

Interessentenbogen AFS-15
zur AFS-Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“
Fachrichtung: „Süßwarentechnik“

Fachsparte: _____ (bitte angeben)

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

Geburtsdatum: Geburtsort:

Staatsangehörigkeit: Familienstand:.....

Anschrift:
Straße:

PLZ, Wohnort:
.....

Telefon:

E-mail:

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung:

Abschlussklasse:

Berufsschule: vom bis

Andere berufliche Erstausbildung:

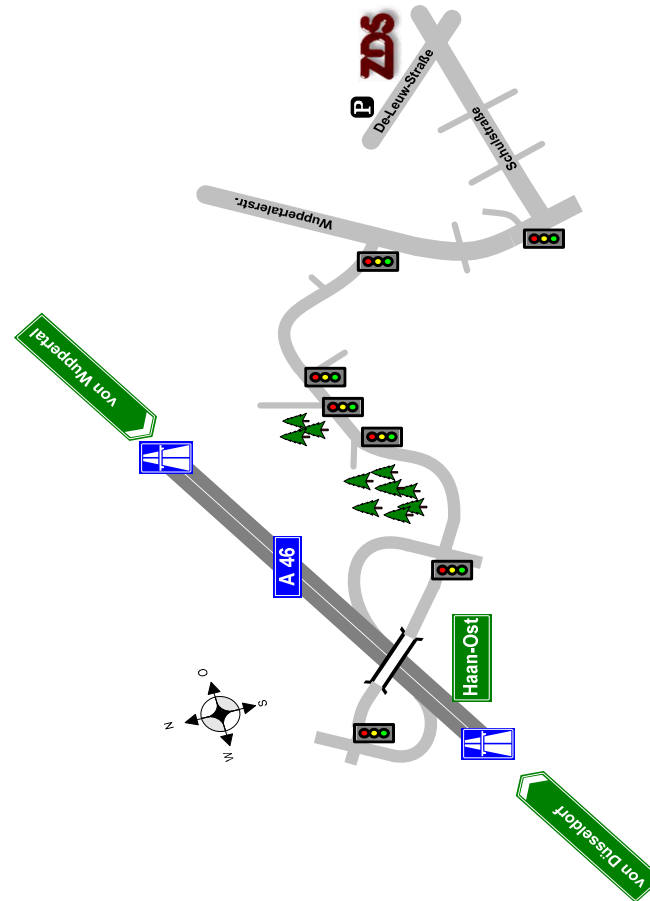
am

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 Süßwarentechnik“
mit Abschlussprüfung vor der IHK

**Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in
AF S – Lehrgang-Süßwarentechnik***

4 Lehrgangsteile verteilt auf zwei Jahre:
mit je 3 Wochen Vollzeitunterricht im 1.-3. Teil
und 4 Wochen Vollzeitunterricht im 4. Teil



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

Allgemeines

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

Die Weiterbildung erstreckt sich über einen Zeitraum von zwei Jahren, gegliedert in 4 Lehgangsteile mit jeweils drei Wochen Vollzeitunterricht im 1.-3. Teil und 4 Wochen Vollzeitunterricht im 4. Teil.

Der Unterricht gliedert sich in folgende Bereiche:



- Technologie der Süßwarenherstellung in den Fachsparten: Konfekt, Dauerbackwaren, Schokolade und Zuckerwaren
- Naturwissenschaftliche Grundlagen
- Ernährungslehre
- Betriebstechnik
- Wirtschaftslehre
- Technische Mathematik
- Fachpraktische Übungen

Nach Beendigung des Lehrgangs wird unter Leitung der IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid an der ZDS die Kenntnisprüfung (Theorie) in den Fächern Technologie der Süßwarenherstellung, Technische Mathematik und Wirtschaftslehre abgelegt.

Die Fertigungsprüfung (Praxis) führt die IHK auch an der ZDS durch. Die zuständigen Prüfungskommissionen beurteilen die Prüflinge bei der Herstellung von Süßwaren in den Praxisräumen der ZDS.

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.

Lehgangsleitung

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 Lehgangszeugnis mit Noten in allen Fächern.

