestens fünfjährige Berufspraxis im Bereich Brennereiwirtschaft berechtigt zur Zulassung.

Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung dauern bis zu 15 Monate (Blöcke von ca. 2-4 Tagen). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Destillateurmeister/in

Berufsprofil: Destillateurmeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben bei der Herstellung von Spirituosen. Dabei planen, steuern und überwachen sie z.B. die Arbeitsprozesse, stellen die Qualität der Produkte sicher und sorgen für deren anschließende Vermarktung. Betriebswirtschaftliche Planung und Durchführung, Buchführung und Erfolgskontrolle im Rahmen der Betriebsführung gehören ebenso zu ihren wesentlichen Tätigkeiten wie die Destillation von vergorenen Früchten, Fruchtsäften, Konzentraten und Kräutern für die Weiterverarbeitung zu Weinbrand, Rum, Obstbranntwein, Likör und anderen alkoholischen Getränken. Dabei spielen Überwachung und Kontrolle, Regulierung und Steuerung von überwiegend automatischen Produktionsanlagen eine wesentliche Rolle. Destillateurmeister/innen regeln den Einsatz der Arbeitskräfte und sorgen für Beschaffung, Einsatz und Pflege von Maschinen, Geräten und Anlagen. Auch auf die Beschaffung hochwertiger Rohstoffe haben sie ein besonderes Augenmerk. Sie entwickeln Konzepte für den Direktabsatz und legen die Abnahmekonditionen für Handel und Genossenschaften fest. Außerdem nehmen sie kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr.

Destillateurmeister/innen arbeiten vor allem bei Branntwein- und Likörherstellern sowie in Brennereien. Darüber hinaus sind sie z.B. in Gaststätten mit hauseigener Brennerei oder in biologischen Versuchsanstalten beschäftigt.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte: Handlungs-/fachspezifische Qualifikationen: Technik: Technische Kommunikation und Information, Fachtechnologie, Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht; Organisation und Führung: Arbeitsplanung, -organisation und Kundenorientierung, Personalführung und Personalentwicklung, Managementsysteme; Grundlegende Qualifikationen: Rechtsbewusstes Handeln, Betriebswirtschaftliches Handeln, Zusammenarbeit im Betrieb; Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen: Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung ist in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung als Destillateur/in sowie entsprechende Berufspraxis. Außerdem muss man vor Beginn der Prüfung der handlungs- und fachspezifischen Qualifikationen den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen nachweisen.

Bildungseinrichtungen im Bereich der Industrie bieten Vorbereitungskurse auf die Destillateurmeisterprüfung an (Dauer: ca. 10 Wochen). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Fleischermeister/in

Berufsprofil:

Fleischermeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im Fleischerhandwerk bzw. in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie. Sie bestimmen die Arbeitsabläufe und vergeben Arbeitsaufträge an die Fachkräfte, leiten diese an, koordinieren die Arbeiten und kontrollieren deren Ausführung. In der industriellen Fleisch- und Wurstwarenherstellung überwachen sie z.B. die Produktion, sind in der Schichtleitung, der Arbeitsvorbereitung oder der Qualitätskontrolle tätig. Auch auf Schlachthöfen können sie Fach- und Führungsaufgaben übernehmen. Einen großen Teil ihrer Arbeitszeit investieren Fleischermeister/innen in kaufmännische und organisatorische Aufgaben: Sie verhandeln z.B. mit Kunden, kalkulieren Angebote und pflegen die Korrespondenz. Als Ansprechpartner für Auftraggeber und Kunden sorgen sie für eine termin- und fachgerechte Ausführung und anschließende Abrechnung von Aufträgen. Sie sind zudem für die Ausbildung des Berufsnachwuchses verantwortlich, wobei sie rechtliche Regelungen und pädagogische Grundsätze berücksichtigen.

Fleischermeister/innen arbeiten vor allem in Betrieben des Fleischer-Handwerks und der Fleisch- und Wurstwarenindustrie sowie in Fleischerfach- und Einzelhandelsgeschäften. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten finden sie in Fleischgroßmärkten, in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben, zum Teil auch in der Gastronomie.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach der Handwerksordnung (HwO).

Weiterbildungsinhalte:

Fachpraktischer Teil: Arbeitstechniken; Fachtheoretischer Teil: Fachrechnen, Fachtechnologie, Hygiene- und Lebensmittelrecht, Kalkulation, Verkaufskunde und -förderung. Betriebswirtschaftlich, kaufmännischer und rechtlicher Teil; Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung im Fleischer-Handwerk ist die Gesellenprüfung als Fleischer/in. Auch die Abschlussprüfung in einem entsprechenden anerkannten Ausbildungsberuf der Industrie berechtigt zur Zulassung. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Die Handwerksorganisationen und andere Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 3 bis 9 Monate, Teilzeit ca. 6 Monate bis 1 Jahr). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Getränkebetriebsmeister/in

Berufsprofil: Getränkebetriebsmeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Getränkeproduktion und überwachen alle Stufen der Fertigungsprozesse sowie die Maschinen und technischen Anlagen für die Herstellung von Getränken aus Obst, Fruchtsaftkonzentraten und Wasser. Um die Qualität der Produkte zu sichern, nehmen sie Proben und analysieren diese im Labor. Sie sorgen auch für die Bereitstellung der produktionstechnischen Ausstattung (Maschinen, Geräte und sonstige Betriebsmittel). Zudem planen sie den Geräte- bzw. Maschineneinsatz und organisieren deren Pflege und Reparatur. Sie stellen sicher, dass Aufträge termin- und fachgerecht ausgeführt sowie gesetzliche bzw. betriebliche Qualitätsvorschriften ebenso wie Unfallverhütungsvorschriften oder Vorschriften des Lebensmittel- und Hygienerechts eingehalten werden. Außerdem nehmen sie kaufmännische und verwaltende Aufgaben wahr. Sie leiten Fachkräfte an, sind in der betrieblichen Ausbildung des Berufsnachwuchses tätig und wirken bei Maßnahmen der Personalentwicklung mit.

Getränkebetriebsmeister/innen arbeiten in Betrieben, die alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Süßmost, Frucht- und Gemüsesäfte herstellen, in Keltereien und Mostereien oder in Brauereien. Darüber hinaus sind ihre Kenntnisse auch in Unternehmen gefragt, die Maschinen zur Getränkeherstellung oder -abfüllung produzieren.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte: Fachpraxis: Getränke herstellen, einschließlich Grundstoffvorbereitung, Ausmischtechnik und Abfüllung; Fachtheorie: Rohstoff- und Werkstoffkunde, Betriebs- und Arbeitsverfahren, Arbeitsmittellehre, getränketechnisches Rechnen; Betriebsorganisation und Rechnungswesen: Kostenlehre im technischen Bereich, Kalkulation, beruflicher Schriftverkehr; Grundzüge der Wirtschafts- und Rechtskunde: Betriebs- und Volkswirtschaft, betriebliches Personalwesen, bürgerliches Recht und Handelsrecht, Gewerberecht, Lebensmittelgesetzgebung, Steuerrecht, Arbeits- und Sozialrecht, Arbeits- und Umweltschutz; Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen: Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung ist in der Regel eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in einem Beruf der Getränke-, Metall- oder Elektrobranche sowie eine einschlägige Berufspraxis von mindestens drei Jahren.

Bildungseinrichtungen privater Bildungsträger bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Blockunterricht in 5 Blöcken von je 4 Wochen, Dauer: ca. 1 1/2 Jahre). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Industriemeister/in – Fruchtsaft und Getränke

Berufsprofil:

Industriemeister/innen der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Getränkeproduktion. Sie überwachen die Fertigungsprozesse sowie die Maschinen und technischen Anlagen und sorgen dafür, dass Produktionsziele wie z.B. Menge und Qualität der Produkte, Termineinhaltung und Wirtschaftlichkeit erreicht werden. Sie planen und koordinieren die Herstellung von Getränkesorten, führen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch und kontrollieren Arbeitsleistung und Kostenentwicklung. Des Weiteren entwickeln bzw. verbessern sie Getränkerezepturen. Im Bereich der Betriebsführung und Arbeitsorganisation schlagen sie z.B. auf Grundlage von Analysen im Produktionsbereich Investitionen vor, legen Wartungsintervalle für Anlagen fest oder passen nach Rücksprache mit Kunden oder Lieferanten Rezepturen an. Darüber hinaus leiten sie Mitarbeiter/innen an und wirken an der Personaldisposition und -planung mit. Hierbei fördern sie auch die berufliche Qualifikation von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und bilden Nachwuchsfachkräfte aus. Auch sorgen sie dafür, dass Arbeitssicherheits- und Umweltschutzmaßnahmen umgesetzt sowie die entsprechenden Auflagen eingehalten werden.

