

ALLGEMEINES

Ausbildungskosten

Schulbücher werden im Rahmen der Lehrmittelfreiheit bis auf den gesetzlich festgelegten Eigenanteil gestellt. Weitere Kosten entstehen für die Anschaffung von Arbeitskitteln, für Arbeitsmaterialien, Lebensmitteln und Schulfahrten. In besonderen Einzelfällen sind Hilfen möglich. Leistungen nach dem Berufsausbildungsförderungsgesetz (BAföG) können ab Klasse 11 beantragt werden.

Aufnahme

Die Ausbildung ist offen für Schülerinnen und Schüler, die mindestens den mittleren Schulabschluss (Fachoberschulreife) erworben haben.

Die Interessenten sollten Spaß am Umgang mit Lebensmitteln und Interesse an den Naturwissenschaften haben.

Abschlüsse und Berechtigungen

Berufsbezeichnung:

Staatl. geprüfte(r)

Lebensmitteltechnische Assistentin,
Lebensmitteltechnischer Assistent.

Die berufliche Qualifikation kann auf zu leistende Praktika beim Studium angerechnet werden.

Fachhochschulreife:

Die bundesweit anerkannte allgemeine Fachhochschulreife ermöglicht ein Studium (vorzugsweise Lebensmitteltechnologie bzw. Life Science) an jeder Fachhochschule.

ANMELDUNG

Die Anmeldungen müssen von den Bewerberinnen und Bewerbern jeweils im Januar/Februar online erfolgen. Im Berufskolleg steht alternativ ein Terminal zur Verfügung.

Die konkreten Anmeldefristen können Sie unserer Homepage entnehmen oder telefonisch im Schulbüro erfragen.

Für die Anmeldung unter schulbewerbung.de bekommen die Bewerberinnen und Bewerber von der derzeitigen Schule ein Passwort. Nur wenn diese Schule nicht am online-Verfahren teilnimmt, kann man sich mit seinen persönlichen Daten anmelden und erhält dann durch das System ein Passwort.

Innerhalb der Anmeldefrist müssen folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Unterzeichneter Computerausdruck der Anmeldung
- Tabellarischer Lebenslauf mit Darstellung des Bildungsweges und ein Passfoto
- Beglaubigte Fotokopien des Schulabschlusszeugnisses bzw. des letzten Halbjahreszeugnisses

Persönliche Beratung bieten unsere Beratungslehrer sowie die zuständige Bildungsgangkoordinatorin, Frau D. Mikulle, an.

Carl-Severing-Berufskolleg

für Handwerk und Technik der Stadt Bielefeld

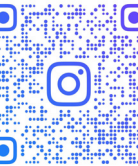
Heeper Str. 85 • 33607 Bielefeld

Telefon: 0521 51-2412

Telefax: 0521 51-6355

<https://www.csbht.de>

E-Mail: buero.ht@carl-severing-berufskoll



CSBHT_BI

Stand: August 2023

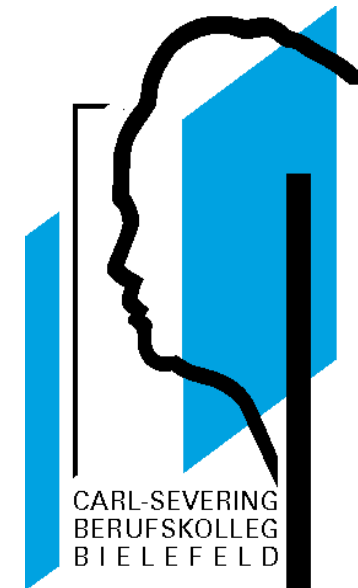
BFS

BTA

LTA

Fos 11/12

Fos 12 B



Lebensmitteltechnische(r) Assistent/-in
und Fachhochschulreife

LEBENSMITTELTECHNISCHE(R) ASSISTENT/-IN - LTA

Die dreijährige Ausbildung vermittelt eine doppelte Qualifikation:

Befähigung zu Beruf und Studium

Seit seiner Einführung 1991 hat sich der Bildungsgang bei Schülerinnen und Schülern der Lebensmittel produzierenden Wirtschaft und den weiterführenden Hochschulen etabliert.



Durch eine naturwissenschaftlich und laborpraktisch orientierte Ausbildung werden die angehenden LTA befähigt, Aufgaben der Lebensmitteltechnologien in den folgenden Bereichen wahrzunehmen:

- Qualitäts- und Hygienemanagement
- Lebensmitteluntersuchung
- Lebensmittelverarbeitung
- Arbeitsorganisation und
- Umweltmanagement

Neben der Berufsausbildung zum LTA wird im Regelfall die allgemeine Fachhochschulreife (FHR) erworben.

Die Ausbildung ist zudem von den Arbeitsagenturen als berufliche Weiterbildungs- bzw. Umschulungsmaßnahme anerkannt.

DIE AUSBILDUNG

Unterricht

Die Studentafel mit maximal 36 Wochenstunden sieht mit festen und flexiblen Stundenanteilen folgende Fächer vor:

Berufsbezogener Lernbereich

Lebensmitteltechnik	Informatik
Lebensmittelchemie	Mathematik
Biologie	Englisch
Produktentwicklung	Wirtschaftslehre
Qualitätsmanagement	

Berufsübergreifender Lernbereich

Deutsch/Kommunikation
Politik/Gesellschaftslehre
Religionslehre
Sport/Gesundheitsförderung

Differenzierungsbereich

Je nach Möglichkeiten und Bedarf, z. B. zweite Fremdsprache, Förderkurse o. Ä.

Praktika

Im 1. u. 3. Schuljahr sollen vier Wochen Betriebspraktikum in einem berufsrelevanten Betrieb (Produktion, Kontrolle, Analytik o. a.) absolviert werden. Neben wertvollen Praxiserfahrungen können hier auch Kontakte für einen späteren Berufseinstieg geknüpft werden.

Es wird auch ein dreiwöchiges von der EU bezuschusstes Auslandspraktikum in Ungarn, Finnland, Irland, Italien bzw. Spanien durchgeführt. Die Schülerinnen und Schüler erwerben dabei in Lebensmittel verarbeitenden bzw. untersuchenden Betrieben praktische Erfahrungen.

DER BERUF

Nach bisherigen Erfahrungen, die durch regelmäßige Kontakte zu ehemaligen LTA-Schülerinnen und -Schülern gewonnen wurden, sind die beruflichen Einsatzmöglichkeiten vielschichtig. Mittlerweile werden LTA von der Lebensmittel produzierenden Wirtschaft ausdrücklich gesucht! Hier bewährt sich die breit angelegte Ausbildung, in der Methodik und Prinzipien über spezialisiertem Fachwissen stehen, als Basis für jede betriebliche Einarbeitung.



Einblick in deinen Unterricht am CSBHT:

Der QR-Code führt zu einem Video auf youtube.

