

**Interessentenbogen AFL - 15**

zur Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“  
Fachrichtung: „Lebensmitteltechnik“

Name:..... Vorname:.....

Geburtstag: ..... Geburtsort: .....

Staatsangehörigkeit: ..... Familienstand:.....

Anschrift:  
Straße: .....

PLZ, Wohnort:  
.....

Telefon: .....

E-mail: .....

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung: .....

Abschlussklasse: .....

Berufsschule: ..... vom ..... bis .....

Andere berufliche Erstausbildung: .....

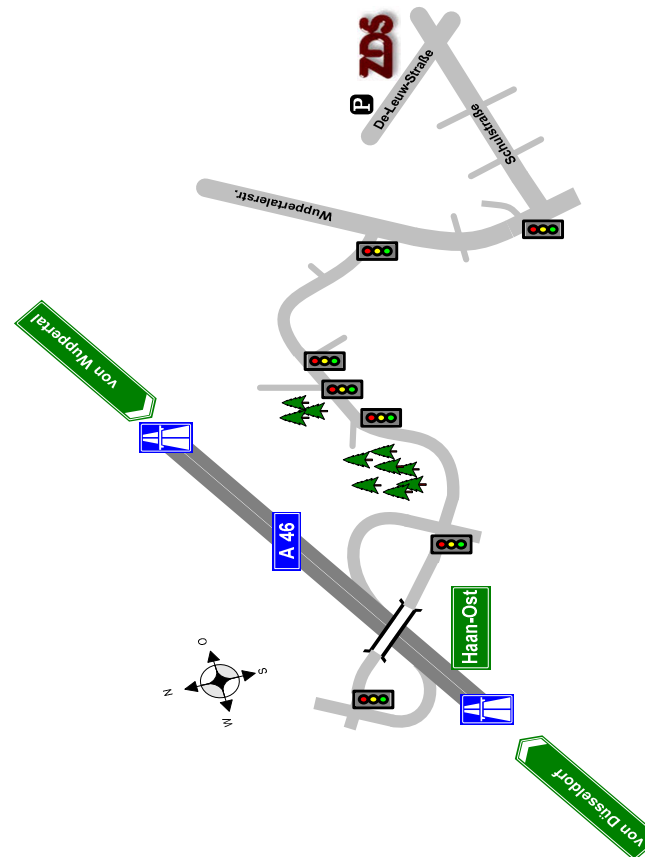
am .....

Berufspraxis

Firma: .....  
vom ..... bis .....

Firma: .....  
vom ..... bis .....

Firma: .....  
vom ..... bis .....



So erreichen Sie uns:

Sekretariat

Frau Altmann Mo-Fr: von 08.00- 15.30 Uhr  
Tel: 0212/596121  
Fax: 0212/596161  
e-mail: a.altmann@zds-solingen.de

Internet: <http://www.zds-solingen.de>

Postanschrift: Berufskolleg der ZDS  
De-Leuw-Straße 3-9  
42653 Solingen



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft



Berufliche Weiterbildung zur  
„Fachkraft für Lebensmitteltechnik“  
mit Abschlussprüfung vor der IHK

**Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in  
AFL – Lehrgang-Lebensmitteltechnik\***

4 Lehrgangsteile verteilt auf zwei Jahre:  
mit jeweils 3 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht



\*Zertifizierter Lehrgang nach AZWW  
(Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt  
Förderung durch die Arbeitsagenturen)

## Allgemeines

Die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft bietet Weiterbildung für Angelernte im Lebensmittelbereich an. Diese Lehrgänge richten sich an Mitarbeiter, die schon längere Zeit im Unternehmen tätig sind (mindestens 4,5 Jahre im Lebensmittelbereich), aber keinen Facharbeiterbrief im Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ besitzen.

Die Weiterbildung erstreckt sich über einen Zeitraum von zwei Jahren, verteilt auf vier Lehrgangsteile zu jeweils drei Wochen Vollzeitunterricht.

Der Unterricht gliedert sich in folgende Bereiche:

### Lebensmitteltechnologie

- Chemische, physikalische und biologische Grundlagen
- Hygiene, Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht
- Nährstoff- und Rohstoffkunde
- Herstellungstechnologien

### Produktionsverfahren

- Betriebstechnik, Technische Kommunikation
- Verfahrenstechnik
- Verpackungstechnik
- Fördertechnik
- Mathematik, Physik

### Wirtschafts- und Betriebslehre

Nach Beendigung des Lehrgangs wird an der IHK des Heimatortes die Kenntnisprüfung (Theorie) abgelegt.

