

La Formazione del Tecnico all' Istituto Statale della Tecnica Alimentare a Kulmbach



Geografia

L'istituto statale della tecnica alimentare si trova a Kulmbach, una città di 30.000 abitanti a nord della Baviera. Questa posizione comporta tre vantaggi:

1^o Kulmbach è situata alla stessa distanza di Monaco, Berlino e Francoforte.

2^o A Kulmbach quasi un terzo degli abitanti lavora nelle tante industrie di lavorazione e trasformazione alimentari.

3^o Accanto all'istituto tecnico c'è l'istituto federale di ricerche della carne.

Storia

1974 - Fondazione dell'istituto statale dell'economia di carne in collaborazione con l'istituto federale di ricerche della carne.

1977 - Ripresa delle lezioni in un edificio nuovo che si trova accanto all'istituto federale di ricerche della carne.

1980 - Cambiamento del nome in "istituto statale della tecnica di carne".

1989 - Istituzione di una nuova sezione d'insegnamento.

Oggi la scuola viene chiamata "l'istituto statale della tecnica alimentare" ed è suddivisa in due indirizzi di studi: la tecnica di carne e la tecnica di trasformazione alimentare.

Quanto alle sovvenzioni è l'amministrazione del distretto regionale di Kulmbach che decide, l'ispezione scolastica è di competenza del governo dell'Alta Franconia.

Condizioni d'ammissione

Il compito principale di un istituto tecnico è di offrire delle possibilità di perfezionarsi o riqualificarsi sul lavoro. Perciò tutti gli studenti che frequentano questa scuola hanno già esercitato il loro mestiere per alcuni anni. L'istituto tecnico richiede all'aspirante
- di aver finito la scuola media

- di aver superato l'esame alla scuola professionale e di aver terminato il tirocinio (dopo almeno tre anni)

(In Germania l'obbligo scolastico è di dodici anni.)

- di avere esercitato il mestiere imparato per almeno cinque anni (compreso il tirocinio)
per la tecnica di carne : come macellaio, salumiere o commesso qualificato per la tecnica di trasformazione alimentare : come panettiere, birraio, distillatore, viticoltore, macellaio, cuoco, mugnaio, commesso qualificato o operaio qualificato nel settore alimentare.

Ogni anno solo 30 aspiranti per ogni indirizzo di studi hanno la possibilità di iscriversi all'istituto tecnico. La selezione viene fatta secondo certi criteri - titolo di studi e conoscenze pratiche.

Insegnamento

Gli studenti frequentano la scuola a tempo pieno per due anni.

Le materie sono le seguenti:

La tecnica di carne

materia obbligo	anno scolastico	
	1 ^o	2 ^o
tedesco ^(Fn.1)	2	
inglese ^(Fn.1)	2	2
matematica I	5	
matematica II ^{(Fn.1) (Fn.2) (Fn.3)}		2
scienza economica, educazione civica ^(Fn.1)	2	
tecnologia di produzione* ¹⁾	3	4
chimica	5	
materie prime sensori alimentari	3	
tecnologia della trasformazione di carne* ²⁾	4	4
microbiologia e igiene*	2	
Informatica*	3	
economia aziendale	3	
legislazione alimentare	2	
psicologia		2
	36	14
materia facoltativa		+ 22
Chimica degli alimenti della carne		3
microbiologia prodotti a base di carne*		3
legislazione alimentare prodotti a base di carne ³⁾		2
processo di pianificazione ⁴⁾		3
pianificazione delle procedure		2
pratica della tecnologia delle carni /progetto*		4
gestione della qualità e sicurezza alimentare ⁵⁾		3
gestione delle imprese e organizzazione aziendale		3
contabilità dei costi dei prodotti a base di carne ⁶⁾		2
dati di tempo e di gestione dei pagamenti ⁷⁾		3
operativo di gestione dei dati		2
operativo di informatica ⁸⁾		2
	36	36
ⁿ⁾ esame finale - scegline quattro materia		

Nelle materie contrassegnate con un asterisco ci sono lezioni teoretiche e esercitazioni pratiche. Per questo le classi vengono divise in due o tre. Le esercitazioni pratiche nella tecnologia alimentare hanno luogo nelle imprese alimentari della regione.

La tecnica di trasformazione alimentare

materia obbligo	anno scolastico	
	1 ^o	2 ^o
tedesco ^(Fn.1)	2	
inglese ^(Fn.1)	2	2
matematica I	5	
matematica II ^{(Fn.1) (Fn.2) (Fn.3)}		2
scienza economica, educazione civica ^(Fn.1)	2	
chimica	4	
fisica	3	
chimica analitica*	2	
microbiologia e igiene* ¹⁾	2	2
tecnologia della trasformazione alimentare industriali* ¹⁾	7	3
tecnologia dei procedimenti industriali	4	
Informatica*	3	
organizzazione del lavoro	2	
legislazione alimentare ²⁾		3
psicologia industriale		2
	38	14
materia facoltativa		+ 22
esercitazioni pratiche tecnologia alimentare*	-	3
ingegneria di processo e sicurezza ³⁾	-	4
tecnologia del riempimento e confezione	-	2
pianificazione e controllo della produzione ⁴⁾	-	4
organizzazione del lavoro	-	2
gestione della qualità e sicurezza alimentare ⁵⁾	-	4
organizzazione garantire la qualità	-	2
costi e al finanziamento ⁶⁾	-	3
operativa di raccolta dati	-	1
biotecnologie ⁷⁾	-	2
dietetica ⁸⁾	-	2
protezione dell' ambiente	-	2
gestione di progetto e proposito*	-	3
inglese tecnico	-	2
	38	36

Nel primo anno scolastico la pedagogia professionale e lavorativa può essere scelta come materia facoltativa dagli studenti che vogliono passare l'esame alla camera di commercio e industria (tre ore la settimana). Nel secondo anno è possibile continuare il corso d'inglese (due ore la settimana). Dopo aver finito l'istituto tecnico lo studente ha la possibilità di frequentare il liceo.

Sbocchi professionali

I diplomati dell'istituto tecnico trovano lavoro come caporeparto o assistente del direttore di produzione. Sono capaci di esercitare queste professioni a causa delle loro conoscenze nel settore della trasformazione alimentare e per loro competenza riguardo alle macchine e alla tecnologia. Queste cognizioni del tecnico lo mettono in grado di sviluppare prodotti gradualmente dalla scala ridotta fino alla produzione in serie. Essendo pratico anche dell'economia aziendale il tecnico è un buon collaboratore nel reparto compravendita. Inoltre ha la possibilità di trovare lavoro come consulente presso un produttore di macchine o in un ufficio tecnico di progettazione. Come insegnante il tecnico può dare lezioni alle scuole professionali.

Indirizzo:

Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik

E.-C.-Baumann-Str. 22

95326 Kulmbach

tel 09221/690320 fax 09221/6903216

info@lemitec.de www.lemitec.de