Sie arbeiten in Betrieben der Getränkeindustrie. Beschäftigungsmöglichkeiten finden Industriemeister/innen der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke dabei z.B. bei Herstellern von Erfrischungsgetränken, aber auch in Betrieben zur Frucht- und Gemüsesaftproduktion sowie in Molkereien.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsspezifischer Teil: Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen, Technologie der Fruchtsaft- und Getränkeherstellung, Betriebs- und Verfahrenstechnik, Qualitätswesen, Arbeitssicherheit; Fachrichtungsübergreifender Teil: Grundlagen für kostenbewusstes Handeln, Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Industriemeisterprüfung ist in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke zugeordnet werden kann, sowie entsprechende Berufspraxis.

Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Industriemeisterprüfung an (Vollzeit ca. 1/2 Jahr). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Industriemeister/in – Lebensmittel

Berufsprofil:

Industriemeister/innen der Fachrichtung Lebensmittel übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Produktion von verkaufsfertigen Nahrungs- und Genussmitteln. Sie überwachen alle Stufen der Herstellung sowie die Maschinen, technischen Anlagen und sorgen dafür, dass Produktionsziele, wie z.B. Menge und Qualität der Produkte, Termineinhaltung und Wirtschaftlichkeit, erreicht werden. Sie führen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch und kontrollieren Arbeitsleistung und Kostenentwicklung. Sie vergleichen z.B. Angebote für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, verhandeln mit Lieferanten, disponieren und kontrollieren Waren. Des Weiteren entwickeln bzw. verbessern sie Produktrezepturen. Hierbei berücksichtigen sie sowohl Markttrends und Konkurrenzangebote als auch die Rohstoffqualität. Im Bereich der Betriebsführung und Arbeitsorganisation schlagen sie z.B. auf Grundlage von Analysen im Produktionsbereich Investitionen vor, legen Wartungsintervalle für Anlagen fest oder passen Rezepturen an. Darüber hinaus führen sie Mitarbeiter/innen und wirken an der Personaldisposition, -planung und -entwicklung mit. Sie sorgen auch dafür, dass Arbeitssicherheits- und Umweltschutzmaßnahmen umgesetzt sowie die entsprechenden Vorschriften des Lebensmittel- bzw. Hygienerechts eingehalten werden.

Industriemeister/innen der Fachrichtung Lebensmittel arbeiten hauptsächlich in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, z.B. in der Fleisch-, Obst- oder Gemüseverarbeitung, in der Getränkeherstellung, in industriellen Großbäckereien oder Molkereibetrieben. Beschäftigungsmöglichkeiten bieten auch bspw. Süßwarenhersteller, Kaffeeröstereien oder Nudelproduzenten, ebenso Hersteller für Babynahrung, Betriebe der Öl- und Fettherstellung oder die Tabakindustrie.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsspezifischer Teil: Nährstoff-, Rohstoff- und Warenkunde, Fertigungstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz, Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen, Technische Kommunikation, Betriebstechnik; Fachrichtungsübergreifender Teil: Grundlagen für rechts- und kostenbewusstes Handeln, Zusammenarbeit im Betrieb, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Industriemeisterprüfung ist in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf der Fachrichtung Lebensmittel, sowie entsprechende Berufspraxis.

Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse an (Vollzeit ca. 5-10 Monate, Teilzeit ca. 18-32 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Industriemeister/in – Süßwaren

Berufsprofil: Industriemeister/innen der Fachrichtung Süßwaren übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Produktion von verkaufsfertigen Zuckerwaren und Schokoladenprodukten. Sie überwachen alle Stufen der Herstellung sowie die Maschinen bzw. technischen Anlagen und sorgen dafür, dass Produktionsziele, wie z.B. Menge und Qualität der Produkte, Termineinhaltung und Wirtschaftlichkeit, erreicht werden. Sie planen und koordinieren die Produktion, führen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch und kontrollieren Arbeitsleistung und Kostenentwicklung. Des Weiteren entwickeln bzw. verbessern sie Produktrezepturen. Im Bereich der Betriebsführung und Arbeitsorganisation schlagen sie ggf. Investitionen vor, legen Wartungsintervalle für Anlagen fest oder passen Rezepturen an. Darüber hinaus leiten sie Mitarbeiter/innen und wirken an der Personaldisposition und -planung mit. Hierbei fördern sie auch die berufliche Qualifikation von Mitarbeitern und bilden Nachwuchsfachkräfte aus. Auch sorgen sie dafür, dass Arbeitssicherheits- und Umweltschutzmaßnahmen umgesetzt sowie die entsprechenden Vorschriften des Lebensmittel- bzw. Hygienerechts eingehalten werden.

Industriemeister/innen der Fachrichtung Süßwaren arbeiten in Betrieben der Süßwarenherstellung, beispielsweise in Schokoladenfabriken. Aber auch industrielle Konditoreien, Hersteller von Speiseeis oder Konfitüren kommen als Arbeitgeber für Industriemeister/innen der Fachrichtung Süßwaren infrage.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Die Industriemeisterprüfung ist bundesweit einheitlich geregelt.

Weiterbildungsinhalte: Fachrichtungsspezifischer Teil: Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre, Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht, Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen, Technische Kommunikation und Information, Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz; Fachrichtungsübergreifender Teil: Grundlagen für kosten- und rechtsbewusstes Handeln, Zusammenarbeit im Betrieb, Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen: Voraussetzungen für die Zulassung zur Industriemeisterprüfung sind in der Regel eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Süßwaren bzw. Ernährungswirtschaft zugeordnet werden kann, sowie entsprechende Berufspraxis.

Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Industriemeisterprüfung an (Vollzeit-Blockunterricht verteilt über ca. 2 Jahre oder als Wochenendveranstaltung in Teilzeit über 3 Jahre). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in

Berufsprofil: Milchwirtschaftliche Labormeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Milchverarbeitung und kontrollieren die Qualität von Milch und Milchprodukten wie Frischmilch, Butter, Käse, Joghurt und Dauermilchprodukten. Dabei stellen sie insbesondere die Qualität der milchwirtschaftlichen Produkte durch Untersuchungen und Kontrollen sicher. Zudem stellen sie sicher, dass die erforderlichen Hygienemaßnahmen und Umweltschutzbestimmungen eingehalten werden. Gemeinsam mit den Laborfachkräften begutachten sie die Qualität der Roh- und Hilfsstoffe. Dazu nehmen sie in allen Stadien der Herstellung Proben und führen z.B. chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen durch. Anschließend beurteilen und dokumentieren sie die Untersuchungsergebnisse und erstellen ggf. Zertifikate. In Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Produktion setzen sie die daraus gewonnenen Erkenntnisse um, entwickeln neue Rezepturen oder optimieren die bestehenden Erzeugnisse. Sie leiten auch Auszubildende an und betreuen diese. Darüber hinaus arbeiten sie in der Personalentwicklung mit.

Milchwirtschaftliche Labormeister/innen arbeiten in Betrieben der Milchverarbeitung oder bei Herstellern von Speiseeis. Darüber hinaus können sie in den Lebensmittellaboratorien von Unternehmen tätig sein, die Nahrungsmittel produzieren. Außerdem bieten Labors für lebensmittelhygienische Untersuchungen sowie Lehr- und Versuchsanstalten im Bereich Ernährungswissenschaften weitere Arbeitsfelder. Auch milchwirtschaftliche Verbände oder Landwirtschaftskammern kommen als Arbeitgeber infrage.

Art der Qualifikation: Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte: Untersuchungs- und Verfahrenstechnik (chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen; Milcherzeugung und milchwirtschaftliche Technologie; Qualitätssicherung); Laborführung (Wirtschaftslehre, Rechnungswesen, Arbeitsorganisation, EDV, Rechts- und Sozialwesen); Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

Voraussetzungen: Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung ist eine abgeschlossene Berufsausbildung als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in sowie eine mindestens zweijährige Berufspraxis im Bereich milchwirtschaftliches Labor oder Milchwirtschaft.

Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 9 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Molkereimeister/in

Berufsprofil:

Molkereimeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in allen Bereichen der Milchverarbeitung. Sie koordinieren den Betriebsablauf bei der Milchbe- und -verarbeitung sowie bei der Herstellung von Milchprodukten. Sie prüfen die Qualität der Roh- und Hilfsstoffe, legen Rezepturen, Prozess- und Produktparameter fest und entwickeln Produktionsverfahren. Sie beurteilen Untersuchungsergebnisse und setzen die daraus gewonnenen Erkenntnisse in der Herstellung um. Daneben planen, steuern und überwachen sie Beschaffung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb von Milch und Milcherzeugnissen wie Sahne, Butter, Käse, Sauer- und Dauermilchprodukten und ggf. Speiseeis. Sie erstellen die Kostenvorgaben, kontrollieren deren Einhaltung und sind dafür verantwortlich, dass die erforderlichen Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Unfallverhütung ebenso wie zur rationellen Energienutzung und zum Umweltschutz durchgeführt werden. Schwierige Aufgaben, die großes Fachwissen und besondere Berufserfahrung erfordern, wie etwa die Entwicklung neuer, marktfähiger Rezepturen, führen sie auch selbst aus. Weiterhin leiten Molkereimeister/innen Auszubildende an und betreuen diese. Ferner sind sie für Instandhaltung und Wartung von Geräten, Maschinen und Einrichtungen verantwortlich.

