



BERUFSAUSBILDUNG
MILCHTECHNOLOGE
MILCHTECHNOLOGIN

”الجودة، التي يتذوقها المرء -
نحن نعرف مصدرها!“

التأهيل المهنيّ
فني ألبان



إنه طريقكم.

مسار عملية التأهيل:

- « يستمر التأهيل لمدة ثلاث سنوات. الحصول على تأهيل مهني مسبق أو شهادة ثانوية عامة أو متخصصة أو الحصول على تقديرات جيدة في الاختبار الانتقاليّ يمكن أن يختزل فترة التعليم.
- « إلى جانب التدريب العمليّ في شركة التدريب الخاصة بكم والمحاضرات في المدرسة المهنية تعمقون قدراتكم ومعرفتكم في مقررات دراسية داخل مؤسسات.

مسؤول الاتصال

المعهد الوطنيّ البافاريّ للزراعة (LfL)
مركز تعليمي وجّارب ومركز متخصص لصناعة الألبان
Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten
Tel.: 0831 57125-0
E-Mail: lvfz-kempten@lfl.bayern.de
www.lfl.bayern.de/lvfz/kempten

استعلموا

تهدف هذه النشرة إلى إتاحة المعلومات الأولية للاجئين. الذين يرغبون في الحصول على تأهيل مهني لمزاولة مهنة فني ألبان. ونريد أن نحفزكم لتعلم هذه المهنة التأهيلية. وشرط الحصول على تأهيل مهنيّ هو إجادة اللغة الألمانية بصورة كافية. جّدون معلومات مفصّلة حول التأهيل وحول شركات التأهيل الممكنة باللغة الألمانية على الموقع الإلكترونيّ

www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe/001291/

مقاطع فيديو شيقة باللغة الألمانية حول الحياة اليومية المهنية لفنيّ الألبان جّدونها على الرابط الإلكترونيّ

www.lfl.bayern.de/berufsbildung/milchtechnologie

مزيد من المعلومات باللغة الألمانية حول التأهيل في مهن زراعية أخرى تحصلون عليها عبر الرابط الإلكترونيّ

www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe

أهم الحقائق حول التأهيل

- « مدة التأهيل: 3 سنوات
- « شكل التأهيل: التأهيل المزدوج في الشركة وفي المدرسة المهنية
- « مكان التأهيل: في شركة التأهيل وفي المدرسة المهنية (بلوك شوله في كمبتن)
- « الالتحاق: لا يُشترط تعليم مدرسي أو مهني محدد مسبق.
- « الملاءمة: فهم السياقات التقنية والمهارة الحرفية والنظافة الشخصية والإحساس الجيد بالروائح وحسن التدقيق. والعناية. والشغف بالتعامل مع المواد الغذائية.
- « الأفاق الوظيفية: قطاع تصنيع الألبان يبحث عن النشء. في المعتاد يُستعان بالتدربين من الشركات. ومع هذا التأهيل تتوفر أيضاً فرص توظيف جيدة في قطاع المواد الغذائية بشكل عام بشكل خاص في بافاريا توجد آفاق مهنية طيبة للغاية.
- « المهنة ليست منهكة جسدياً للغاية وتناسب أيضاً المتقدمين من الإناث.

IMPRESSUM

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstr. 2, 80539 München • info@stmelf.bayern.de • www.stmelf.bayern.de, www.landwirtschaft.bayern.de • Nr. 08132017, Februar 2017 • Redaktion Referat Berufsbildung und Schulwesen in der Agrarwirtschaft • Gestaltung www.melvilledesign.de • Bildnachweis Daniel Sommer • Übersetzung KERN AG, München

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlberatern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.





التأهيل المهني
فني الألبان

حقائق.

مادة اللبن الخام لها أهمية خاصة. والحذر مطلوب!

أنتم

- « تتولون تعيين الألبان واستلامها.
- « تعالجون اللبن وتنتجون لبناً للاستهلاك وزيد وزبادي وجبن وغير ذلك الكثير.
- « تتابعون عملية إنتاج منتجات الألبان.
- « تنفذون فحوصات الجودة على المنتج.
- « تشغلون المحطات التقنية.
- « تعتنون بالتنظيف والتعقيم المتخصص لمواقع ومحطات الإنتاج.

سوف تُنقل إليكم المعرفة والقدرات في مجال قانون المواد الغذائية ولوائح النظافة الشخصية والحماية أثناء العمل وحماية البيئة.

أنتم
متخصصون!

أين وكيف؟

في المنتج - النظافة الشخصية أمام ناظريكم!

التأهيل متعدد الجوانب ويفتح إمكانيات توظيف في:

- « صناعة الألبان.
 - « مجالات أخرى من صناعة المواد الغذائية.
 - « ماكينات صناعة الألبان وتوريدها.
- تتواصلون مع كوادر متخصصة وزملاء وموردين ومزارعين ومستهلكين.

وتندرج محطات إنتاج وماكينات حديثة وأجهزة قياس واختبار في وسائل العمل اليومية الخاصة بكم.

أنتم
كوادر متخصصة متعددة الجوانب!

ماذا؟

نظرة عامة على الأنشطة الأهم أثناء التأهيل!

- « استلام الألبان وفحصها.
- « الفحص الكيميائي والميكروبيولوجي.
- « المعالجة اللاحقة للبن.
- « إنتاج أنواع الجبن ومتابعة عملية النضوج.
- « تعبئة منتجات الألبان وتغليفها.
- « أعمال التنظيف والتعقيم.

بعد ثلاث سنوات وبعد اجتياز الاختبار بنجاح تكونون قد بلغتكم هدفكم لأنكم

أنتم
فنيو ألبان!