

Qualifikation für den beruflichen Erfolg

mehr Kompetenz - mehr Image - mehr Zukunft

Bäcker,
Fleischer,
Koch,
Konditor, ...



**Lebensmittel-
verarbeitungstechniker**

Fleischereitechniker

Staatliche
Fachschule
für
Lebensmitteltechnik
Kulmbach

E.-C.-Baumann-Strasse 22
95326 Kulmbach

☎ 09221 69032 0

📄 09221 690 3216

✉ info@lemitec.de

🌐 www.lemitec.de



Entwicklung

Die **Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik** befindet sich in Kulmbach, einer nordbayerischen Stadt mit 30.000 Einwohnern. Von hier hat man etwa gleiche Entfernungen nach München, Berlin und Frankfurt. Mit der Bundesanstalt für Fleischforschung (BAFF) und den vielen lebensmittelbe- und -verarbeitenden Betrieben, die ca. 1/3 der Einwohner beschäftigen, ist Kulmbach ein idealer Standort für die Fachschule.

Die Fachschule entstand 1974 als Staatl. Fachschule für Fleischwirtschaft in Zusammenarbeit mit der BAFF. 1977 wurde der Schulbetrieb von der Berufsschule in das neu errichtete Schulgebäude neben der BAFF verlegt. 1989 wurde neben der **Fleischereitechnik** die zweite Fachrichtung **Lebensmittelverarbeitungstechnik** eingerichtet und die Schule in Staatl. Fachschule für Lebensmitteltechnik umbenannt. Sachaufwandsträger der Fachschule ist der Landkreis Kulmbach, die Schulaufsicht obliegt der Regierung von Oberfranken.

Zugangs- voraussetzungen

Eine Fachschule dient der vertieften beruflichen Fortbildung oder Umschulung und sie fördert die Allgemeinbildung. Zur Zulassung müssen die Bewerber folgende gesetzliche Anforderungen erfüllen:

- **abgeschlossene Schulbildung:** Berufsschulabschlusszeugnis
- **abgeschlossene Ausbildung *Fleischereitechnik:*** Fleischer oder Fachverkäufer
- ***Lebensmittelverarbeitungstechnik:*** einschlägiger Beruf der Lebensmittelbranche, wie z.B. Bäcker; Brauer und Mälzer; Brenner; Destillateur; Fachkraft für Lebensmittel-, Fruchtsaft- oder Süßwarentechnik; Fischwerker; Fleischer; Hauswirtschafter (spez. Ernährung und Verpflegung); Koch; Konditor; Lebensmittelverkäufer; Molkereifachmann; Müller; Weinküfer; Winzer (spez. Kellereiwirtschaft). Interessenten, die über keine einschlägige Berufsausbildung verfügen, können bei der Regierung von Oberfranken einen Sonderantrag auf Zulassung stellen, sofern sie über langjährige Kenntnisse in der Be- und/oder Verarbeitung von Lebensmitteln verfügen.

- mindestens **einjährige Berufspraxis** im Anschluss an die Berufsausbildung.
- An der Schule werden jährlich jeweils 30 Ausbildungsplätze je Fachrichtung zur Verfügung gestellt.

Ausbildung

Die Dauer der Ausbildung beträgt zwei Jahre Vollzeitunterricht; die schulischen Inhalte sind in der Bayerischen Fachschulordnung festgelegt. Die Aufnahme in den Studiengang erfolgt für das erste Studienhalbjahr zunächst auf Probe.

Stundentafel <i>Fleischereitechnik</i>	h/Wo	1. Jahr		2. Jahr	
		h/Jahr	h/Wo	h/Jahr	h/Jahr
Mathematik	5	200			
Physik	3	120			
Lebensmittelchemie	4	160			
Lebensmittelanalytik *)	2	80			
Biochemie			4		160
Anatomie und Histologie	2	80			
Mikrobiologie und Hygiene *)	2	80	3		120
Ernährungslehre			2		80
Fleischerzeugung und Rohstoffkunde	3	120			
Technologie der Fleischverarbeitung *)	4	160	8		320
Maschinenkunde			4		160
Datenverarbeitung *)	3	120			
Betriebswirtschaft	2	80	4		160
Betriebspsychologie			2		80
Lebensmittelrecht			3		120
Arbeitsorganisation			2		80
Wirtschafts- und Sozialkunde	2	80			
Deutsch	2	80			
Englisch	2	80	2		80
Gesamt	36	1440	34		1360
Wahl-/Zusatzfächer:					
Berufs- und Arbeitspädagogik; Mathematik (Fachhochschulreife)	3	120	2		80