Molkereimeister/innen sind in der milchverarbeitenden Industrie tätig, z.B. in Molkereien, Milchwerken und Käsereien, ebenso in der Forschung und Entwicklung, z.B. in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten. Sie können auch bei Herstellern von Säuglings- und Kleinkindernahrung, in Molkereizentralen und bei Milchwirtschaftsverbänden beschäftigt sein.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Weiterbildungsinhalte:

Produktions- und Verfahrenstechnik, Betriebs- und Unternehmensführung, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung sind der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Molkereifachmann/Molkereifachfrau und danach einer mindestens zweijährigen Berufspraxis oder der Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung in einem anderen landwirtschaftlichen Ausbildungsberuf und einer mindestens dreijährigen Berufspraxis. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 9 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Müllermeister/in

Berufsprofil:

Müllermeister/innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben v.a. in handwerklichen oder industriellen Mühlenbetrieben. Abhängig von Art und Größe einer Mühle können sie leitende Aufgaben in allen Produktionsstufen übernehmen. So arbeiten sie z.B. als Schichtführer/in, Obermüller/in, als Silo- und Lagermeister/in oder als Produktionsleiter/in. Sie bestimmen die Arbeitsabläufe, verteilen Aufträge an die einzelnen Fachkräfte, leiten diese an und kontrollieren die sach- und termingerechte Ausführung der Arbeiten. Sie führen Preiskalkulationen durch, überwachen den Materialverbrauch sowie Energie- und Produktionskosten und stellen die ausreichende Versorgung mit Rohstoffen, etwa mit Getreiden oder Gewürzen, und die Betriebsbereitschaft von Anlagen wie Reinigungs-, Schäl-, Mahl-, Trocken- und Mischeinrichtungen sicher. Außerdem sorgen sie dafür, dass rechtliche Regelungen in den Bereichen Unfallverhütung, Hygiene, Nahrungsmittelgesetzgebung, Arbeitszeitordnung und Jugendarbeitsschutz eingehalten werden. Auch die kaufmännische und technische Kalkulation von Aufträgen fällt in ihren Aufgabenbereich. In der Regel bilden sie auch den Berufsnachwuchs aus.

Müllermeister/innen sind in Getreidemühlen, Futtermittelwerken oder Öl- und Gewürzmühlen tätig. Darüber hinaus können sie u. a. bei Backwarenherstellern, in landwirtschaftlichen Genossenschaften und Landhandelsunternehmen oder in Lehr- und Versuchsanstalten der Mühlenwirtschaft und Futtermittelherstellung beschäftigt sein.

Art der Qualifikation:

Berufliche Weiterbildung nach der Handwerksordnung (HwO).

Weiterbildungsinhalte:

Fachpraktischer Teil: Annehmen, Lagern und Vorbereiten der Roh- und Hilfsstoffe; Reinigen und Mahlen von Roggen und Weizen, Herstellen von Backschrot und Grütze, Speiseflocken, Zusatzstoff-Vormischungen und Mischfutter; Fachtheoretischer Teil: technische Mathematik, Fachtechnologie, fachliche Rechtskunde, Werkstoffkunde, Kalkulation; betriebswirtschaftlicher, kaufmännischer und rechtlicher Teil; Berufs- und Arbeitspädagogie.

Voraussetzungen:

Voraussetzung für die Zulassung zur Meisterprüfung im Müller-Handwerk ist eine Gesellen- bzw. Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Die Handwerksorganisationen und andere Bildungseinrichtungen bieten Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung an (Vollzeit ca. 5 Monate). Für die Zulassung zur Meisterprüfung ist die Teilnahme an den Vorbereitungslehrgängen jedoch nicht verpflichtend.

Produktionsleiter/in – Brauwesen, Getränketechnik

Berufsprofil: Produktionsleiter/innen für Brauwesen und Getränketechnik überwachen und steuern technologische, biochemische und enzymatische Prozesse bei der Herstellung von Malz, Bier und alkoholfreien Erfrischungsgetränken. Dabei sind sie auch verantwortlich für den Einkauf der Naturalien und für die Abfüllung der Getränke. Sie führen die Qualitätssicherung durch. Die Auswahl und Instandhaltung der Maschinen und Anlagen gehört ebenfalls zu ihrem Verantwortungsbereich. Darüber hinaus planen sie die Vertriebswege bis hin zur Gastronomie, organisieren den brauereieigenen Fuhrpark und kalkulieren den Material- und Zeitaufwand. Sie führen Mitarbeiter/innen, leiten diese an und wirken an der Personaldisposition und -planung in ihrem Bereich mit. Hierbei fördern sie auch die berufliche Qualifikation von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und bilden Nachwuchsfachkräfte aus. Außerdem sorgen sie dafür, dass Arbeitssicherheits- und Umweltschutzmaßnahmen durchgesetzt sowie die entsprechenden Auflagen in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten werden. Als Betriebsleiter/innen in Klein- und Mittelbetrieben garantieren sie zudem die Einhaltung des Reinheitsgebotes, führen zollamtliche Bücher und kontrollieren den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens

Produktionsleiter/innen für Brauwesen und Getränketechnik arbeiten hauptsächlich in Unternehmen, die Getränke produzieren, z.B. in Brauereien, Mälzereien oder bei Herstellern von Limonaden und Mineralwasser. Darüber hinaus können sie auch bei Fruchtsaferstellern tätig sein.

Art der Qualifikation: Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachakademien. Die Weiterbildung dauert in Vollzeitform 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte: Chemie, mikrobiologische Qualitätssicherung, chemisch-technische Analyse, Technologie der Bierbereitung, Herstellung alkoholfreier Getränke, Mathematik, Roh-, Hilfs- und Betriebsstofflehre, Physik und Elektrotechnik, Mikrobiologie, Maschinenkunde und Energietechnik, Datenverarbeitung und Statistik, Produktions- und Qualitätsmanagement, Mess-, Steuerungs- und Regeltechnik, Umweltschutz und Arbeitssicherheit, Betriebsorganisation, Betriebswirtschaftslehre, Arbeitsrecht und Organisationspsychologie.

Voraussetzungen: Vorausgesetzt wird ein mittlerer Bildungsabschluss. Daneben müssen die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf sowie eine entsprechende einschlägige Berufstätigkeit nachgewiesen werden.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Bäckereitechnik)

Berufsprofil: Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik übernehmen Führungsaufgaben und verantwortliche Fachaufgaben in der Herstellung und Verarbeitung von Back- oder Süßwaren. Sie steuern, überwachen und optimieren die Produktionsabläufe z.B. in einer Abteilung, an einer Backstraße oder einer Maschine. Sie nehmen Funktionen als Betriebs- oder Produktionsleiter/in wahr. Sie kaufen Rohstoffe ein, bedienen oder überwachen Maschinen und Anlagen oder präsentieren die erzeugten Produkte z.B. auf Fachmessen und beraten ihre Kunden. Die Qualität von Rohstoffen und Produkten beurteilen sie teilweise mit Hilfe von Laboruntersuchungen. Außerdem übernehmen sie Aufgaben in der Neu- und Weiterentwicklung von Produkten und Verarbeitungslinien sowie in der produktionsbegleitenden Betriebskontrolle. Sie versuchen, die Lagerhaltung zu optimieren, stimmen einzelne Produktionsstadien aufeinander ab und leiten Mitarbeiter/innen an. Auch im Ein- und Verkauf oder der Kostenplanung und -kontrolle können sie tätig werden. Der Einsatz moderner Technologien sowie die Personalplanung gehören ebenfalls zu ihren Aufgaben.

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik arbeiten in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien, bei Herstellern von Dauerbackwaren wie Keksen oder Knäckebrot oder in Schokoladenfabriken. Darüber hinaus können sie in Unternehmen tätig sein, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe herstellen.

