

Interessentenbogen
zur Weiterbildung zum/r „Geprüften Industriemeister/in“
IML-14

Fachrichtung: Lebensmittel

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

Geburtsdatum: Geburtsort:

Staatsangehörigkeit: Familienstand:.....

Anschrift:
Straße:

PLZ, Wohnort:
.....

Telefon:

E-mail:

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung:
Abschlussklasse:

Berufsausbildung als:
vom bis

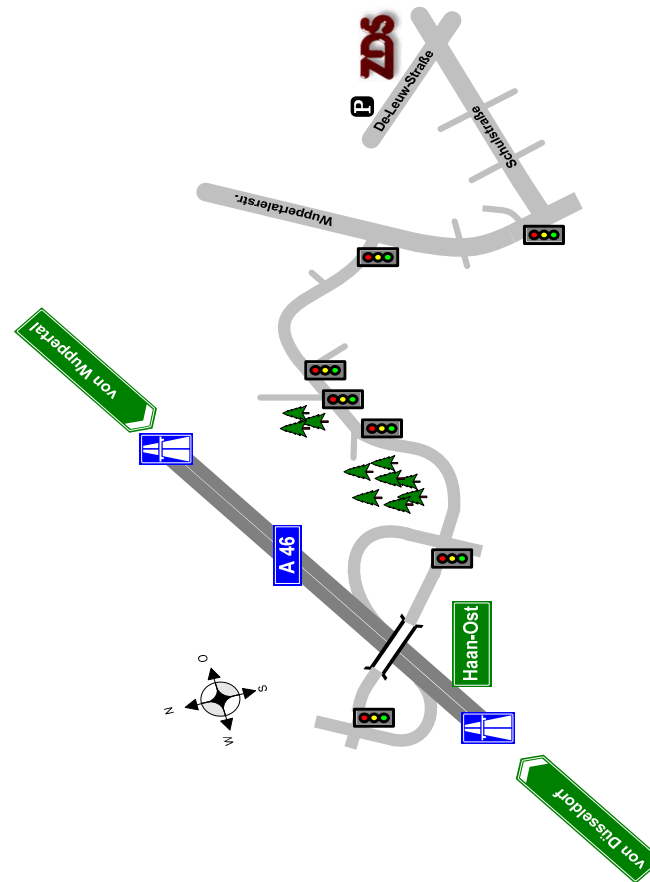
Gesellenbrief/Facharbeiterbrief:
am in

Berufspraxis nach der Facharbeiterprüfung:

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*

**Geprüfter Industriemeister/
Geprüfte Industriemeisterin
Fachrichtung: Lebensmittel**

4 Lehrgangsteile mit jeweils 4 Wochen
Vollzeitunterricht, verteilt auf zwei Jahre
Abschlussprüfung durch die IHK
an der ZDS am Ende des 4. Lehrgangsteils



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

Lehrgangsziel

Dieser Weiterbildungs- Lehrgang bereitet Facharbeiter/innen auf die Prüfung zum/r „Geprüften Industriemeister/in, Fachrichtung: Lebensmittel“ vor der IHK Wuppertal/ Solingen/Remscheid vor.

Einsatzbereiche der „Geprüften Industriemeister/in

Der/Die „Geprüfte Industriemeister/in, Fachrichtung: Lebensmittel“ arbeitet als Schnittstellenmanager/in für verschiedene Bereiche im Lebensmittelbetrieb:

- Optimierung von Produktionsabläufen
- Organisation von ergebnisorientiertem Arbeiten
- Bearbeitung von Themenstellungen in Gruppen
- Teamorientiertes Denken und Handeln
- Motivation von Mitarbeitern

Inhaltliche Schwerpunkte der Fächer

Fach	Inhalt
Teil I (fachrichtungsübergreifender Teil, ca. 280 Unterrichtsst.)	
Kostenbewusstes Handeln	Produktions-, Unternehmens-, Organisationsformen; Betriebsorganisation; Organisations-, Informationstechniken; Kostenrechnung
Rechtsbewusstes Handeln	Grundrechte; Rechtsvorschriften; Individualarbeitsrecht; Betriebsverfassungsgesetz; Sozialversicherungsrecht
Zusammenarbeit im Betrieb	Grundlagen des Sozialverhaltens der Menschen; Einflüsse des Betriebes; Einflüsse des Industriemeisters auf die Zusammenarbeit im Betrieb
Teil II (fachrichtungsspezifischer Teil, ca. 360 Unterrichtsst.)	
Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	Gleichungen; Drei-/Fünfsatz; Prozentrechnung; Mischungsrechnen; Trigonometrie; Flächen/Volumen; Logarithmen; lineare Funktionen; Statistik Chemische Grundlagen; Säuren/Basen/Salze/pH-Wert; Oxidation/Reduktion; organische LM-Inhaltsstoffe Physikalische Größen; Dichte; Bewegungslehre; Mechanik; Wärmelehre; elektrische Größen
Technische Kommunikation	Flussdiagramme; technisches Zeichnen; Datenerfassung und -verarbeitung
Nähr- und Rohstoffe	Grundlagen Ernährungslehre; Pflanzliche und tierische Rohstoffe; Fertigerzeugnisse
Betriebstechnik	Fördertechnik; Antriebssysteme; Maschinenelemente; TPM; Energieerzeugung