Stundentafel <i>Lebensmittelverarbeitungstechnik</i>	h/Wo	1. Jahr		2. Jahr	
		h/Jahr	h/Wo	h/Jahr	h/Jahr
Mathematik	5	200			
Physik	3	120			
Lebensmittelchemie	4	160			
Lebensmittelanalytik *)	2	80			
Enzymtechnologie *)			2		80
Mikrobiologie und Hygiene *)	2	80	2		80
Rohstoffkunde	2	80			
Ernährungslehre			2		80
Technologie *)	5	200	5		200
Maschinen- und Verfahrenskunde *)	4	160	5		200
Datenverarbeitung	3	120			
Technischer Umweltschutz			1		40
Lebensmitteltechnisches Praktikum *)			4		160
Betriebswirtschaft	2	80	4		160
Betriebspsychologie			2		80
Lebensmittelrecht			3		120
Arbeitsorganisation			2		80
Wirtschafts- und Sozialkunde	2	80			
Deutsch	2	80			
Englisch	2	80	2		80
Gesamt	38	1520	34		1360
Wahl-/Zusatzfächer:					
Berufs- und Arbeitspädagogik; Mathematik (Fachhochschulreife)	3	120	2		80

In den mit *) gekennzeichneten Fächern wird neben dem theoretischen ein praktischer Unterricht in Arbeitsgruppen erteilt. Dieser findet in den Praxisräumen der Fachschule statt (siehe Inlay). Das Lebensmitteltechnische Praktikum der Lebensmittelverarbeitungstechnik findet extern in Produktionsräumen der örtlichen Lebensmittelunternehmen statt. Das Wahlfach Berufswissenschaft und Arbeitspädagogik dient als Prüfungsvorbereitung zum Erwerb des Ausbildungsscheines vor der Industrie- und Handelskammer bzw. der Handwerkskammer. Mit Bestehen des ersten Ausbildungsjahres wird den Absolventen die Mittlere Reife erteilt. Durch Belegung des Zusatzfaches Mathematik erhalten Studenten die Zulassung zur Fachhochschulreifeprüfung. Neben der schriftlichen Prüfung in Mathematik werden die Noten der Fächer Deutsch, Englisch und Wirtschafts- und Sozialkunde in das Zeugnis der Fach-

hochschulreife übernommen. Die Studenten der Fachrichtung Fleischereitechnik können neben dem Unterricht an der Fachschule den Meisterbrief erwerben. Das theoretische Wissen wird über den Lehrplan der Technikerschule abgedeckt.

Die fachspezifischen Fächer werden durch **Lebensmitteltechnologe (Dipl.-Ing.)** und **wissenschaftliche Mitarbeiter der Bundesanstalt für Fleischforschung Kulmbach (BAFF)** gelehrt.

Die Ausbildung schließt mit der erfolgreichen Abschlussprüfung zum Staatlich geprüften Techniker in vier Prüfungsfächern, die aus den Fächern Technologie, Maschinenkunde, Betriebswirtschaft, Lebensmittelrecht und Mikrobiologie festgelegt werden.

Einsatzmöglichkeiten

Aufgrund der breiten praktischen Ausbildung wird die Tätigkeit sowohl des Fleischerei- als auch des Lebensmittelverarbeitungstechnikers i.d.R. in der Industrie zu finden sein.