Art der Qualifikation: Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte: Fachrichtungsbezogener Lernbereich: Chemische Vorgänge in der Lebensmitteltechnik, Betreiben industrieller Produktionsanlagen, Produktmanagement unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten, Sensorik, Steuern und Regeln in der Lebensmitteltechnik, Rechtliches Beurteilen von Lebensmitteln, Backen und Frischhalten, Herstellen von Weizen- und Roggenerzeugnissen, feinen Backwaren, Süßwaren und Speiseeis, Lebensmittelchemische und -mikrobiologische Qualitätskontrolle; Fachrichtungsübergreifender Lernbereich: Kommunikation (auch Fremdsprache), Arbeitstechniken, prozessorientiertes Qualitätsmanagement.

Voraussetzungen: Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Feinkost und Fertiggerichte)

Berufsprofil:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Feinkost und Fertiggerichte machen durch geeignete Verfahren der Konservierung Lebensmittel haltbar. Sie stellen Konserven, Tiefkühlkost und spezielle Feinkostprodukte her und entwickeln entsprechende Technologien. Sie übernehmen Funktionen als Betriebs- oder Produktionsleiter/innen und sind z.B. auf Messen oder Fachschauen beratend tätig. Sie übernehmen Aufgaben im Wareneinkauf, planen Abläufe in der Produktion und bedienen Maschinen und Anlagen. Mit Hilfe von biologischen und chemischen Untersuchungen führen sie Maßnahmen der Qualitätsüberwachung und -sicherung durch. Auch die Entwicklung neuer Produkte für unterschiedliche Zielgruppen sowie die Verbesserung bestehender Waren gehören zu ihrem Aufgabengebiet. Dabei erproben sie laufend neue Rezepte, um die Erzeugnisse hinsichtlich Qualitäts-, Haltbarkeits- und Geschmackskriterien zu verbessern. Dabei arbeiten sie auch an der Optimierung der Verpackungen und dem Energieverbrauch für die Produkte. Weiterhin entwickeln sie neue Konservierungsverfahren und Technologien. Sie sind an der Ausbildung beteiligt und weisen Mitarbeiter/innen in neue Produktionsabläufe oder Bearbeitungsformen ein.

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Feinkost und Fertiggerichte arbeiten in Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Konfitüren, Würzmitteln oder Fleischfertiggerichten. Darüber hinaus sind in Betrieben tätig, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe produzieren.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte schulische Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Feinkost und Fertiggerichte 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte:

Betriebswirtschaftslehre, Maschinenkunde und Verfahrenstechnik, Technologie der Fertiggerichte, Technologie der Feinkost, lebensmittelchemische und mikrobiologische Qualitätssicherung, Hygiene, Technologie der Verpackung, Technologie der Konservierung, Wirtschafts- und Sozialkunde, Arbeitsrecht, Lebensmittelrecht, Mathematik, Ernährungslehre, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Fleischereitechnik)

- Berufsprofil:** Staatlich geprüfte Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik planen und überwachen in erster Linie den wirksamen und wirtschaftlichen Einsatz von Technologie in der Fleischproduktion. Sie planen den Einsatz der Verarbeitungsmaschinen, erstellen Arbeitspläne für die Mitarbeiter/innen und überwachen die Produktion. Im Rahmen der Qualitätskontrolle überprüfen sie die Beschaffenheit der angelieferten Rohware Fleisch, untersuchen Proben aus den einzelnen Verarbeitungsstufen und nehmen die Endkontrolle der Fleischerzeugnisse vor. Sie entscheiden über die Verwendung von Hilfs- und Zusatzstoffen, achten auf die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften und sorgen für die Beachtung der personal- und betriebshygienischen Bestimmungen. Außerdem entwickeln sie neue Produkte oder Verfahren und prüfen diese auf ihre Einsetzbarkeit im Betrieb. Zusätzlich planen sie rationelle und kostengünstige Herstellungsverfahren.
- Staatlich geprüfte Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik arbeiten in der Fleischverarbeitung, z.B. in Betrieben, die Fleischfertiggericht oder Wurst produzieren. Auch bei Herstellern von Nahrungsmitteln oder diätetischen Lebensmitteln sind sie beschäftigt. Darüber hinaus können sie in Unternehmen tätig sein, die Maschinen für die Fleischverarbeitung herstellen.
- Art der Qualifikation:** Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik 2 Jahre.
- Weiterbildungsinhalte:** Fachrichtungsbezogener Lernbereich: Technologie der Fleischverarbeitung, Lebensmittelchemie, Mikrobiologie, Rohstoffe und Sensorik, Produktionstechnik, Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaft, Informationstechnik; Fachrichtungsübergreifender Lernbereich: z.B. Deutsch, Englisch, Mathematik, Wirtschafts- und Sozialkunde, Betriebspsychologie; Wahlpflichtfächer: z.B. Lebensmittelchemie des Fleisches, Mikrobiologie der Fleischerzeugnisse, Kenntlichmachung von Fleischerzeugnissen, Prozessplanung, Praxis der Fleischtechnologie/Projektarbeit, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit, Unternehmensführung und Betriebsorganisation, Zielkostenrechnung von Fleischerzeugnissen.
- Voraussetzungen:** Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Küchentechnik)

Berufsprofil:

Staatlich geprüfte Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Küchentechnik planen, steuern und überwachen Abläufe in Betrieben der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung, insbesondere die Produktionsabläufe und -anlagen. Hierbei sorgen sie auch für die Qualitätskontrolle und Produktoptimierung. In der industriellen Lebensmittelherstellung bauen sie Verfahrenstechnologien sowie Maschinen und Anlagen zu funktionierenden Produktionslinien auf und betreuen diese. Sie führen Laboruntersuchungen zur mikrobiologischen und lebensmitteltechnischen Qualitätskontrolle durch und sind auch für den Einkauf und die Lagerung der Rohstoffe sowie die Herstellung der Lebensmittel verantwortlich. Des Weiteren erarbeiten sie Rezepturen und geeignete Verfahrenstechniken für die Herstellung von Standardqualitäten. Sie überwachen die Einhaltung lebensmittel- und hygienerechtlicher Vorschriften und erfüllen betriebsorganisatorische Führungsaufgaben.

Staatlich geprüfte Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Küchentechnik arbeiten in Unternehmen der Getränke- und Lebensmittelindustrie, z.B. in Brauereien, Großbäckereien oder Fertigungsbetrieben für Babynahrung. Darüber hinaus können sie in Ingenieurbüros für technische Fachplanung oder in Unternehmen beschäftigt sein, die auf die Herstellung von Maschinen, Anlagen und Ausrüstung für die Lebensmittelindustrie spezialisiert sind.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Küchentechnik 2 Jahre, bei Teilzeitbelegung müssen alle Module innerhalb von 5 Jahren abgeschlossen sein.

Weiterbildungsinhalte:

Rohstoffe einkaufen, lagern u. vorbehandeln; Konserven, Tiefkühlkost, Trockenprodukte, Fleischerzeugnisse herstellen; durch Zuckern/Säuern haltbar gemachte Lebensmittel herstellen; lebensmittelchemische u. -mikrobiologische Qualitätskontrolle; chemische Vorgänge der Lebensmitteltechnik; industrielle Produktionsanlagen; Lebensmittelrecht; lebensmitteltechnische Abläufe; Produktmanagement; sensorische Untersuchungen; Arbeitsorganisation, Personalführung; Kommunikation, Arbeitstechniken, prozessorientiertes Qualitätsmanagement.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt wird der Abschluss einer mindestens zweijährigen, einschlägigen Berufsausbildung sowie eine anschließende, mindestens einjährige, einschlägige Berufspraxis oder der Berufsschulabschluss und i.d.R. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufstätigkeit. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Lebensmittelverpackung)

Berufsprofil:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverpackung entwickeln, steuern und überwachen Abläufe und Verfahren in der Verpackung von Lebensmitteln. Sie entwickeln nicht nur lebensmittelgerechte Verpackungen, sondern konzipieren auch die notwendigen Produktionsabläufe und Herstellungslinien. Sie bedienen und überwachen Lebensmittelverpackungsmaschinen, veranlassen Qualitätssicherungs-, Rationalisierungs-, Reparatur- und Instandhaltungsmaßnahmen und weisen die Nutzer in die Bedienung der Anlagen ein. Fach- und Hilfskräfte weisen sie in verschiedene Aufgaben ein und leiten sie an. Im Fall einer Störung veranlassen sie die nötigen Sofortmaßnahmen, um z.B. den Ausfall einer Maschine zu vermeiden. Weiterhin planen und überwachen sie die Qualitätssicherung und achten darauf, dass Umweltschutzmaßnahmen und Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden. Bei ihren Kunden vor Ort leiten sie die Montage und Inbetriebnahme von Verpackungsmaschinen und -anlagen.

