

Interessentenbogen

zur Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“

Fachrichtung: „Lebensmitteltechnik“ **AFL-25**

Name:

Vorname:

Geburtsdatum:

Geburtsort:

Staatsangehörigkeit:Familienstand:

Straße:

PLZ:

Wohnort:

Telefon:

E-Mail:

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung:

Abschlussklasse:

Berufsschule

von..... bis

Andere berufliche Erstausbildung:

am.....

Berufspraxis

Firma:

Von..... bis

Firma:

Von..... bis

Firma:

Von..... bis

So erreichen Sie uns:

Postanschrift:

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

Schulleitung:

Ulrike Winkler

Tel: 0212/5961-20

E-Mail: u.winkler@zds-solingen.de

Schulsekretariat:

Birgit Fredrichsdorf

Tel.: 0212/5961-21

E-Mail: b.fredrichsdorf@zds-solingen.de

Fax: 0212/5961-66

Internet: www.zds-solingen.de



Stand: September 2021 / Änderungen vorbehalten



Berufliche Weiterbildung zur
**Fachkraft für
Lebensmitteltechnik**
mit Abschlussprüfung vor der IHK

Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in
AF L – Lehrgang-Lebensmitteltechnik
4 Lehrgangsteile verteilt auf max. zwei Jahre:
mit jeweils 3 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht

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.

Unterricht:

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.

Infos zur Weiterbildung

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 Gästehaus der Schule oder in Hotels der näheren Umgebung und wird von der Schule organisiert.

Verpflegung

Die Verpflegung erfolgt in der Mensa 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

Kosten

Die aktuellen Lehrgangskosten belaufen sich z.Zt. auf 2.045,80 € 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 §81 SGB III. Die Lehrgangskosten betragen in diesem Fall 850,80 € pro Stufe und beinhalten die Kosten für Lehrbücher und die IHK-Prüfungsgebühr von ca. 300 €. Hinzu kommen Kosten für Unterkunft von je 725 € und Verpflegung von je 470 €.

Didaktische Verlaufsplanung des Lehrgangs

Lehrgangsteil	Stoffverteilung
1. und 2. Teil	<p>Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sozialversicherung / Rechtsgrundlagen -Arbeitnehmerrechte / Tarifvertrag <p>Lebensmitteltechnologie (LT)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ernährungsphysiologie -technologische Eigenschaften von Rohstoffen und Lebensmitteln und deren Lagerbedingungen -Vitamin- und mineralstoffreiche LM, Getränke -mikrobiologische Grundlagen der LM-Hygiene -LM-Hygiene und Sicherheit / Schädlinge <p>Produktionsverfahren (PV)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reinigungs- und Zerkleinerungsverfahren -Mischverfahren -Unfallverhütung / Arbeitssicherheit -Rohrleitungen und Armaturen -Grundbegriffe der Verpackungstechnik -Packstoffe: Papier, Karton, Pappe, Glas -Stetigförderer für Feststoffe / Pumpen -Gleichungen / Drei- und Fünfsatz / Prozentrechnung -Physikalische Größen / Dichte / Bewegungslehre
Lehrgangsteil	Stoffverteilung
3. und 4. Teil	<p>Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Betriebliche Mitbestimmung / Tarifvertrag -Unternehmensformen -Prüfungsvorbereitung <p>Lebensmitteltechnologie (LT)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kohlenhydratreiche LM / Eiweißreiche LM -LM-Recht und Eichrecht -Qualitätsmanagementsysteme -Prüfungsvorbereitung <p>Produktionsverfahren (PV)</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Abschlussprüfung vor der IHK</p>

AFL 25:

Beginn: 11.09.2023