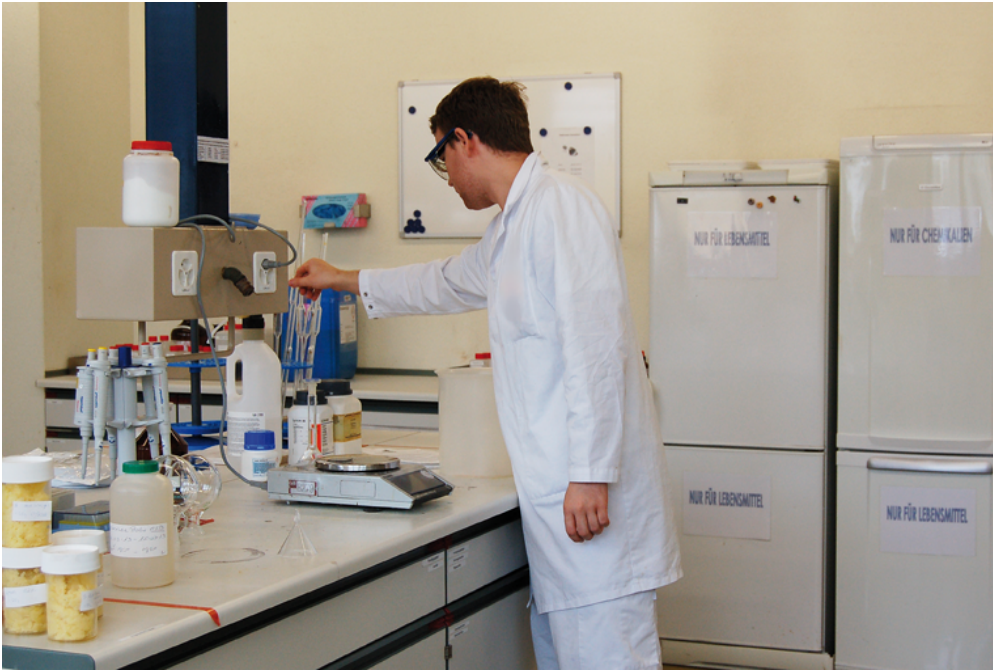


Lebensmittelingenieur/in BSc FH – Technology



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.