



Berufliches Schulzentrum  
„Otto Lilienthal“  
Freital – Dippoldiswalde

## Fachschule

Lebensmitteltechnik

Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik



## Fachschule Lebensmitteltechnik

Der Staatlich geprüfte Techniker/die Staatlich geprüfte Technikerin der Fachrichtung Lebensmitteltechnik ist eine landesrechtlich geregelte Weiterbildung auf Basis der Rahmenvereinbarung über Fachschulen und der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft über die Fachschule im Freistaat Sachsen.

Die Fachschule ist eine zweijährige Vollzeitweiterbildung mit möglichen Zusatzausbildungen, z.B. mit dem Erwerb der Fachhochschulreife.

## Überblick – Bewerbung für Fachschule Lebensmitteltechnik Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik

Ausbildungszeit	2 Jahre Vollzeitform
Zielgruppe/ Zugangsvoraussetzung	<ul style="list-style-type: none"><li>• erfolgreicher Abschluss einer einschlägigen Berufsausbildung nach Bundes- oder Landesrecht und, soweit während der Berufsausbildung die Pflicht zum Besuch der Berufsschule bestand, der erfolgreiche Abschluss der Berufsschule und eine einschlägige Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr <u>oder</u></li><li>• erfolgreicher Abschluss der Berufsschule in einer nicht einschlägigen Berufsausbildung oder ein gleichwertiger Bildungsstand und eine einschlägige Berufstätigkeit von mindestens fünf Jahren</li></ul>
Abschluss	Staatlich geprüfter Techniker, Fachrichtung Lebensmitteltechnik
Ausbildungsförderung	AFG oder BAföG
Bewerbung	Im Beruflichen Schulzentrum „Otto Lilienthal“ Freital-Dippoldiswalde, Otto-Dix-Str. 2, 01705 Freital
Bewerbungsunterlagen	<ul style="list-style-type: none"><li>• formloses Anmeldungsschreiben</li><li>• tabellarischer Lebenslauf</li><li>• 2 Passbilder</li><li>• Zeugniskopien</li><li>• Nachweis über entsprechende Berufstätigkeit</li></ul>
Zeitlicher Ablauf des Bewerbungsverfahrens	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Antrag sollte bis 31. März abgegeben werden.</li><li>• Die Entscheidung über die Aufnahme trifft der Schulleiter.</li></ul>
Unterkunft	Die Unterbringung ist im Gästehaus „Am Backofenfelsen“ möglich. Tharandter Str. 6, 01705 Freital, Telefon 0351/8967580 Fax 0351/89675899 Internet: <a href="http://www.backofenfelsen.de">www.backofenfelsen.de</a> E-Mail: <a href="mailto:office@backofenfelsen.de">office@backofenfelsen.de</a>

## **Kurzinformationen zum Inhalt der Weiterbildung**

Die Ausbildung in der Fachschule ist eine zweijährige Vollzeitmaßnahme mit dem Ziel des „Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin“.

### **Weiterbildungsschwerpunkte**

Neben einer soliden mathematisch-naturwissenschaftlichen, betriebswirtschaftlichen und -organisatorischen Grundlagenausbildung erfahren die Fachschülerinnen und Fachschüler eine vertiefte Ausbildung in den Anwendungsbereichen:

- Maschinenkunde
- Energietechnik
- Automatisierungstechnik
- Verfahrens- und Verarbeitungstechnik
- Technologie der Lebensmittelherstellung
- Chemisch-technische Analyse
- Umweltschutz
- Betriebswirtschaftslehre

### **Weiterbildungsinhalte im fachrichtungsbezogenen Lernbereich**

- Mathematik
- „Aufträge mit Methoden des Projektmanagements bearbeiten
- Verarbeitungsprozesse in der Lebensmittelindustrie planen, den Anlagenbetrieb überwachen, Produktionsprozesse optimieren
- Verpackungsprozesse in der Lebensmittelindustrie planen, steuern und überwachen, verpackte Lebensmittel lagern
- Lebensmittel auf die Erfüllung von stofflichen, technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualitätsanforderungen untersuchen, beurteilen und kontrollieren
- Lebensmittel auf die Erfüllung von chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Qualitätsanforderungen untersuchen, beurteilen und kontrollieren
- Qualitätsmanagementsysteme in Unternehmen aufbauen, aufrecht erhalten und verbessern
- Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse planen, durchführen, kontrollieren und bewerten

### **Mögliche Zusatzausbildungen/Zertifikate**

Während der zweijährigen Weiterbildung können die Fachschülerinnen und Fachschüler verschiedene Zusatzqualifikationen absolvieren. Dazu gehören unter anderem:

- Erwerb der Fachhochschulreife
- Vorbereitungslehrgang zur Ausbildereignungsprüfung
- REFA-Grundlehrgang



## **Tätigkeitsfeld Lebensmittelverarbeitungstechnik**

Staatlich geprüfte Techniker und Technikerinnen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik sind in der Regel auf der Qualifikationsebene des mittleren Managements tätig und entwickeln übergreifende Verfahren für alle Bereiche der Lebensmittelindustrie. Sie sind insbesondere für die Rohstoffdisposition, den Einkauf, die Produktentwicklung und -verbesserung, Konservierungsverfahren sowie für Produktion, Produktionssteuerung und Qualitätssicherung zuständig.

Sie arbeiten in den unterschiedlichsten Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Auch in Betrieben des Abfüll- oder Verpackungsgewerbes können sie tätig sein. Darüber hinaus können sie in Unternehmen beschäftigt sein, die Maschinen für das Ernährungsgewerbe herstellen. Ingenieurbüros für technische Fachplanung kommen ebenso als Arbeitgeber infrage.

## **Perspektiven nach der Weiterbildung**

Beschäftigung finden Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik z.B. bei Nahrungsmittelherstellern und Unternehmen, die Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung herstellen.

Wer beruflich vorankommen will, kann ein Studium in Betracht ziehen. Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik, die eine schulische Hochschulzugangsberechtigung besitzen, können studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Studienfach Lebensmitteltechnologie erwerben.

Auch der Schritt in die Selbstständigkeit ist möglich: Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Verarbeitungstechnik können sich z.B. mit einem Betrieb in der Konserven-, Back- und Süßwaren- oder Getränkeindustrie sowie in anderen Branchen der Nahrungs- und Genussmittelherstellung selbstständig machen.

**Berufliches Schulzentrum „Otto Lilienthal“**

**Freital-Dippoldiswalde**

Otto-Dix-Str. 2

01705 Freital

**Tel: + 49 351 649630**

**Fax: + 49 351 6496399**

**[kontakt@bsz-freital-dippoldiswalde.de](mailto:kontakt@bsz-freital-dippoldiswalde.de)**

**[www.bsz-freital-dippoldiswalde.de](http://www.bsz-freital-dippoldiswalde.de)**



Berufliches Schulzentrum  
„Otto Lilienthal“  
Freital - Dippoldiswalde

