



Anforderungen kompetent meistern

Aufstiegsfortbildung zum/zur
Staatlich geprüften Techniker/in



TECHNIKERSCHULE
Bremen



Gute Aussichten als Lebensmitteltechniker

Die Aufstiegsfortbildung an der Technikerschule Bremen im Fachbereich Lebensmitteltechnik bietet Ihnen ein großes Spektrum an Weiterbildungsmöglichkeiten und verschafft Ihnen Einblicke in interessante Arbeitsbereiche. Während Sie sich mit Grundlagen und aufbauenden Inhalten beschäftigen, finden Sie schnell heraus, wo Ihre Stärken liegen.

Durch die Kombination aus angeleiteter und selbständiger Arbeit sowie praxisbezogener Projektarbeit werden Sie ideal auf die angestrebte Tätigkeit als Staatlich geprüfte/r Techniker/in vorbereitet.

Die Technikerschule Bremen verfügt über 50 Jahre Erfahrung in der Ausbildung Staatlich geprüfter Techniker/innen. Von diesem langjährigen Know-how profitieren Sie für Ihren nächsten Karriereschritt.

„Ich bin über mich hinausgewachsen. Technikerin zu sein bedeutet Teamwork, Innovation und Flexibilität. Eine Entscheidung für das Leben. Technikerin zu sein bedeutet die Eröffnung neuer Perspektiven im Leben.“

Sarah Pinnau
Fachbereich Lebensmitteltechnik



Gut absolviert: Die Vorteile als Lebensmitteltechniker

Nach vier Semestern können Sie Staatlich geprüfte/r Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik werden. Mit diesem Abschluss haben Sie die allerbesten Voraussetzungen, um sich in ganz unterschiedlichen Branchen und Unternehmen zu bewerben. Durch die praxisnahe Ausbildung an der Technikerschule Bremen wird der Einstieg für Sie besonders einfach.

Die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass Sie schnell auf dem Arbeitsmarkt Fuß fassen. Ihre möglichen Einsatzbereiche sind vielfältig: Lebensmitteltechniker arbeiten häufig in der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle - etwa als Lebensmittelkontrolleur -, aber auch in der Produktentwicklung.

Durch Ihre Position im mittleren Management haben Sie gute Verdienstaussichten - und eine Vielzahl an Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildung.

Guter Job: Die Arbeit als Lebensmitteltechniker

Bereich Forschung und Entwicklung

Die Grundlagen hierfür erarbeiten Sie sich in den Fächern Mikrobiologie und Chemie sowie in praktischen Übungen.

Bereich Personalführung

Sie erhalten Einblick in die wichtigsten Grundlagen und werden sensibilisiert für bestimmte Verhaltenstendenzen und notwendiges Fingerspitzengefühl.

Bereich Qualitätssicherung und -kontrolle

Sie werden mit den neuesten Anforderungen zu IFS, HACCP oder der Verkehrsfähigkeit der Produkte vertraut gemacht. Berücksichtigt werden auch Themen rund um die Kennzeichnung von Lebensmitteln innerhalb des Lebensmittelrechts.

Bereich Verfahrenstechnische Grundlagen

Hier lernen Sie die enge Verzahnung zwischen chemischen Probenuntersuchungen, mikrobieller Kontrolle und der Bewertung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln kennen.



Zusatzqualifikationen

Als Studierende an der Technikerschule Bremen steht Ihnen neben der regulären Ausbildung folgende Zusatzqualifikation zur Verbreiterung Ihres Portfolios offen:

- › **Ausbildereignungsprüfung** gemäß AEVO (in Kooperation mit dem Kompetenzzentrum Handwerk Bremen)

Wer kann Lebensmitteltechniker werden?

Das Studium zum/zur Lebensmitteltechniker/in steht allen Interessierten offen, die Folgendes vorweisen:

- › mindestens den Mittleren Bildungsabschluss,
- › das Abschlusszeugnis der Berufsschule,
- › den erfolgreichen Abschluss einer für die Lebensmitteltechnik einschlägigen Berufsausbildung und
- › den Nachweis einer einschlägigen Berufserfahrung von mindestens einem Jahr.





Wie und wann kann ich mich bewerben?

Für Ihre Bewerbung, benötigen Sie folgende Unterlagen:

- › Tabellarischer Lebenslauf mit Beschreibung des Bildungsweges
- › Zwei Lichtbilder
- › Kopie des Schulabschlusszeugnisses
- › Kopie des Berufsschulabschlusszeugnisses und des Facharbeiterbriefes
- › Bescheinigungen über die praktischen Tätigkeiten nach der Ausbildung für einen Zeitraum von mindestens einem Jahr (bis zur Studienaufnahme)

Die Übereinstimmung der jeweiligen Kopie mit dem Original des Zeugnisses wird nach Studienbeginn durch die Technikerschule Bremen überprüft. Soweit die Erfüllung der Zulassungsbedingungen durch Unterlagen nicht nachgewiesen ist, erfolgt die Zulassung auf Treu und Glauben aufgrund Ihrer Angaben. Wir bitten Sie, die fehlenden Unterlagen nach Aufforderung unverzüglich nachzureichen.

Bewerbungsunterlagen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Technikerschule Bremen
Schongauer Straße 2
28219 Bremen

oder nutzen Sie unsere Online-Bewerbung auf:
www.technikerschule-bremen.de/bewerbung

Einschreibungsfristen

Die Vergabe der Studienplätze erfolgt nach Reihenfolge des Eingangs der Bewerbungen.