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverpackung arbeiten in Unternehmen, die Nahrungs- und Genussmittel produzieren. Zudem sind sie in Betrieben des Abfüll- und Verpackungsgewerbes oder bei Herstellern von Lebensmittelverpackungen tätig. Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten bei Firmen, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe herstellen.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverpackung 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsbezogenen Lernbereich: Verpackungsprozesse und –verfahren, Verpackungs- und Packungsprüfung, Verpackungsmusterbau und Design, lebensmittelchemische und mikrobiologische Qualitätssicherung, Hygiene, Physik, Betriebswirtschaftslehre, Mathematik, Maschinenkunde und Steuerungstechnik, Ernährungslehre, Rohstoffkunde, Chemie, Lebensmittelchemie, Lebensmittelrecht; Fachrichtungsübergreifender Lernbereich: z.B. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde, Arbeitsrecht, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Systemgastronomie)

Berufsprofil: Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie planen, steuern und überwachen die Umsetzung standardisierter, zentral gesteuerter Gastronomiekonzepte in Betriebsstätten. Zu ihren Aufgaben gehört die Produktions- und Anlagentechnik, sie entwickeln z.B. die Küchentechnik oder richten neue energiesparende Produktionslinien ein. Sie planen, leiten und überwachen die Produktionsabläufe bei der Fertigung der Produkte, von der Rezeptur und Entwicklung der Herstellungslinien über den Einkauf der Rohstoffe bis zur Qualitätssicherung und -verbesserung. Hierbei orientieren sie sich immer mehr an unterschiedlichen Zielgruppen und entwickeln beispielsweise Rezepte für Bio-Produkte.

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie arbeiten in Unternehmen der Systemgastronomie, beispielsweise in Gastronomieketten und Catering-Unternehmen oder bei Herstellern von Convenienceprodukten. Auch bei Nahrungs- und Genussmittelherstellern können sie tätig sein. Beschäftigung finden sie darüber hinaus im Maschinenbau, aber auch bei Großküchenplanern.

Art der Qualifikation: Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte: Fachrichtungsbezogen: Produktions- und Anlagentechnik, Marketing, Systemorganisation, Gastronomiekonzept, Catering, Ernährungslehre, Qualitätssicherung, Sensorik, Verpackungstechnik, Material- und Produktionswirtschaft, Umweltmanagement, Rechnungswesen, Controlling, Personalmanagement; Fachrichtungsübergreifend: z.B. Deutsch, Englisch, Wirtschaft/Politik, betriebliche Kommunikation, Mathematik, Physik, Informations- und Kommunikationstechnik.

Voraussetzungen: Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Weitere Informationen finden Sie unter www.berufenet.de und www.kursnet.de sowie im Suchportal für Weiterbildung in Berlin und Brandenburg www.wdb-suchportal.de.

Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Verarbeitungstechnik)

Berufsprofil:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik sind in der Regel auf der Qualifikationsebene des mittleren Managements in der Nahrungsmittelindustrie tätig. Dort entwickeln sie übergreifende Verfahren für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie und übernehmen z.B. die Rohstoffdisposition, den Einkauf oder die Produktentwicklung. Ihre Aufgabe ist die Haltbarmachung von Lebensmitteln. Sie sind bemüht, die Erzeugnisse hinsichtlich der Qualität, der Haltbarkeit und des Geschmacks zu verbessern und entwickeln daher laufend neue Konservierungsverfahren. Im Labor übernehmen sie die Qualitätskontrolle von der Rohware bis zum fertigen Produkt. Als technische Betriebsleiter/innen können sie für den gesamten technischen Betrieb oder für bestimmte Betriebsbereiche zuständig sein, z.B. in der Entwicklungsabteilung, im Herstellungsbereich, im Qualitätsmanagement, in den kaufmännischen Betriebsbereichen oder im Vertrieb.

Lebensmitteltechniker/innen mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik arbeiten in den unterschiedlichsten Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Außerhalb der Lebens- oder Genussmittel produzierenden Branche bieten hauptsächlich die Maschinenindustrie und die Zulieferindustrie Einsatzmöglichkeiten. Auch in Betrieben des Abfüll- oder Verpackungsgewerbes können sie tätig sein und darüber hinaus in Unternehmen, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe herstellen oder in Ingenieurbüros für technische Fachplanung.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik 2 Jahre. Je nach Bundesland führt die Weiterbildung zu unterschiedlichen Abschlussbezeichnungen (Schwerpunkt Prozesstechnik, Verfahrenstechnik, Verarbeitungstechnik).

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsbezogen: Mathematik, Physik, Chemie, Ernährungslehre, Mikrobiologie/Hygiene, Rohstoffkunde, Technologie der Lebensmittelverarbeitung, Informationstechnik, Qualitätsmanagement, Verfahrenstechnik, Produktorganisation, Produktautomatisierung, Betriebswirtschaftslehre, Technischer Umweltschutz, Lebensmittelrecht, Arbeitsrecht; Fachrichtungsübergreifend: z.B. Deutsch, Englisch, Wirtschafts-, Sozial- und Rechtskunde, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Milchwirtschaft, Molkereiwesen

Berufsprofil:

Techniker/innen der Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen wenden die vielfältigen Verfahrenstechniken der Be- und Verarbeitung von Milch an. Sie können entweder technologische oder kaufmännische und betriebswirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen. Im Rohstoffbeschaffungsbereich und in der Zulieferindustrie übernehmen sie vorwiegend Beratungsaufgaben, im Laborbereich überwachen sie die Qualität, verbessern Produkte und entwickeln neue Erzeugnisse. Als mittlere Führungskräfte sind sie überwiegend in der Produktion tätig. Sie beschäftigen sich mit der Weiterverarbeitung der Milch zu Erzeugnissen wie Käse, Butter oder Dauermilchprodukten. Dabei wenden sie Verfahrenstechniken wie das Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen und Trocknen an. Sie steuern und überwachen biochemische und mikrobiologische Prozesse. Bei ihrer Arbeit ist die Beachtung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen von großer Bedeutung. Im Labor und bei der Anlieferung der Milch prüfen sie daher ständig die Qualität der Rohstoffe. Auch die Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Milch- und Molkereiprodukte gehört zu ihrem Tätigkeitsbereich. In der Fertigung beachten sie betriebswirtschaftliche Aspekte wie Arbeitsvorbereitung, Organisation und Kostenkontrolle. Außerdem sind sie beratend im Erzeugerbereich sowie in der Maschinen- und Zulieferindustrie tätig. Häufig übernehmen sie auch Aufgaben im Verkaufsbereich.

Techniker/innen der Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen arbeiten in Betrieben der Milchverarbeitung, z.B. in Molkereien und Käsereien. Auch bei Herstellern von Speiseeis können sie beschäftigt sein. Darüber hinaus bieten sich Firmen als Arbeitgeber an, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe herstellen.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsbezogenen Lernbereich: Milcherzeugung, Molkerei- und Verfahrenstechnik, Produktion von Frischmilch-, Dauermilch-, Butter- und Käseerzeugnissen sowie sonstigen Erzeugnissen auf Milchbasis, Qualitätsmanagement, Kostenmanagement, Informationstechniken, Steuerung, Betriebswirtschaft, Unternehmensführung, Buchführung, Statistik, Berufs- und Arbeitspädagogik; Fachrichtungsübergreifend: z.B. Deutsch, Mathematik, Englisch, Sozial- und Rechtskunde.

Voraussetzungen:

Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Techniker/in – Mühlenbau, Getreide- und Futtermittel (Verfahrenstechnik)

Berufsprofil: Techniker/innen der Fachrichtung Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verfahrenstechnik wirken mit bei der Planung, Steuerung und Überwachung von Produktionsprozessen in Mühlenbetrieben. Dabei koordinieren und überwachen sie sowohl technische wie betriebswirtschaftliche, ökologische und sicherheitstechnische Aspekte. In der müllereibezogenen Verfahrenstechnik organisieren und überwachen sie in einem Mühlenbetrieb Müllereianlagen, Produktionsabläufe, Mahl- und Fertigungsverfahren. Sie sorgen für den störungsfreien Betrieb der Maschinen und Anlagen und überwachen, warten und modernisieren sie. Zudem optimieren und steuern sie die Verarbeitungsprozesse, die Anlagenauslastung und den Personaleinsatz. Sie stellen im Rahmen des Qualitätsmanagements die Güte der Rohstoffe und Fertigprodukte sicher. Je nach Aufgabe betreuen sie eine gesamte Anlage, bestimmte Anlagenteile, einzelne Fertigungsaufgaben oder Produktionsabschnitte. Mit Kenntnissen der Futtermitteltechnik können sie auch in Mischfutterbetrieben tätig werden.

Techniker/innen der Fachrichtung Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verfahrenstechnik arbeiten in Mahl- und Schälmühlen oder für Futtermittelhersteller. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten Betriebe, die Getreidestärke, Gewürze oder Öl herstellen. Darüber hinaus können sie in Ingenieurbüros für technische Fachplanung oder in Unternehmen, die Mühlen- oder Futtermittelanlagen produzieren, tätig sein.