Die Fertigungsprüfung (Praxis) führt die IHK in den Betrieben vor Ort durch. Die zuständigen Prüfungskommissionen beurteilen die Prüflinge in ihrem Arbeitsumfeld.



### Arbeitsmittel

Die Teilnehmer benötigen für den Lehrgang die üblichen Arbeitsmittel wie Schüler und Studierende. Bücher werden in Absprache mit den Lehrern/Dozenten von den Teilnehmern beschafft.

## Lehrgangsleitung

Studiendirektor i.E. Alfred Pflugmacher, Tel: 0212/596120

e-mail: pflugmacher@zds-solingen.de

### Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Freitag jeweils von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr statt. Es werden pro Woche 40 Unterrichtsstunden erteilt.

### Unterbringung

Die Unterbringung erfolgt je nach Teilnehmerzahl im Penthouse der Schule oder in Hotels der näheren Umgebung und wird von der Schule organisiert.

### Verpflegung

Die Verpflegung erfolgt im Speisesaal der ZDS.

### Zeugnisse/ Facharbeiterbrief

Jeder Teilnehmer erhält am Ende des Lehrgangs ein Lehrgangszeugnis mit Noten in allen Fächern. Nach bestandener Abschlussprüfung stellt die IHK für jeden Teilnehmer einen Facharbeiterbrief aus.

### Anmeldung

Für die Anmeldung werden benötigt:

- Arbeitsbescheinigung des Arbeitgebers
- Beruflicher Werdegang
- Ausgefüllter Interessentenbogen (s. rückseitig)

### Kosten

Die aktuellen Lehrgangskosten belaufen sich z.Zt. auf 2.035 € pro Stufe und beinhalten Teilnahmegebühr, Unterkunft im Doppelzimmer (Twinzimmer) und Verpflegung (Vollpension).

Der Lehrgang kann nur als Komplettangebot (Teilnahmegebühr/Unterkunft und Verpflegung) gebucht werden.

### Teilnehmerzahl

Pro Lehrgang sind 18 Teilnehmer zugelassen.

### Förderung\*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §85 SGB III. Die Lehrgangskosten betragen in diesem Fall 863 € pro Stufe und beinhalten die Kosten für Lehrbücher, jedoch nicht die IHK-Prüfungsgebühr von ca. 300€.

Hinzu kommen Kosten für Unterkunft von je 725 € und Verpflegung von je 470 €.

## Didaktische Verlaufsplanung für den Lehrgang

Lehrgangsteil	Stoffverteilung
1. und 2. Teil	<u>Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL)</u> -Sozialversicherung / Rechtsgrundlagen -Arbeitnehmerrechte / Kaufvertrag <u>Lebensmitteltechnologie (LT)</u> -Ernährungsphysiologie -technologische Eigenschaften von Rohstoffen und Lebensmitteln und deren Lagerbedingungen -Getränke -mikrobiologische Grundlagen der LM-Hygiene -LM-Hygiene und Sicherheit / Schädlinge <u>Produktionsverfahren (PV)</u> -Reinigungs- und Zerkleinerungsverfahren -Misch- und Tennverfahren -Unfallverhütung / Arbeitssicherheit -Rohrleitungen und Armaturen -Grundbegriffe der Verpackungstechnik -Packstoffe: Papier, Karton, Pappe, Glas -Verpackungsablauf -Stetigförderer für Feststoffe / Pumpen -Gleichungen / Drei- und Fünfsatz / Prozentrechnung -Physikalische Größen / Dichte / Bewegungslehre
Lehrgangsteil	Stoffverteilung
3. und 4. Teil	<u>Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL)</u> -Betriebliche Mitbestimmung / Tarifvertrag -Unternehmensformen -Prüfungsvorbereitung <u>Lebensmitteltechnologie (LT)</u> -Kohlenhydratreiche LM / Eiweißreiche LM -Vitamin- und mineralstoffreiche LM -LM-Recht und Eichrecht -Qualitätsmanagementsysteme -Prüfungsvorbereitung <u>Produktionsverfahren (PV)</u> -Wärmeübertragung / Thermische Trennverfahren -Motoren -Verfahrensfließbilder- und RI -Fließbilder -Packstoffe: Kunststoff, Aluminium, Weißblech -Füllmaschinen und Verschleißmaschinen -Dosieren von Feststoffen und Flüssigkeiten -Mischungsrechnen / Flächen- und Volumenberechnung -Druck / Arbeit / Energie / Leistung -Wärmelehre -Prüfungsvorbereitung Abschlussprüfung vor der IHK

AFL-13 (aktuell):

Beginn: 21.11.2011 / Ende: 26.04.2013

AFL-15 (geplant)

Beginn: Frühjahr 2014

Stand: Januar 2012 / Änderungen vorbehalten