Ihr Einsatz wird meist als Maschinen- oder Schichtführer, als Abteilungsleiter bzw. als Assistent der Produktionsleitung beginnen; zu diesen Aufgaben befähigen sie die besonderen Kenntnisse der Be- und Verarbeitungsprozesse und ihr maschinen-technisches Wissen. Die Kenntnisse des Technikers erlauben es ihm, neue Produkte und Produktionslinien vom Technikumsmaßstab zur Serienreife zu entwickeln. Seine betriebswirtschaftliche Ausbildung qualifiziert ihn auch zur Mitarbeit in der Ein- und Verkaufsabteilung. Für den Einsatz in der Qualitätssicherung befähigen ihn neben den produktspezifischen Fächern v.a. die Themenkreise Qualitäts- und Hygienemanagement incl. HACCP. Als Fachberater von Maschinenherstellern und Zulieferfirmen stellt er einen optimalen Vermittler zur Produktion dar.

Für Beratungs- und Planungsbüros, aber auch Ämtern und Behörden, kann er aufgrund der sowohl theoretischen als auch praktischen Ausbildung eine wertvolle Kraft sein. Schließlich kann der Techniker Fachunterricht an beruflichen Schulen erteilen.

Kosten

In Kulmbach wird **kein Schulgeld** und **keine Prüfungsgebühr** erhoben. Der Absolvent muss für Unterkunft und Verpflegung aufkommen und nur Kosten für Arbeitskleidung, Lernmittel, Literatur, Exkursion und externe Seminare (BAFF/LEMITEC) tragen.

Die Unterkunft erfolgt meist in privaten Zimmern bzw. Wohnungen; auf Wunsch ist die Schule bei der Vermittlung behilflich. Das schulnahe Adalbert-Raps-Wohnheim bietet ebenfalls Zimmer an.

Für die Fortbildung zum Techniker können auf Antrag grundsätzlich Leistungen nach dem Berufsausbildungsförderungsgesetz (BAFöG) oder dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG, das sog. Meister-BAFöG) gewährt werden, sofern die Voraussetzungen erfüllt sind. Wir bitten zu beachten, dass der Gesetzgeber nur eine Maßnahme (Meister oder Techniker) fördert. Die Ämter für Ausbildungsförderung in den zuständigen Stadt- und Kreisverwaltungen geben über eine Förderung Auskunft und nehmen Anträge entgegen. Eine Förderung für Rehabilitanden muss mit dem zuständigen Arbeitsamt geklärt werden. Soldaten können sich über Maßnahmen zur Wiedereingliederung in das Berufsleben vom Berufsförderungsdienst der Bundeswehr (BFD) unterstützen lassen.

Einsatzbereiche, Aufstiegsmöglichkeiten

Arbeitsbereich	Position	Tätigkeit
Produktion	Produktionsleiter, Betriebsleiter, Abteilungsleiter, Maschinenführer, Linienführer, Schichtführer	Bedienung von Maschinen und Anlagen, Organisation des Produktionsablaufes, Überwachung der Produktion, Optimierung der Produktionsdaten
Qualitätsmanagement	Leiter Qualitätssicherung, Laborleiter	Qualitätsplanung, Rohwarenkontrolle, Qualitätskontrolle, Betriebskontrolle und Hygiene
Produktentwicklung	Entwicklungstechnischer Abteilungsleiter	Verbesserung von Produkten, Entwicklung neuer Produkte
Ein-/Verkauf	Verkaufsleiter, Direktionsassistent, Verkäufer	Kostenplanung und -kontrolle, Verkauf von Produkten, Verkaufsleitung, Anwendungsberatung
Maschinenindustrie	Projektleiter, Gebietsleiter, Vertreter, Anwendungsberater	Planung und Verkauf von Anlagen, Einfahren neuer Linien, Behebung von Störungen
Zulieferindustrie	Projektleiter, Gebietsleiter, Fachberater, Vertreter	Einfahren neuer Linien, Behebung von Störungen, Beratung von Kunden
Behörden, Verbände, Organisationen	Fachberater, Sachbearbeiter	Beratung zur Einrichtung und Produktion, Einhalten von Hygienevorschriften
Beratungs- und Planungsbüros	Projektleiter, Fachberater, Sachbearbeiter	Planung von Anlagen, Beratung zum Produktionsablauf, Verbesserung des Produktionsablaufes
Berufliche Schulen	Lehrer für Fachpraxis *)	Erteilung von theoretischem und praktischem Unterricht an beruflichen Schulen

*) Um als Lehrer für Fachpraxis tätig werden zu können, ist nach dem erfolgreichen Abschluß der Ausbildung zum Techniker eine weitere Ausbildungsphase mit anschließender Prüfung zu durchlaufen. Die Regelungen obliegen den jeweils zuständigen Bundesländern.