Art der Qualifikation: Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Im Vollzeitunterricht dauert die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Techniker/in der Fachrichtung Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verfahrenstechnik 2 Jahre.

Weiterbildungsinhalte: Fachrichtungsbezogener Lernbereich: Chemie, Mehlchemie, Müllereimaschinen, Bäckereitechnik, Mahlverfahren und Diagrammtechnik, Mathematik, Naturwissenschaften, Grundlagen Müllereitechnik, EDV, CAD, Getreidekunde, Elektrotechnik, Steuer- und Regelungstechnik, Futtermitteltechnik; Fachrichtungsübergreifender Lernbereich: z.B. Deutsch, Englisch, Politik, Betriebswirtschaftslehre, Mitarbeiterführung.

Voraussetzungen: Vorausgesetzt wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen Ausbildungsberuf. Außerdem ist eine entsprechende Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist der Hauptschulabschluss. Außerdem werden ein polizeiliches Führungszeugnis sowie eine Bescheinigung über die gesundheitliche Unbedenklichkeit gefordert.

Wirtschaftler/in – Milchwirtschaft und Molkereiwesen

Berufsprofil:

Wirtschaftler/innen für Milchwirtschaft und Molkereiwesen nehmen Fach- und Führungsaufgaben in Molkereien oder sonstigen Einrichtungen der Milch- und Molkereiwirtschaft wahr. Sie organisieren den Betriebsablauf bei der Be- und Verarbeitung von Milch sowie bei der Herstellung von Milchprodukten wie z.B. Sahne oder Quark. Sie beurteilen die Qualität der Roh- und Hilfsstoffe, legen Rezepturen, Prozess- und Produktparameter fest, planen Produktionsverfahren und führen die erforderlichen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch. Dazu untersuchen sie beispielsweise die mikrobiologischen Eigenschaften der Produkte. In ihren Verantwortungsbereich fällt es außerdem, Maßnahmen zur Unfallverhütung, zur Einhaltung von Hygienevorschriften, zur rationellen Energieverwendung und zum Umweltschutz umzusetzen. Sie überwachen die Qualität des Brauchwassers und stellen sicher, dass die Anlagen der Klima- und Kältetechnik einwandfrei funktionieren. In der kaufmännischen Disposition fertigen sie die Milchgeldabrechnung an, erstellen Kostenpläne und kontrollieren deren Einhaltung. Sie wählen und erwerben die nötigen Betriebsmittel und sorgen für Vermarktung und Verkauf der erzeugten oder weiterverarbeiteten Produkte.

Wirtschaftler/innen für Milchwirtschaft und Molkereiwesen arbeiten in der Milch verarbeitenden Industrie, z.B. in Molkereien, Milchwerken und Käsereien. Ihre Kenntnisse sind bspw. auch in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten gefragt. Darüber hinaus können sie z.B. bei Herstellern von Säuglings- und Kleinkindernahrung oder bei Milchwirtschaftsverbänden beschäftigt sein.

Art der Qualifikation:

Landesrechtlich geregelte Weiterbildung an Fachschulen. Die Weiterbildung zum/zur staatlich geprüften Wirtschaftler/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen dauert 1 Jahr und wird in Vollzeit durchgeführt. Sie kann auch als Vorbereitung zur Meisterprüfung dienen.

Weiterbildungsinhalte:

Fachrichtungsbezogen: Prozessmanagement und Kontrolle, Produktions- und Verfahrenstechnik, Molkereitechnik, naturwissenschaftliche Grundlagen und Milcherzeugung, EDV, Rechnungswesen; Fachrichtungsübergreifend: z.B. betriebliche Kommunikation, Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit, Berufs- und Arbeitspädagogik.

Voraussetzungen:

Für die Weiterbildung wird in der Regel die Abschlussprüfung in einem anerkannten und für die Zielsetzung der Fachrichtung einschlägigen oder verwandten Ausbildungsberuf vorausgesetzt. Außerdem ist eine zweijährige Berufspraxis nachzuweisen. Schulische Mindestvoraussetzung ist, je nach Bundesland, der Hauptschulabschluss bzw. ein mittlerer Bildungsabschluss. Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

Bachelor/Master Agrarwissenschaften

Berufsprofil: Agrarwissenschaftler/innen leiten landwirtschaftliche Dienstleistungs- oder Erzeugerbetriebe, wirken bei der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit, verkaufen Produkte der landwirtschaftlichen Zulieferindustrie und beraten landwirtschaftliche Betriebe. Sie übernehmen planende und verwaltende Aufgaben in Fachbehörden, Verbänden und landwirtschaftlichen Institutionen oder sind im landwirtschaftlichen Versuchswesen tätig.

Agrarwissenschaftler arbeiten vor allem in landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben. Auch bei Pflanzenschutz- oder Düngemittelherstellern sind sie tätig. Neben einer Beschäftigung in der öffentlichen Verwaltung oder bei Wirtschaftsverbänden bietet sich als weiterer Arbeitsbereich Forschung und Entwicklung. Darüber hinaus können sie bei Betreibern von Biogasanlagen, in der Entwicklungshilfe, in Betrieben des Maschinenbaus oder in der Nahrungsmittelherstellung beschäftigt sein.

Art der Qualifikation: Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte: In der Regel setzen Agrarstudiengänge einen Schwerpunkt in Pflanzenwissenschaften, Tierwissenschaften oder in Agrarökonomie. Studienmodule sind z.B.: Mathematik/Statistik; Chemie; Botanik; Zoologie, Anatomie und Physiologie der Nutztiere; Sozialwissenschaften des Landbaus; Ressourcenschutz und Ernährungssicherung; Physik und Agrarmeteorologie; Pflanzenwissenschaften; Ökonomie; landwirtschaftliche Betriebslehre; Bodenwissenschaften; Agrarökologie; Agrartechnik; Entwicklung u. Konstruktion von Landmaschinen; Technikbewertung in der Pflanzenproduktion; Technikbewertung in Sonderkulturen; Arbeitsmethoden in Wissenschaft und Industrie; Planung von Nutztierhaltungssystemen.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg: Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde: Öko-Agrarmanagement (Master of Science), Ökologischer Landbau und Vermarktung (Bachelor of Science)
Humboldt-Universität zu Berlin: Agrarökonomik (Master of Science), Agrarwissenschaften (Bachelor of Science)

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www.studieren.de, www.hochschulkompass.de sowie auf den Webseiten der Hochschulen.

Bachelor/Master Biotechnologie

Berufsprofil:

Ingenieure und Ingenieurinnen für Biotechnologie analysieren biologische Vorgänge in Zellen sowie den Aufbau von Zellbestandteilen, um diese reproduzieren und für praktische Anwendungen etwa in den Bereichen Gesundheit, Landwirtschaft und Ernährung sowie Umweltschutz nutzbar machen zu können. Dabei arbeiten sie z.B. mit Methoden der Molekular- und Biochemie, der Verfahrens- und Regelungstechnik und der Bioinformatik.

Absolventinnen und Absolventen der Biotechnologie sind in Unternehmen der chemischen und pharmazeutischen Industrie, in Labors für chemische Untersuchungen beschäftigt, in Betrieben der Saatguterzeugung und der Nahrungsmittelindustrie oder in der medizinischen, natur- und ingenieurwissenschaftlichen Forschung beschäftigt. Unternehmen des Anlagenbaus für Biotechnologie kommen ebenso als Arbeitgeber infrage. Darüber hinaus können sie in der öffentlichen Verwaltung, an Hochschulen oder in Verbänden tätig sein.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Studienmodule sind z.B.: Mathematik; Physik; Informatik; Biologie; Chemie; Grundlagen Elektronik für Biotechnologie; Biochemie; Labor-Analysen-Messtechnik; BWL für Ingenieure/Ingenieurinnen; Grundlagen Gentechnik; technische Mikrobiologie, Bioprodukte; Baugruppen biotechnologischer Anlagen; Datenbanken; Anatomie/Physiologie; Bioverfahrenstechnik, Fermentationstechnik, Aufarbeitungstechnik; Soft Skills/ technisches Management; Umweltbiotechnologie; medizinische Mikrobiologie; Grundlagen molekularer Zellbiologie; Bioprozess-MSR-Technik; Biosensoren; Englisch.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Beuth Hochschule für Technik Berlin: Biotechnologie (Bachelor und Master of Science)

Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin: Life Science Engineering (Bachelor of Science)

Hochschule Lausitz: Biotechnologie (Bachelor und Master of Science)

Technische Hochschule Wildau: Biosystemtechnik (Master of Science)

Technische Universität Berlin: Biotechnologie (Bachelor of Science)

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www.studieren.de, www.hochschulkompass.de sowie auf den Webseiten der Hochschulen.

