

Berufsbeschreibung

In der Lebensmittelindustrie werden pflanzliche und tierische Rohprodukte verwertet, d.h. weiterverarbeitet zu Halbfabrikaten und zu genussfertigen Lebensmitteln und Getränken. Die Produkte sollen qualitativ hochstehend sein, den Konsumentinnen und Konsumenten schmecken, haltbar sein und immer mehr auch speziellen Ernährungsanforderungen genügen. Lebensmittelingenieurin und Lebensmittelingenieur übernehmen verschiedenste Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Sie leiten den Einkauf der Rohprodukte. Sie entwickeln und optimieren Produktionsprozesse, wobei möglichst umweltgerecht und schonend produziert wird. Sie planen den Einsatz der Verarbeitungsanlagen, vom Rohprodukt bis hin zum fertig verpackten Produkt. Sie entwickeln und leiten Qualitätssicherungsprozesse. In Forschungslaboratorien und Versuchsküchen kreieren sie neue Produkte, die den Anforderungen des Marktes genügen. Oder sie übernehmen Projekte und Aufgaben im Produktmarketing.

Anforderung

Eine der folgenden Vorbildungen wird verlangt:

- a) Abgeschlossene berufliche Grundbildung mit Berufsmatura in einem der Studienrichtung verwandten Beruf (technische, chemische, biologische Berufe) oder
- b) abgeschlossene berufliche Grundbildung mit Berufsmatura in einem anderen Bereich, z.B. Gesundheit, Verkauf, Verwaltung, sowie 9-12 Monate Berufspraktikum; die Anerkennung der Berufserfahrung erfolgt «sur dossier» durch die Studiengangleitung oder
- c) gymnasiale Matura, Fach- oder Handelsmittelschulabschluss sowie mindestens 12 Monate Berufspraktikum im Gebiet der gewählten Studienrichtung; die Anerkennung der Berufserfahrung erfolgt «sur dossier» durch die Studiengangleitung. Es wird ein Maturanden-Praktikum angeboten, das aus einem Einführungskurs und einem Berufspraktikum in der Industrie besteht.

Interesse für Betriebs- und Marktwirtschaft, Naturwissenschaft und Maschinentechologie, Realismus und Praxisorientierung, Führungsqualitäten, Hygienebewusstsein, Teamfähigkeit.

Ausbildung

3 Jahre Vollzeit- oder max. 6 Jahre Teilzeit-Bachelorstudium. Es werden die Vertiefungsrichtungen Lebensmitteltechnologie, Getränketechnologie, Ernährung, Technology, Food Business, Consumer Science & Marketing angeboten.

Abschluss: BSc FH in Lebensmitteltechnologie.

Entwicklungsmöglichkeiten

Fachkurse. Praktika im Ausland.

Nachdiplomstudien FH; ETH-Studium (verwandte Studienrichtung).

Masterstudium MSc in Life Sciences.

Weiterbildungsmaster in verschiedenen Richtungen.

Berufsschullehrer/in fachkundlicher Richtung; Lebensmittelinspektor/in.

Kontaktadressen - Schaffhausen

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d