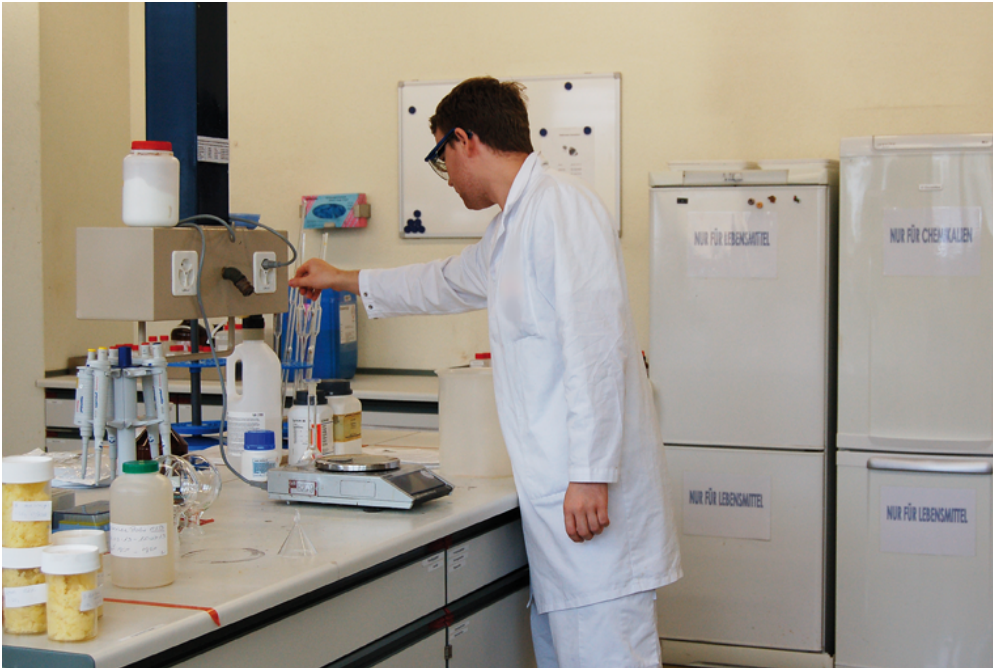


## Lebensmittelingenieur/in FH – Technology



### Berufsbeschreibung

Lebensmittelingenieur und Lebensmittelingenieurin mit Vertiefungsrichtung Technology verfügen über fundierte Kenntnisse in Produktionstechnologie und Produktion, Lebensmitteltechnologie und -sicherheit sowie Milchtechnologie. Sie kennen die Milchproduktion und -verarbeitung rundum. In der Lebensmittelindustrie entwickeln sie Produkte, leiten die Produktion und kontrollieren die Qualität, leiten Käsereien oder Molkereien. Sie beraten den Bund oder Kantone und Verbände.

### Anforderung

Eine der folgenden Vorbildungen wird verlangt:

- Abgeschlossene berufliche Grundbildung mit Berufsmatura in einem der Studienrichtung verwandten Beruf (technische, chemische, biologische Berufe) oder
- 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
- 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-Bachelorstudium mit Vertiefungsrichtung Technology.  
Abschluss: BSc in Lebensmitteltechnologie mit Major in Technology.

## Entwicklungsmöglichkeiten

Fachkurse. Praktika im Ausland.  
Nachdiplomstudien FH; ETH-Studium (verwandte Studienrichtung); Berufsschullehrer/in;  
Lebensmittelinspektor/in.