Lebensmittelverarbeitungstechniker (m/w)

AUF EINEN BLICK

Beginn	16.09.2025
Dauer	24 Monate
Ort	Regenstauf - Campus
Abschluss	Staatlicher Abschluss
Ausbildungsart	Rehabilitation, Weiterbildung
Förderfähig	Förderung mit Bildungsgutschein nach AZAV
Aufnahme voraussetzungen	Berufsschulabschluss, abgeschlossene Berufsausbildung und anschließende Berufstätigkeit von mindestens 1 Jahr in einem der gewählten Fachrichtung entsprechenden Beruf oder eine einschlägige Tätigkeit von mindestens 5 Jahren.

Aufgaben und Tätigkeitsspektrum

Der Rohstoffeinkauf, die Lebensmittelproduktion mit dem Einsatz moderner Technologien und die Personalplanung gehören zu den wesentlichen Aufgaben dieses Berufsbildes. Im Zeitalter von Automatisierung und Industrie 4.0 ist auch in der Lebensmittelverarbeitungstechnik die digitale Transformation fester Bestandteil der Weiterbildung. Oftmals werden Lebensmittelverarbeitungstechniker zum Aufbau und zur Pflege eines funktionierenden Qualitätssicherungssystems eingesetzt. Sie nehmen häufig die Funktion eines Abteilungs-, Betriebs- oder Produktionsleiters ein oder sind beratend tätig.

Beschäftigungsmöglichkeiten

Staatlich geprüfte Lebensmittelverarbeitungstechniker kaufen Rohstoffe ein, planen den Personalaufwand oder erstellen und pflegen ein funktionierendes Qualitätssicherungssystem. Neben der lebensmittelverarbeitenden Industrie arbeiten sie auch in Handwerksbetrieben, um neue Produkte zu planen oder zu entwickeln. Weitere Arbeitgeber von Lebensmitteltechnikern sind Beratungs- und Planungsbüros sowie Ämter, Behörden und lebensmittelanalytische Laboratorien.

Lebensmittelverarbeitungstechniker (m/w)

TERMINE & STANDORTE

Belastungen und Anforderungen

Die Fähigkeit, Probleme systematisch zu analysieren und Erkenntnisse in praktische Handlungen zu übertragen, sind Voraussetzungen für eine erfolgreiche berufliche Tätigkeit. Es wird hauptsächlich im Team gearbeitet. Die körperlichen Belastungen sind überwiegend als gering einzustufen.

Ausbildungsinhalte

Neben allgemeinbildenden Fächern werden im fachrichtungsbezogenen Grundlagenbereich des ersten Schuljahres die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass in den Anwendungsfächern des zweiten Schuljahres eine fundierte Auseinandersetzung mit fachlichen Problemen erfolgen kann. Diese zielen vor allem auf die wesentlichen Einsatzgebiete des Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechnikers ab. Der Unterricht wird praxisnah durchgeführt. Teamorientierte Projektarbeit ? an reellen Projekten ? vermittelt dabei interdisziplinäres Denken und fördert die sozialen Kompetenzen.

Â

Termine für Standort Regenstauf - Campus

Vollzeit

Beginn	Ende	Kursnummer
16.09.2025	30.07.2027	TL-202509

Unterricht	Unterrichtszeiten
Vollzeit	