Auf einen Blick

1. Staatliche Schule

Die Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach ist eine staatliche Schule, die Fachkräfte mit beruflicher Erfahrung befähigen soll, Aufgaben im mittleren Funktionsbereich zu übernehmen. Sie dient der vertieften beruflichen Fortbildung. **Es fallen keine Schul- und Prüfungsgebühren an.**

2. Schulort

Die Fachschule befindet sich in der E.-C.-Baumann-Str. 22, 95326 Kulmbach, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Bundesanstalt für Fleischforschung, dem städtischen Schlachthof und zahlreichen Lebensmittelproduzenten. Sie verfügt über ein eigenes, modernes Schultechnikum, das mit allen Anlagen und Geräten für die praktische Unterweisung an den in Handwerk und Industrie gängigen Standards ausgestattet ist.

3. Aufnahme

Bewerber müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Abschlusszeugnis der Berufsschule
- eine für die Fachrichtung einschlägige abgeschlossene Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf (siehe Liste der Zugangsberufe) und
- mindestens **einjährige Berufspraxis** im Anschluss an die Berufsausbildung.

Wir verlangen darüber hinaus eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

4. Schulbesuch

Die Ausbildung beginnt jährlich Mitte September und erfolgt im Vollzeitunterricht über zwei Jahre. Die Schulzeiten richten sich nach der Bayerischen Ferienordnung für staatliche Schulen.

Das erste Halbjahr versteht sich als Probezeit.

In den Vorrückungsfächern werden schriftliche, praktische und mündliche Leistungsnachweise während des Schuljahres erbracht. Die Ausbildung endet im Juli des zweiten Ausbildungsjahres mit der Technikerprüfung und verleiht das Zeugnis zum/zur „Staatlich geprüften Fleischereitechniker/in“ bzw. zum/zur „Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechniker/in“.

5. Förderung

Die Technikerausbildung ist grundsätzlich nach dem Berufsausbildungsförderungsgesetz (BAFöG) oder dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG, dem sog. Meister-BAFöG) förderungsfähig. Interessierten wird empfohlen, sich mit der zuständigen Stelle der Stadt- oder Kreisverwaltung in Verbindung zu setzen. Bedenken Sie, dass nur eine Fortbildungsmaßnahme unabhängig von Dauer und Umfang gefördert wird.

Eine Förderung für Rehabilitanden muss mit dem zuständigen Arbeitsamt geklärt werden. Soldaten können sich über Maßnahmen zur Wiedereingliederung in das Berufsleben vom Berufsförderungsdienst der Bundeswehr (BFD) unterstützen lassen.

6. Berufsaussichten

Gute bis sehr gute Chancen im mittleren Management für flexible Persönlichkeiten, die auch Verantwortung übernehmen wollen.

In Verbindung mit industrieller Berufserfahrung erwerben Sie eine Qualifikation, mit der Sie auch in die Position von Ingenieuren aufsteigen können.

Techniker werden sowohl in der Linienfunktion der Produktion und Qualitätssicherung als auch in der Zulieferindustrie und in der Unternehmensberatung eingesetzt.

7. Weitere Informationen

Wir beraten Sie auch gerne in der Planung Ihres beruflichen Werdeganges bereits vor der Technikerausbildung und stehen Ihnen mit wertvollen Tipps zur Verfügung. Rufen Sie an und vereinbaren Sie einen Gesprächstermin.