Bachelor/Master Brauwesen und Getränketechnologie

Berufsprofil:

Ingenieure und Ingenieurinnen für Brauwesen und Getränketechnologie übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in der Getränkeherstellung und in vor- und nachgelagerten Bereichen. In Betrieben der Getränkeindustrie planen und leiten sie die technischen Herstellungsprozesse, sorgen für die termingerechte Einhaltung der Produktionsziele oder übernehmen Aufgaben in der kaufmännischen Betriebsführung und im Vertrieb. Auch an der Entwicklung und Verbesserung der Produkte unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und lebensmittelrechtlicher Kriterien sind sie beteiligt. Darüber hinaus gehören die analytische und sensorische Qualitätskontrolle zu ihren Aufgaben. In der Zulieferindustrie, z.B. bei Herstellern von Roh- und Zusatzstoffen oder von Abfüllanlagen, sind sie mit Entwicklungsaufgaben betraut oder beraten Kunden und verkaufen die Produkte.

Ingenieure und Ingenieurinnen für Brauwesen und Getränketechnologie arbeiten in erster Linie in Brauereien und Mälzereien, bei Fruchtsaftherstellern oder in Betrieben zur Herstellung von Erfrischungsgetränken und Spirituosen. Auch in Sekt- und Weinkellereien sowie in Mostereien sind sie beschäftigt. Außerdem sind forschende und beratende Tätigkeiten an wissenschaftlichen Instituten der Nahrungsmitteltechnologie oder -kontrolle möglich. Darüber hinaus bieten Zulieferbetriebe für die Getränkeindustrie, z.B. Hersteller von Anlagen und Geräten, aber auch amtliche Prüfstellen für Lebensmittelüberwachung weitere Tätigkeitsfelder.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Brauwesen und Getränketechnologie kann man an als eigenständiges Fach sowie als Schwerpunkt bzw. Studienrichtung im Rahmen von anderen Studiengängen, beispielsweise der Lebensmitteltechnologie, studieren.

Studienmodule sind z.B.: Allgemeine Volkswirtschafts-/ Betriebswirtschaftslehre; Kosten- und Investitionsrechnung; Experimentalphysik; Informatik; Mathematik; Technische Mathematik; Technisches Zeichnen; Strömungsmechanik; Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke; Allgemeine und anorganische Chemie; Biochemie; Lebensmittelchemie; Biologie; Ernährungsphysiologie; Grundlagen der Getränketechnologie; Brautechnologie - Rohstofftechnologie; Prozessorientierte Bio- und Lebensmitteltechnologie; Prozessautomation und Regelungstechnik; Verfahrenstechnik disperser Systeme; Energieversorgung technischer Prozesse.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Technische Universität Berlin: Brauerei- und Getränketechnologie (Bachelor of Science)

Bachelor/Master Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie)

Berufsprofil:

Ernährungswissenschaftler/innen (Ökotrophologen und Ökotrophologinnen) können dort tätig werden, wo es um Nahrungsmittel oder Ernährung geht. Bei ihrer Tätigkeit in der Entwicklung und Produktion, z.B. von Lebensmitteln, wirken sie an der Konzeption neuer Produkte mit, zudem planen und rationalisieren sie Arbeitsabläufe und Produktionsverfahren. Sie erstellen Qualitätsmanagementkonzepte und Marketingstrategien. Dabei können sie auch Leitungsfunktionen übernehmen. In der Ernährungsberatung geben sie Tipps und Ratschläge zu Ernährungs- und Diätfragen. In dieser Eigenschaft sind sie z.B. im öffentlichen Dienst tätig, etwa in Gesundheitsämtern oder bei Verbraucherorganisationen. In Großhaushalten, Kantinen, Krankenhäusern oder Heimen nehmen sie Managementfunktionen wahr und gestalten Arbeitsplätze, Arbeitsstrukturen und Arbeitsabläufe. Darüber hinaus führen sie die Personalplanung durch, erarbeiten und kontrollieren Haushaltspläne. Weitere Tätigkeitsfelder finden sie z.B. an Berufs- oder Fachschulen.

Sie arbeiten in der medizinischen und ernährungswissenschaftlichen Forschung sowie in der Produktentwicklung und Qualitätskontrolle einer Vielzahl von Betrieben, die Nahrungs- und Genussmittel herstellen. Auch in Krankenhäusern und Heimen sind sie beschäftigt. Universitäten, Berufsakademien oder Einrichtungen der Erwachsenenbildung kommen ebenso als Arbeitgeber infrage. Darüber hinaus können sie auch bei Caterern, in der öffentlichen Verwaltung, bei Verbraucherorganisationen, in Marktforschungsinstituten oder Verlagen tätig sein.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Studienmodule sind z.B.: Allgemeine Chemie; Biologie der Pflanzen; Anatomie und Physiologie des Menschen; Mikrobiologie; Hygiene; Physik; Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik; Stoffwechselphysiologie; Regulation des Stoffwechsels; Ernährungsphysiologie; Ernährungsökonomie; Lebensmittellehre; Mikronährstoffe; Erzeugung von Nahrungsmitteln; Biotechnologie; Ernährung des Menschen; Experimentelle Lebensmitteltechnologie; Statistik und Informationsverarbeitung; Haushalts- und Konsumökonomie; Volkswirtschaftslehre; Ökonomie des Ernährungssektors; Marktforschung im Agrar- und Ernährungsmarketing.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Technische Universität Berlin: Ernährung/Lebensmittelwissenschaft (Bachelor of Science, Master für Lehramt an beruflichen Schulen)

Universität Potsdam: Ernährungswissenschaft (Bachelor of Science, Master of Science)

Bachelor/Master Lebensmittelchemie

Berufsprofil:

Lebensmittelchemiker und -chemikerinnen analysieren in der Lebensmittelüberwachung, -industrie und -forschung die Eigenschaften komplexer chemischer, biochemischer und mikrobiologischer Systeme in Nahrungs- und Genussmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen, die gesundheitliche Auswirkungen auf die Verbraucher haben können. Dabei gehen auch ernährungswissenschaftliche und toxikologische Aspekte in ihre Arbeit ein. Anhand ihrer Analysen beurteilen sie, ob die untersuchten Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Außerdem untersuchen sie beispielsweise Lebens- und Gebrauchsmittel auf Umwelteinflüsse, kontrollieren Emissionen aus Betrieben und überwachen Trinkwasser und Abwässer. Dabei sind die einschlägigen Vorschriften des Lebensmittelrechts sowie andere gesetzliche Regelungen zu befolgen.

Lebensmittelchemiker/innen arbeiten in erster Linie in der Forschung und Entwicklung, etwa in Lebensmitteluntersuchungsanstalten und in Betrieben der Nahrungsmittelindustrie. Auch an Hochschulen, bei Verbraucherorganisationen, in der öffentlichen Verwaltung oder der Unternehmensberatung können Lebensmittelchemiker/innen tätig sein. Darüber hinaus kommen unter anderem Unternehmen der chemischen Industrie oder Wirtschaftsverbände als Arbeitgeber infrage.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Lebensmittelchemie kann man als eigenständiges Fach sowie als Schwerpunkt innerhalb von Studiengängen der Chemie, Lebensmitteltechnik und Bioanalytik studieren.

Studienmodule sind z.B.: Allgemeine Chemie; Analytische Chemie; Organische Chemie; Anorganische Chemie; Physikalische Chemie; Lebensmittelchemie; Biochemie; Mathematik; Physik; Biologie; Botanik der Nutzpflanzen; Toxikologie und Rechtskunde; Pflanzliche Lebensmittel; Allgemeine und molekulare Mikrobiologie; Tierische Lebensmittel.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Technische Universität Berlin: Lebensmittelchemie (Bachelor of Science, Master of Science)

Quelle und weitere Informationen: www.berufenet.de, www.studieren.de, www.hochschulkompass.de sowie auf den Webseiten der Hochschulen.

Bachelor/Master Lebensmitteltechnologie

Berufsprofil:

Lebensmitteltechnologe/innen (Ingenieure und Ingenieurinnen für Lebensmitteltechnologie) planen, gestalten und kontrollieren den Be- und Verarbeitungsprozess in der Lebensmittelindustrie. Sie entwickeln und verbessern Lebensmittelprodukte und Zutaten, Produktionsverfahren, Produktionsmaschinen und -anlagen sowie Lebensmittelverpackungen, um marktgerechte Lebensmittel unter Beachtung geschmacklicher, ökologischer, ökonomischer und ernährungsphysiologischer Aspekte zu produzieren. In der Qualitätssicherung und -kontrolle prüfen sie Rohwaren und Fertigprodukte. Dabei berücksichtigen und erfüllen sie sowohl die Auflagen des Lebensmittelrechtes als auch des Umweltschutzes. Sie sind darüber hinaus auch in der Lebensmittelüberwachung und in der Beratung tätig.