Fertigungstechnik	Verfahrenstechnik: disperse Systeme; ausgewählte Grundoperationen Verpackungstechnik: Packstoffe; Verpackungsmaschinen QM: Lebensmittelrecht, -sicherheit, -hygiene; QM-Systeme; Untersuchungsmethoden
Arbeitsicherheit und Umweltschutz	Gefährliche Arbeitsstoffe; Arbeitsplatzgestaltung; Unfallgeschehen; Sicherheitsbelehrung; Umweltrecht; Abfallbehandlung; Umweltmanagement
Teil III (Berufspädagogik/ Ausbildereignungsverordnung- AEVO)	
In Eigenverantwortung des Teilnehmers am jeweiligen Heimatort zu absolvieren. Der Nachweis über die bestandene AEVO-Prüfung muss vor Durchführung der schriftlichen Industriemeisterprüfung der IHK vorgelegt werden. Liegt die AEVO-Bescheinigung nicht vor, kann die Abschlussprüfung nicht absolviert werden.	

Die an der ZDS durchgeführte Prüfung zum Industriemeister bezieht sich auf die Teile I und II.

Zulassungsvoraussetzungen laut Prüfungsordnung

Zur Industriemeisterprüfung ist zuzulassen, wer

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Lebensmittel zugeordnet werden kann, und danach eine Omindestens zweijährige Berufspraxis nachweist – oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach mindestens dreijährige einschlägige Berufspraxis nachweist – oder
- eine mindestens sechsjährige einschlägige Berufspraxis nachweist

Bitte reichen Sie mit Ihrer Anmeldung folgende Unterlagen ein:

- Aufnahmeantrag (ausgefüllter Interessentenbogen)
- Tabellarischer Lebenslauf
- Abschlusszeugniskopie der Berufsschule
- Kopie des Gesellenbriefes/Facharbeiterzeugnis
- Arbeitsbescheinigung/Arbeitszeugnisse

Kosten

Die aktuellen Lehrgangskosten belaufen sich z.Zt. auf 2.944 € 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 20 Teilnehmer zugelassen.

Förderungsmöglichkeiten

a) Meister- BAföG

Bei angestrebter Förderung nach dem Meister- BAföG ist eine Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde vor Lehrgangsbeginn erforderlich. Nähere Informationen finden Sie im Internet unter: www.meister-bafog.de.

b) Bildungsgutscheine*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §85 SGB III. Die Lehrgangskosten betragen in diesem Fall 1.344 € pro Stufe und beinhalten die Kosten für Lehrbücher, jedoch nicht die IHK-Prüfungsgebühr von ca. 400 €. Hinzu kommen Kosten für Unterkunft von je 990 € und Verpflegung von je 648 €.

Prüfung zum/r „Geprüften Industriemeister/in, Fachrichtung: Lebensmittel“

Sie erfolgt durch die IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid an der ZDS. Bei Anmeldung (erfolgt im 3. Teil der Weiterbildung bei der IHK Wuppertal/Solingen/Remscheid) ist die entsprechende Prüfungsgebühr direkt an die IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid zu richten. Bitte informieren Sie sich unter: www.wuppertal.ihk24.de.

Arbeitsmittel

Für die Weiterbildung werden die üblichen Arbeitsmittel für Studierende benötigt. 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

Stellvertreterin: Frau Dr. Kerstin Freund

e-mail: k.freund@zds-solingen.de

Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Freitag in der Zeit zwischen 08.00 Uhr und 17.00 Uhr statt. Unterrichtsverlegung nach gesonderter Absprache mit den Dozenten.

Es werden ca. 40 Unterrichtsstunden pro Woche 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.

IML-14:

Beginn: 20.08.2012 / Ende: 11.04.2014

(z.Zt. ausgebucht / Anmeldungen in Warteliste)

Stand: Januar 2012 / Änderungen vorbehalten