

**Interessentenbogen**  
zur Weiterbildung zum/r „Geprüften Industriemeister/in“

Fachrichtung: Süßwaren

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

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

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

Anschrift:  
Straße: .....

PLZ, Wohnort: .....

Telefon: .....

E-mail: .....

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung: .....

Abschlussklasse: .....

Berufsausbildung als: .....vom .....bis .....

Gesellenbrief/Facharbeiterbrief: .....

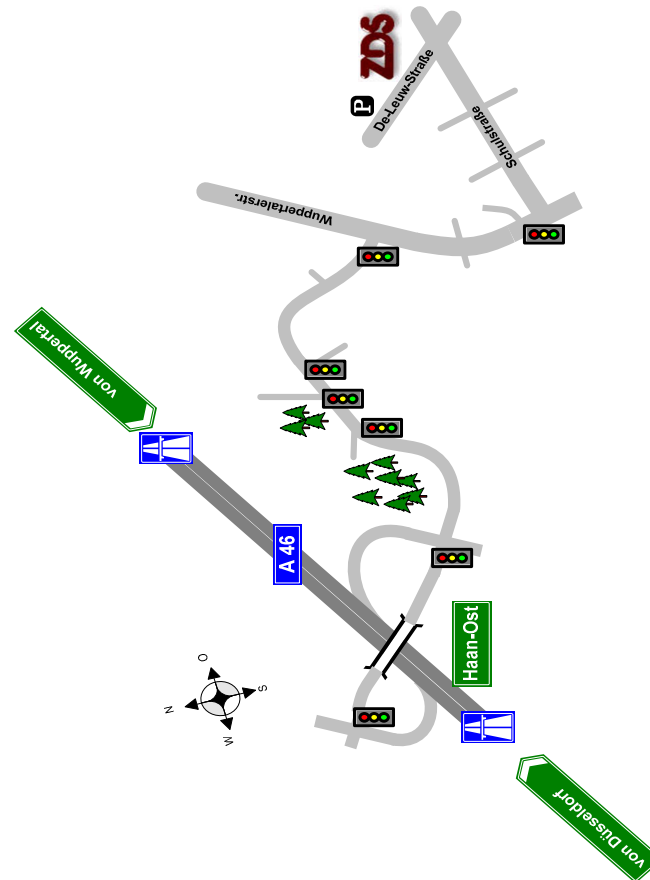
am .....in .....

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: Süßwaren**

4 Lehrgangsteile mit jeweils 5 Wochen  
Vollzeitunterricht, verteilt auf zwei Jahre  
Abschlussprüfung durch die IHK  
an der ZDS am Ende des 4. Lehrgangsteils



\* Zertifizierter Lehrgang nach AZWV  
(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: Süßwaren“ vor der IHK Wuppertal/ Solingen/Remscheid vor.

### Einsatzbereiche der „Geprüften Industriemeister/in

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

- 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
<b>Teil I</b> (fachrichtungsübergreifender Teil, ca. 300 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
<b>Teil II</b> (fachrichtungsspezifischer Teil, ca. 500 Unterrichtsst.)	
Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	Gleichungen; Drei-/Fünfsatz; Prozentrechnung; Mischungsrechnen; Trigonometrie; Flächen/Volumen; Logarithmen; lineare Funktionen; Statistik Chemische Grundlagen; chemische Eigenschaften und Reaktionen von Kohlenhydraten, Proteinen, Fetten, Zusatz- und technischen Hilfsstoffen Physikalische Größen; Dichte; Bewegungslehre; Mechanik; Wärmelehre
Technische Kommunikation/Information	Flussdiagramme; technisches Zeichnen; Datenerfassung und -verarbeitung
Technologie der Rohstoffe und Ernährungslehre	Eigenschaften und Verwendung von Zuckern/Süßungsmitteln, Fetten, Milchprodukten, Emulgatoren u.a. Grundlagen Ernährungslehre;
Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	Energieversorgung: Energiearten; elektrische Anlagen; Maßnahmen bei Störungen MSR: Grundbegriffe; Anzeigarten; Messfehler; ausgewählte Messverfahren Maschinen/Apparate: Fördertechnik; Antriebssysteme; Maschinenelemente;

	TPM; Klimatisierungstechnik Arbeitssicherheit: Gefährliche Arbeitsstoffe; Arbeitsplatzgestaltung; Unfallgeschehen; Sicherheitsbelehrung Umweltschutz: Umweltrecht; Abfallbehandlung; Umweltmanagement
Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht	Verfahrenstechnik: disperse Systeme; ausgewählte Grundoperationen Technologie Süßwarenherstellung: ausgewählte Technologien aus den Bereichen Schokolade/Konfekt, Zuckerwaren und Dauerbackwaren Verpackungstechnik: Verpackungen aus Papier/Karton, Kunststoff, Aluminium QM: Lebensmittelrecht, -sicherheit, -hygiene; QM-Systeme; Untersuchungsmethoden
Fachrichtungsspezifische Situationsaufgabe	Situationen und Aufgabenstellungen im betrieblichen Alltag; Fallstudien mit Erarbeitung von Lösungsansätzen
<b>Teil III</b> (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

- Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Süßwaren zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis im Bereich Süßwaren – oder
- Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf der Ernährungswirtschaft und danach mindestens dreijährige Berufspraxis im Bereich der Ernährungswirtschaft – oder
- Eine mindestens sechsjährige Berufspraxis, die der Fachrichtung Süßwaren zugeordnet werden kann.

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 € 3.655,00 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](http://www.meister-bafog.de).

#### b) Bildungsgutscheine\*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §85 SGB III

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

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 entrichten. Bitte informieren Sie sich unter: [www.wuppertal.ihk24.de](http://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](mailto:pflugmacher@zds-solingen.de)  
Stellvertreterin: Frau Dr. Kerstin Freund  
e-mail: [k.freund@zds-solingen.de](mailto: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.

### Lehrgang IMS 12: (Lehrgang ausgebucht)

Beginn 04.01.2010 / Ende 17.02.2012

(Termin eines Anschlusslehrgangs steht noch nicht fest, voraussichtlich: Herbst 2012)

Stand: 25.11.2009 / Änderungen vorbehalten