Die IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid stellt für jeden Teilnehmer einen Facharbeiterbrief aus.

Anmeldung

Für die Anmeldung werden benötigt:

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

Kosten

Die aktuellen Lehgangskosten belaufen sich z.Zt. auf jeweils 2.268 € für die 1.-3. Stufe sowie 2.666 € für die 4. Stufe (inkl. Abschlussprüfung) 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 Lehgangskosten betragen in diesem Fall 1083 € pro Stufe und beinhalten die Kosten für Lehrbücher, jedoch nicht die IHK-Prüfungsgebühr von ca. 300 €. Hinzu kommen Kosten für Unterkunft von je 725 € (1.-3. Stufe) 966 € (4. Stufe) und Verpflegung von je 470 € (1.-3. Stufe) 627 € (4. Stufe).

Didaktische Verlaufsplanung für den Lehrgang

Lehgangsteil	Stoffverteilung
1. und 2. Teil	<u>Naturwissenschaftliche Grundlagen (NG)</u> -Physikalische Größen und Maßeinheiten/ Dichte -Bewegungslehre/ Kraft -Chemische Grundlagen/ Säuren/ Basen -Aufbau, Vermehrung von MO, Bakterienarten <u>Ernährungslehre (EL)</u> -Grundlagen der Ernährungslehre/ Energiebedarf -Kohlenhydrate/ Fette/ Wasser <u>Technische Mathematik (TM)</u> -Gleichungen/ Drei- und Fünfsatz/ Prozentrechnung -Rezepturberechnungen <u>Wirtschaftslehre (WL)</u> -Sozialversicherung/ Rechtsgrundlagen -Arbeitnehmerrechte und -pflichten/ Kaufvertrag <u>Betriebstechnik (BT)</u> -Unfallverhütung/ Arbeitssicherheit -Rohrleitungen/ Armaturen/ Maschinenelemente -Grundbegriffe der Verpackungstechnik -Packstoffe: Papier, Karton, Pappe -Verpackungsvorgang/ Kaschieren/ Dreh-, Falt- und Beuteleinschlag <u>Technologie (TE) und fachpraktische Übungen (FÜ)</u> -Schokoladenrohstoffe und -herstellung -Konfektrohstoffe und -herstellung -Dauerbackwarenrohstoffe und -herstellung -Zuckerwarenrohstoffe und -herstellung -Qualitätsbegriff/ Gütesiegel/ QM- Systeme -LM-Recht und Eichrecht
3. und 4. Teil	<u>Naturwissenschaftliche Grundlagen (NG)</u> -Druck/ Arbeit/ Energie/ Leistung -Wärmelehre -Reduktion/ Oxidation/ LM-Inhaltsstoffe -Hefen/ Schimmelpilze/ Viren/ Vorratsschädlinge <u>Ernährungslehre (EL)</u> -Proteine/ Vitamine/ Mineralien/ Diäten/ Diabetes <u>Technische Mathematik (TM)</u> -Mischungsrechnen -Flächen- und Volumenberechnung <u>Wirtschaftslehre (WL)</u> -Betriebliche Mitbestimmung/ Kaufvertragstörung -Tarifvertrag/ Unternehmensformen <u>Betriebstechnik (BT)</u> -Motoren/ Pumpen/ Verfahrens- und RI-Fließbilder -Packstoffe: Kunststoff, Aluminium, Weißblech -Dosenverpackung/ Füll- und Verschleißmaschinen <u>Technologie (TE) und fachpraktische Übungen (FÜ)</u> -Herstellung spezieller Schokoladenartikel -Herstellung spezieller Füllmassen und Konfektarten -Herstellung spezieller Dauerbackwaren -Herstellung spezieller Zuckerwaren -LM- Hygiene und LM- Sicherheit/ LM- Untersuchung <u>Theoretische und praktische Prüfung</u>

AFS-13 (aktuell):

Beginn: 05.12.2011 / Ende: 01.02.2013

AFS-15 (geplant):

Beginn: Herbst 2013

Stand: Januar 2012 / Änderungen vorbehalten