

## Kosten

Kosten für Verpflegung sowie Unterkunft und Betreuung  
Tagessatz € 53,85

## Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Donnerstag jeweils von  
8.00 Uhr bis 16.00 Uhr und Freitag von 8.00 bis 12.15  
Uhr statt. Es werden pro Woche 32-34 Unterrichtsstunden  
erteilt.

## Unterstufe 2022/ 1. Ausbildungsjahr LU25:

1. Teil: 05.09. – 30.09.2022

## So erreichen Sie uns:

### Postanschrift:

Berufskolleg der ZDS  
De-Leuw-Straße 1-9  
42653 Solingen

### Schulleitung:

Ulrike Winkler  
Tel: 0212/5961-20  
E-mail: [u.winkler@zds-solingen.de](mailto:u.winkler@zds-solingen.de)  
Stellvertreterin: Dr. Kerstin Freund  
Tel: 0212/5961-62  
E-mail: [k.freund@zds-solingen.de](mailto:k.freund@zds-solingen.de)

### Sekretariat:

Birgit Fredrichsdorf  
Tel.: 0212/5961-21  
E-Mail: [b.fredrichsdorf@zds-solingen.de](mailto:b.fredrichsdorf@zds-solingen.de)

Fax: 0212/5961-66  
Internet: [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)



Stand: Oktober 2021 / Änderungen vorbehalten



Berufliche Grundausbildung  
in der Lebensmittelindustrie  
Fachkraft für  
Lebensmitteltechnik

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre  
Blockunterricht verteilt auf 3 Blöcke pro Ausbildungsjahr  
mit jeweils 4 Wochen Vollzeitunterricht

## Allgemeines

Die Schüler besuchen die Landesfachklasse an der ZDS. Der Unterricht wird in Blockform erteilt und gliedert sich in folgende Bereiche:

### I. Berufsbezogener Bereich

- Wirtschafts- und Betriebslehre
- Lebensmitteltechnologie
- Produktionsverfahren

### II. Berufsübergreifender Lernbereich

- Deutsch / Kommunikation
- Religionslehre
- Sport / Gesundheitsförderung
- Politik / Gesellschaftslehre

### Zielsetzung

Vermittlung von:

- Fachkompetenz
- Personalkompetenz
- Sozialkompetenz
- Methoden- und Lernkompetenz
- Stärkung der Lernbereitschaft
- Vermittlung neuer Technologien
- Kooperation mit den Betrieben
- Lernen in Gruppen, durch projektorientierte Aufgabenstellungen
- Mitbestimmung der Schüler bei der Schwerpunktsetzung einiger Unterrichtsinhalte
- Einbindung von Computern in den Unterricht und die Nutzung des Internet

## Erläuterungen und Beschreibung der Fächer

### Lebensmitteltechnologie

Im Fach Lebensmitteltechnologie stehen die zur Herstellung von Lebensmitteln benötigten Rohstoffe, Halbfabrikate und Hilfsstoffe im Mittelpunkt. Unterrichtsgegenstände sind die Analyse der Lebensmittelinhaltsstoffe, Erarbeitung von Produktionsverfahren, Vergleich und Beurteilung diverser Vorbehandlungsmethoden, Misch- und Trennverfahren im Hinblick auf produkt- und produktgerechte Verarbeitung und Konservierung sowie die Überwachung der Lebensmittelqualität, auch unter Aspekten eines betrieblichen Qualitätsmanagements.



### Produktionsverfahren

Im Fach Produktionsverfahren stehen die Verfahren zur Herstellung, Lagerung und Verpackung der unterschiedlichen Produktgruppen im Vordergrund. Die Unterrichtsinhalte beziehen sich auf Voraussetzungen und gesetzliche Vorschriften für die sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln und Materialien, produktgerechte Verpackungen und die Steuerung, Bewertung und Berechnung entsprechender Prozesse, Förder- und Lageranlagen. Verpackungsprozesse werden hinsichtlich Mess-, Steuer- und Regelungstechnik (MSR), Nennfüllmengenkontrolle und Verschlusskontrolle bewertet. Veränderungen bei Lebensmitteln werden aus physikalischer, chemischer und biochemischer Sicht analysiert.

## Während der Ausbildung

### Aktivitäten

Besuch von Ausstellungen und Messen am Messestandort Köln und Düsseldorf, z.B. Interpack, Kunststoffmesse, Anuga und Anuga Food Tec.

### Berufsinternat

Die Unterbringung erfolgt in den Berufsinternaten der ZDS.

### Verpflegung

Die Verpflegung erfolgt im Speisesaal der ZDS.

### Abschlussprüfung

Nach Beendigung der Ausbildung wird an der Industrie- und Handelskammer des Heimatortes die Kenntnisprüfung (Theorie) abgelegt.

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

Nach bestandener Prüfung erhält der Absolvent den Facharbeiterbrief im Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“