Lebensmitteltechnologe/innen arbeiten in erster Linie in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Daneben sind sie in Unternehmen des Maschinen- und Anlagenbaus sowie in der chemischen Industrie beschäftigt. In der öffentlichen Verwaltung sind sie für die Durchführung von Lebensmittelkontrollen in Betrieben zuständig. Darüber hinaus finden sie Beschäftigung bei Hochschulen und im Bereich der Forschung.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Studienmodule sind z.B.: Chemie; Physik; Physikalische Chemie; Mathematik; Grundlagen der Informatik; Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen; Thermische Verfahrenstechnik; Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde; Lebensmittelchemie; Lebensmittelmikrobiologie; Einführung in die Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel; Lebensmitteltechnologie; Betriebswirtschaftliche Funktionen; Kostenmanagement/Controlling; Haltbarmachung und Verpackung; Biochemie der Lebensmittel; Lebensmittelhygiene; Biotechnologie; Lebensmitteltechnologie unter Betonung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte; Umwelttechnik/-recht; Kälte- und Trocknungstechnik; Anlagentechnik, Hygienic Design; Industrieanlagen und Facility-Management.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Beuth Hochschule für Technik Berlin: Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology (Bachelor of Science, Master of Science)

Technische Universität Berlin: Lebensmitteltechnologie (Bachelor of Science)

Überregionale milchwirtschaftliche Spezialisierung: Die Fachhochschule Hannover bietet einen Bachelor-Studiengang Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie an.

Bachelor/Master Verfahrenstechnik

Berufsprofil:

Ingenieure und Ingenieurinnen der Verfahrenstechnik entwickeln, realisieren und betreiben Prozesse, in denen Produkte aus Rohstoffen gefertigt werden. Sie planen, bauen und optimieren Apparate und Anlagen, die diese Prozesse umsetzen. Die praktische Umsetzung reicht von der Definition einer technischen Lösung bis zur Konstruktion. Sie erfassen die physikalischen, chemischen und biologischen Zusammenhänge der Verfahren und beschreiben diese auch mathematisch. Zudem simulieren und berechnen sie neue Verfahren und erproben diese in Versuchs- und Pilotanlagen. Sie überwachen auch die Montage und den Betrieb der Anlagen und sind für deren Instandhaltung zuständig. Darüber hinaus arbeiten sie im technischen Vertrieb, in der Anwendungsberatung, im Kundendienst oder in der Verwaltung von Industrieunternehmen.

Arbeitsplätze finden Ingenieure und Ingenieurinnen der Verfahrenstechnik in Betrieben unterschiedlicher Wirtschaftszweige, z.B. in der chemischen Industrie, der Ver- und Entsorgung, in der Eisen- und Stahlindustrie, der Baustoff-, Elektro- und der Lebensmittelindustrie. Sie können auch im Fahrzeug- und Maschinenbau oder im Bereich der erneuerbaren Energien tätig sein, ebenso in Ingenieurbüros für technische Fachplanung oder an Hochschulen, in Forschung und Entwicklung.

Art der Qualifikation:

Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte:

Studienmodule sind z.B.: Mathematik; Chemie; Physik; Statik; Festigkeitslehre; Elektrotechnik, Messtechnik; Werkstofftechnik; Fluidmechanik; Thermodynamik; Chemische, Biologische und Thermische Verfahrenstechnik; Regelungstechnik; Maschinenelemente, Konstruktion; Mechanische Verfahrenstechnik; Apparate- und Rohrleitungsbau; Verfahrenstechnische Anwendungen; Pumpen u. Verdichter; Anlagenplanung; Projektmanagement; Präsentationstechnik.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg:

Beuth Hochschule für Technik Berlin: Verfahrens- und Umwelttechnik (Bachelor of Science), Verfahrenstechnik (Master of Science)

Brandenburgische Technische Universität Cottbus: Verfahrenstechnik (Bachelor of Science), Verfahrenstechnik - Prozess- und Anlagentechnik (Master of Science), Technologien biogener Rohstoffe (Bachelor of Science)

Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin: Life Science Engineering (Bachelor of Science, Master of Science)

Technische Universität Berlin: Energie- und Prozesstechnik (Bachelor of Science), Energie- und Verfahrenstechnik (Master of Science)

Bachelor/Master Verpackungstechnik

Berufsprofil: Ingenieure und Ingenieurinnen für Verpackungstechnik planen, gestalten und optimieren Verpackungen und Verpackungsprozesse. Unter Einbeziehung der neuesten technischen Erkenntnisse entwickeln sie zweckmäßige, praktische und wirtschaftliche Lösungskonzepte für die unterschiedlichsten Anforderungen an eine Verpackung. Sie sind aber nicht nur auf dem Gebiet der reinen Verpackungsentwicklung tätig, sondern arbeiten auch im Verpackungsein- bzw. -verkauf, in der Planung und Entwicklung großer Verpackungslinien, in der Marktforschung und der Logistik.

Ingenieure und Ingenieurinnen für Verpackungstechnik arbeiten in erster Linie in Betrieben, die Verpackungsmittel aus unterschiedlichen Materialien, z.B. aus Pappe, Holz, Metall oder Kunststoff, herstellen. Auch im Verpackungsmaschinenbau sind sie tätig. Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten in anderen Industriezweigen, in denen die Produkte direkt verpackt werden, z.B. in der Nahrungsmittel-, der Textil- oder der Pharmaindustrie. An Hochschulen sind sie mit Forschung und Lehre befasst

Art der Qualifikation: Bachelor- und Masterstudium

Studieninhalte: Studienmodule sind z.B.: Mathematik, Statistik, Physikalische Grundlagen; Physik für Verpacker, Grundlagen Informatik; Chemische Grundlagen; Werkstoffe: Faserstoffe; Werkstoffe: Glas, Metall, Kunststoff; Grundlagen Druckverfahren und Verpackungstechnik, Technisches Zeichnen; Verpackungsdruck, Grundlagen der Kommunikation und Gestaltung, Lebensmitteltechnologie; Verpackungsmaschinen, Mechatronik, Polymerverpackungen; Glas- und Metallverpackungen; Entwurf und Gestaltung, Konstruktionspraktikum; Verarbeitungstechnik, Packstoffe; Betriebswirtschaftslehre, Kosten-und-Leistungs-Rechnung.

Studienangebot in Berlin-Brandenburg: Beuth Hochschule für Technik Berlin: Verpackungstechnik/Packaging Technology (Bachelor of Engineering, Master of Engineering)

Überregionale milchwirtschaftliche Spezialisierung: Die Fachhochschule Hannover bietet einen Master-Studiengang Milch- und Verpackungswirtschaft an.

Die Informationen zu den Berufsbildern stammen überwiegend aus den Datenbanken der Bundesagentur für Arbeit:

www.berufenet.de

www.kursnet.de

Weiterführende Links sind:

www.ang-online.de (Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuß e.V.)

www.atb-potsdam.de (Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V.)

www.ausbildungplus.de

www.bte-brandenburg.de (Branchentransferstelle Ernährungswirtschaft)

www.bve.de (Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie)

www.dife.de (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke)

www.hochschulkompass.de

www.ige.tu-berlin.de (Innovationszentrum Technologien für Ernährung und Gesundheit)

www.igy-gmbh.de (Institut für Getreideverarbeitung GmbH)

www.igzev.de (Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau e.V.)

www.produktqualität.de (Institut für Produktqualität GmbH)

www.studienwahl.de

www.wdb-suchportal.de (Weiterbildung in Berlin und Brandenburg)

www.wis.ihk.de (Weiterbildungsportal)

www.wweb.de (Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e.V.)

Berufsbilder in der Ernährungsindustrie

Herausgeber: Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie
in Berlin und Brandenburg e.V. (WVEB)
Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Verfasser: IP Institut für Personalmanagement GmbH
Am Schillertheater 2
10625 Berlin

Bildnachweis: fotolia

Berlin, März 2012



Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e. V.

Als Wirtschaftsvereinigung der Ernährungsindustrie in Berlin und Brandenburg e. V. (WVEB) vertreten wir die Interessen einer der größten Wirtschaftsbranchen der Region. Wir setzen uns für die Belange unserer Unternehmen in der Wirtschafts-, Arbeitsmarkt-, Bildungs- und Sozialpolitik ein. Ein wichtiges Zukunftsthema ist dabei die langfristige Nachwuchssicherung.

Ihre Ansprechpartner



Ausbildung

Jörg Matern
030/31005-126
matern@uvb-online.de



Weiterbildung

Ralf-Michael Rath
030/31005-124
rath@uvb-online.de



Studium

Sven Weickert
030/31005-125
weickert@uvb-online.de