STAATLICHE FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK KULMBACH

E.-C.-Baumann-Straße 22 • 95326 Kulmbach • Tel. 09221/690 320 • Fax: 09221/690 32-16
e-Mail: info@lemitec.de • Internet: <http://www.lemitec.de>

Auflage 12.2005

Technikum Lebensmittelverarbeitungstechnik

Auf einer Grundfläche von 600 m² findet man hier zahlreiche Maschinen und Anlagen aus fast allen Bereichen der (überwiegend industriellen) Lebensmittelherstellung, die es erlauben, die Schüler in allen lebensmitteltechnologischen Grundoperationen sowie kompletten Prozessen praktisch zu schulen. Beispiele für die Ausstattung für Grundoperationen sind:

Trennen

Zick-Zack-Sichter, Taumelsiebmaschine, Aspirateur, Jet-Filter, Zentrifuge, Dekanter, Plattenfilter, Vakuum-Eindampfer (Contherm), Korbpresse

Mischen

Konumischer, Knetmaschine, Tanks mit Rührwerk, Anschlagmaschine

Zerkleinern

Schlagkreuzmühle, Walzenmühle, Wolf, Kutter, Zahnkolloidmühle, Korundscheibenmühle, Lochscheibenmühle, Reib-, Schneid- und Schnitzelwerk, Homogenisator

Erhitzen

Platten-WAT, Röhren-WAT, High-Speed-Cooker, Vollwasser- und Berieselungs-Autoklav, Konvektomat, Backofen

Trocknen

Sprühtrockner, Gefriertrockner, Wirbelbettrockner mit Agglomerier- und Coating-Einrichtung, Trockenschrank (mit Klimatisiereinrichtungen)

Destillieren

Gleichstromdestillation, Rektifikation, Wasserdampfdestillation

Extraktion

Fest-Flüssig- und Flüssig-Flüssig-Extraktionsanlage

Fermentieren

Fermenter, Käsefertiger, Gär- und Reife-schränke, Laborfermenter

Verpacken

Rundläufer-Kolbenfüllmaschine, Dosenbördelmaschine, Siegelmaschine für Plastikbecher, Vakuum-Folien-Verpackung, Geradeaus-Kolbenfüller

Messen

Viskosimeter, pH-Messgeräte, aw-Messgeräte, Trockenmasse-Schnellbestimmung, Farbmessgerät, Kerntemperaturmessung, Doseninnendruckmessung, Siebanalyse, Luftfeuchtemessgerät, Messrührer

Steuern, Regeln

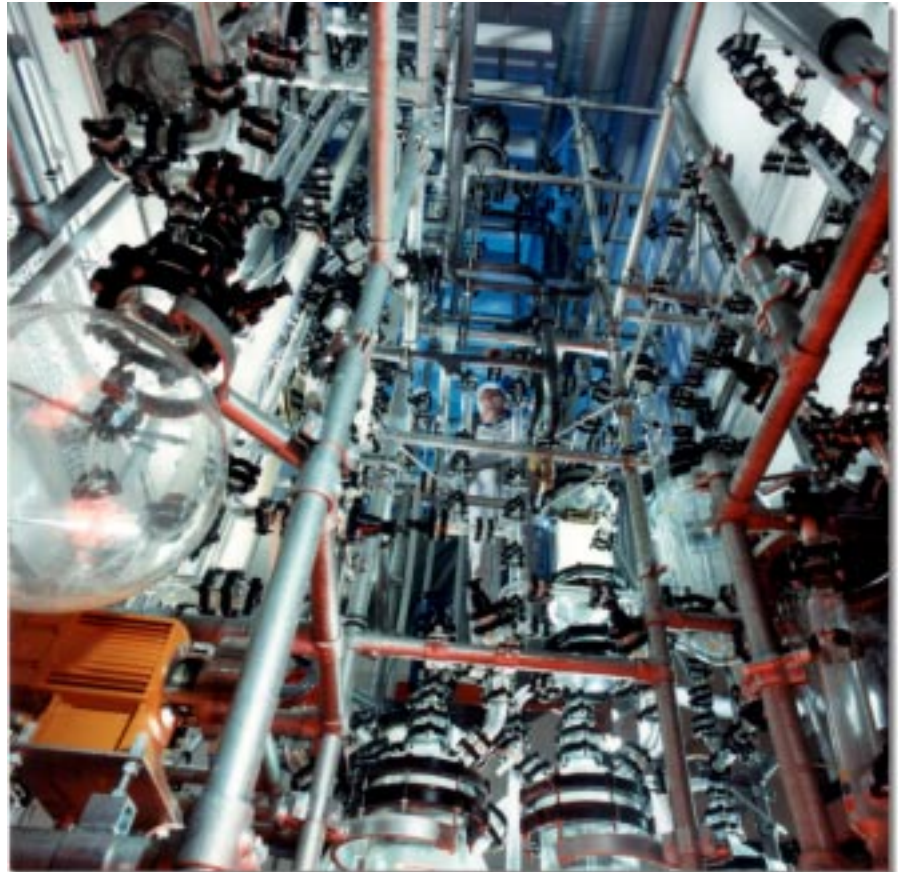
Schulungsplätze zum Aufbau von Steuer- und Regeleinrichtungen, Schulungsplätze für hydraulische Systeme

