

## **Staatlich geprüfter Techniker/-in** **Fachrichtung Lebensmitteltechnik und Fachhochschulreife**

2-jährige Fachschule in Vollzeit

### **Voraussetzungen:**

- Hauptschulabschluss oder mindestens gleichwertiger Bildungsstand
- Abschlusszeugnis der Berufsschule im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft
- abgeschlossene Ausbildung im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft
- anschließend mindestens zwei Jahre Berufserfahrung
- aktuelle Bescheinigung über Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetzes

### **Inhalte und Ziele:**

Die industrielle Produktion von Lebensmitteln stellt die Fachleute vor immer neue Aufgaben - eine Herausforderung für die Unternehmensführung, die Forschung und nicht zuletzt für die Aus- und Weiterbildung.

Sicher ist, dass die Technisierung und die Automatisierung weiter zunehmen werden, dass also der Einsatz von komplexen Produktionslinien optimiert und überwacht werden muss, dass Produktionsplanung und -steuerung immer bedeutender werden.

Weiterhin wird die kontinuierliche Verbesserung von Prozessabläufen eine Rolle spielen. Fehlerquellen müssen durch sorgfältige Vorplanung minimiert, die Produktqualität muss konstant gehalten werden. Weitere wichtige Punkte sind Energieeinsparung, betrieblicher Umweltschutz und möglichst naturidentische Fertigprodukte.

Wir bilden deshalb nicht Spezialisten für eine Produktgruppe der Lebensmitteltechnik aus, sondern branchenübergreifende Lebensmitteltechniker.

Projekte werden durch Moderation (Lehrer) angeleitet, im Team geplant, organisiert und durchgeführt. Der Praxisbezug wird hergestellt durch Versuche im Technikum, durch mikrobiologische, analytische und sensorische Untersuchung von Produkten im Labor, durch Exkursionen und Fachvorträge von Industrievertretern.

Wesentlicher Bestandteil der Ausbildung ist die Technikerarbeit, die vor allem dem Nachweis des Erwerbs überfachlicher Qualifikationen dient. Ein gewähltes Thema wird in der Regel im Team selbständig geplant, bearbeitet, dokumentiert und vor einem Ausschuss präsentiert. Großer Wert wird dabei auf Klärung von Problemfeldern gelegt, die aus der betrieblichen Praxis der Lebensmittelindustrie kommen, wie diese adäquat aufgearbeitet und gelöst werden können. Zusammenarbeit und Koordination zwischen Schule und Betrieb zeigen dabei Praxisnähe und Umsetzung der Problemfragen.

**Probezeit:** Erstes Halbjahr

**Schulgebühr:** Es wird derzeit eine Schulgebühr von 350 € pro Schulhalbjahr erhoben.

**Unterricht:** Der Unterricht erfolgt in Vollzeitform an 5 Tagen/Woche:

1. Jahr: 36 Stunden je Woche; evtl. zzgl. 4 Std. Wahlfach
2. Jahr: 34 Stunden je Woche; evtl. zzgl. 6 Std. Wahlfach

## Unterrichtsfächer:

	1. Schuljahr	2. Schuljahr
<b>Pflichtbereich</b>		
<b>Lernbereich I</b>		
Betriebliche Kommunikation	3 h	2 h
Berufsbezogenes Englisch	3 h	3 h
Betriebswirtschaftslehre	3 h	3 h
<b>Lernbereiche I und II</b>		
Technische Mathematik	2 h	2 h
Informationstechnik	3 h	
Mikrobiologie und Hygiene	4 h	
Lebensmitteltechnik	12 h	6 h
Verpackungstechnik	1 h	2 h
Produktionsorganisation	3 h	3 h
Automatisierungstechnik		3 h
Technikerarbeit		4 h
<b>Wahlpflichtbereich</b>	2 h	6 h
<b>Wochenstunden</b>	36 h	34 h

## Prüfungen:

Die Prüfung wird vom Prüfungsausschuss der Fachschule durchgeführt, dem auch ein Vertreter des Regierungspräsidiums Stuttgart und der Schulleiter angehören.

Die Prüfung ist eine Staatliche Abschlussprüfung nach der Techniker-Verordnung.

## Abschlussprüfung:

1. schriftlicher Teil: 5 Fächer
2. Technikerarbeit
3. mündliche Prüfung: in mind. einem Fach

## Abschluss:

Staatlich geprüfte/-r Techniker/-in Fachrichtung Lebensmitteltechnik und Fachhochschulreife

## Weiterbildungsmöglichkeiten:

Studium an Hochschulen (Fachhochschulen)

## Weitere Informationen erhalten Sie an der

**Peter-Bruckmann-Schule**  
**Alfred-Finkbeiner-Straße 2**  
**74072 Heilbronn**  
**Telefon: 07131/39043-300**

**E-Mail: [info@pbs-hn.de](mailto:info@pbs-hn.de)**  
**Internet: [www.pbs-hn.de](http://www.pbs-hn.de)**