Ausbildungsziel

Die Ausbildung erfolgt nach den von der Senatorin für Kinder und Bildung genehmigten Ordnungsmitteln und schließt mit einer Prüfung gem. Ordnung für die Staatliche Prüfung zum Techniker im Lande Bremen ab. Nach Bestehen der Prüfung erhält die Teilnehmerin/der Teilnehmer das Abschlusszeugnis der Technikerschule Bremen. Darin wird die Berechtigung zuerkannt, folgende Berufsbezeichnung zu führen:

- › **Staatlich geprüfte/r Techniker/in**
der Fachrichtung **Lebensmitteltechnik**

Dieser Abschluss ist im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 6 zugeordnet; vergleiche Bekanntmachung vom 1. August 2013 (BAnzAT 20.11.2013 B2).

Dauer und Kosten der Ausbildung

Die Aufstiegsfortbildung zum/zur Staatlich geprüften Techniker/in Fachrichtung Lebensmitteltechnik dauert zwei Jahre (vier Semester) und kostet 1.000 Euro je Semester. Prüfungsgebühren für die Abschlussprüfung werden nicht erhoben (Staatliche Abschlussprüfung). Die Kosten für Lehr- und Lernmittel betragen ca. 100 Euro. Außerdem ist die Anschaffung eines PC zweckmäßig.

- › Alle Ausgaben für berufliche Bildung können steuerlich geltend gemacht werden.
- › Die Semesterkosten können in zwei Raten gezahlt werden.
- › Für nicht belegte Semester (z.B. bei Studienabbruch oder bei Nichtversetzung) sind Sie von der Zahlung befreit. Einzelheiten regelt der Vertrag.

Finanzielle Förderung

Zur Teilnahme an dieser Aufstiegsfortbildung können verschiedene Beihilfen beansprucht werden:

- › Für Zeitsoldaten der Bundeswehr (Berufsförderungsdienste)
- › Berufsfördernde Maßnahmen zur Rehabilitation und Umschulung (z.B. Deutsche Rentenversicherung etc.)
- › Förderung nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (Schüler-BAföG muss nicht zurückgezahlt werden) Zusätzlich kann ein festverzinslicher Bildungskredit bis zu 300 Euro monatlich zur Finanzierung der Ausbildung beantragt werden.
- › Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG): Fachkräfte, die an Maßnahmen zur beruflichen Aufstiegsfortbildung teilnehmen, erhalten staatliche Zuschüsse und zinsgünstige Darlehen.



Unterrichtsstunden im Studienfach Lebensmitteltechnik

Fachrichtungsübergreifender Lernbereich	Gesamtstunden
Deutsch	160
Englisch	200
Politik	80
Fachrichtungsbezogener Lernbereich	
Betriebswirtschaftslehre	80
Mathematik	160
Physik	80
Chemie	160
Ernährungslehre / Biochemie	160
Technische Kommunikation	80
Lebensmitteltechnologie	240
Lebensmitteltechnologie / Praktikum	160
Maschinen- und Verfahrenskunde	160
Praktika	
1. Verfahrenstechnische Grundoperation	120
2. Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik	80
Qualitätssicherung und -kontrolle	80
Mikrobiologie und Hygiene	80
Praktika: Qualitätssicherung und -kontrolle	
1. Mikrobiologisches Praktikum	100
2. Lebensmittelchemisches Praktikum	100
Industriebetriebslehre und Arbeitsvorbereitung	120

Wahlpflichtbereich	
Elektronische Datenverarbeitung	80
Lebensmittelrecht	80
Personalführung und Personaleinsatzplanung	40
Summe	2.600

Studienform, Beginn der Ausbildung und Zahl der Schulplätze

- › Vier Semester (Halbjahre) in Vollzeitform
- › Der Unterricht findet täglich von 7.50 bis 13.00 Uhr (bzw. 15.00 Uhr) statt.
- › Während der Schulferien im Bundesland Bremen findet kein Unterricht statt.
- › Ausbildungsbeginn ist nach den Sommerferien.
- › Die Zulassung kann beschränkt werden, wenn die Zahl der Bewerberinnen und Bewerber die Aufnahmekapazität der Schule übersteigt.

Informationen und Anmeldung

Weitere Informationen zur Aufstiegsfortbildung im Fachbereich Lebensmitteltechnik an der Technikerschule Bremen finden Sie auf unserer Website.

 www.technikerschule-bremen.de

Ihr Weg zur Technikerschule Bremen

Kontakt und Öffnungszeiten

Anschrift

Technikerschule Bremen
Ersatzschule & anerkannte Privatschule
Schongauer Straße 2
28219 Bremen

Sekretariat


Montag: 8.00 bis 18.00 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag: 8.00 bis 16.30 Uhr
Freitag: 8.00 bis 13.00 Uhr
(Obergeschoss, Zimmer 13)

Fon + 49 421 3930-80
Fax + 49 421 3965-608
info@technikerschule-bremen.de
www.technikerschule-bremen.de

Ansprechpartner

Herr Dr. Jörn Gerdes, Geschäftsführung / Direktion
Frau Selin Stelzig, Sekretariat



 **Alle Informationen zum Fachbereich Lebensmitteltechnik finden Sie auch unter www.technikerschule-bremen.de/lebensmitteltechnik.**



Die Technikerschule Bremen in Zahlen

- > 50 Jahre Ausbildungserfahrung
- > mehr als 4.000 Absolventen
- > attraktive Aufstiegsqualifizierung
- > 150 aktuell Studierende

Technikerschule Bremen

Ersatzschule & anerkannte Privatschule
Schongauer Straße 2
28219 Bremen

info@technikerschule-bremen.de
www.technikerschule-bremen.de

Träger

Arbeitnehmerkammer Bremen, Handwerkskammer Bremen,
Handelskammer Bremen - IHK für Bremen und Bremerhaven