Spezialmaschinen

Nudeextrusionsmaschine, Schleierkasten, Teigausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine

Beispiele für komplette Prozesse

- Prozessanlage mit Misch- u. Reife-tanks, Platten-, Röhren- und Schabe-wärmetauscher, Eindampfanlage, Separator, Dekanter, div. Pumpen
- Baby-Food-Anlage mit Misch- u. Fermentierbehälter, Kolloidmühlen, Lochscheibenmühlen, Mohnpumpen, Entgasungsanlage



Technikum Fleischereitechnik

Das mit Unterstützung der Industrie auf das Modernste eingerichtete schulische Praktikum sucht seinesgleichen. Fast alle für Handwerk und Industrie relevanten Prozesse können hier während der Ausbildung simuliert und optimiert werden. Zusätzliche Nutzung für konkrete Produktentwicklungen unter besonderer Berücksichtigung von Qualitätsvorstellungen und Kostendenken. Die praktischen Arbeiten erfolgen in Gruppen von max. 10 Teilnehmern und umfassen neben der Arbeitsorganisation durchzuführende Messungen einschließlich sensorischer Auswertungen.

Standardisierung der Ausgangsmaterialien

- Mittels NIT-Technik „Meatspec“ Optimierung der Rohmaterialien hinsichtlich Fett, Wasser, Eiweiß, BEFFE
- Nutzung der Mischertechnologie für die Standardisierung
- Moderner 50-Nadel Injektor für reproduzierbare Injektion

Mechanische Behandlungen und Füllprozesse

- Herzstück ein Vakuum-Kochkutter mit Stickstoffanschluß
- Zusätzlich steht neben Gefrierfleischschneider und der Wolf-Mischertechnik eine kontinuierliche Feinstzerkleinerungsmaschine zur Verfügung
- Moderne, frei programmierbare Tumlertechnologie
- VF 80 mit Bildschirmtechnik inklusive Vorsatzteile, zusätzlich Doppelclipper

Thermische Prozesse

- modernste Kochkammern mit Datenerfassung der relevanten Prozessparameter, inklusive Reib-, Hackspäne- und Flüssigrauch, zusätzlich Klimakammern
- industrieller Rotationsautoklav mit SPS-Steuerung
- Frostschränk für Gefrierverfahren bis -80°C

Verpackungsverfahren

- Slicer CCS 402 zur Simulation industrieller Aufschnittverfahren
- Tiefzieher für Weich- und Hartfolien, Vakuum-, Skin- und MAP-Packungen möglich, unterschiedliche Formatsätze für Stück- und Aufschnittware

- Schalenversiegler mit Schutzbegasung, inklusive Sauerstoff, für Frischfleisch- und Convenienceprodukte
- Mehrere Gasmischer zur produktspezifischen Abstimmung der Schutzgase
- Etikettierer mit Lastaufnehmer

Diverse Messtechniken

- Erfassung von pH-Werten, a_w -Wert und Gefrierpunkt, Temperatur- und Druckverläufen, Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit, Farbe, Festigkeit und Gasmesstechniken (O_2 und CO_2)

