

## Interessentenbogen

zur Weiterbildung zum/r „Geprüften Industriemeister/in“

Fachrichtung: Lebensmittel IML-25

Name: .....

Vorname: .....

Geburtsdatum: .....

Geburtsort: .....

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

Straße: .....

PLZ: .....

Wohnort: .....

Telefon: .....

E-Mail: .....

### Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung: .....

Berufsausbildung als: .....

von..... bis .....

Gesellen-/Facharbeiterbrief:.....

am:.....in: .....

### Berufspraxis:

Firma:.....

Von.....bis .....

### Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation:

Teilnahme am Vorbereitungskurs:.....

Abgeschlossen.....IHK .....

## So erreichen Sie uns:

### Postanschrift:

ZDS - Zentralfachschule  
der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
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)

### Schulsekretariat:

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)

## Anmeldung zum Teil II

Bitte reichen Sie mit Ihrer Anmeldung folgende Unterlagen ein:

- Aufnahmeantrag (ausgefüllter Interessentenbogen)
- Tabellarischer Lebenslauf
- Abschlusszeugniskopie der Berufsschule
- Kopie des Gesellenbriefes/Facharbeiterzeugnisses
- Arbeitsbescheinigung/Arbeitszeugnisse
- Nachweis über abgelegten Prüfungsteil II oder Teilnahmebestätigung zu laufendem Vorbereitungskurs



Weiterbildung zum/zur  
Geprüften Industriemeister/in  
Fachrichtung: Lebensmittel

Copyright: BDSI

4 Lehrgangsteile (berufsbegleitend)  
mit jeweils 3-4 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht incl.  
3 Praxistage sowie online Anteil

## Allgemeines

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

### Einsatzbereiche der „Geprüften Industriemeister/in“

Der/die „Geprüfte Industriemeister/in“ arbeitet als Schnittstellenmanager/in in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie. Er/Sie ist in der Lage, in Betrieben unterschiedlicher Größe Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben zu übernehmen und den technisch-organisatorischen Wandel in den Betrieben mitzugestalten.

### Erfordernisse für den Fortbildungsabschluss IMS

- I. Prüfung „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation“
- II. Prüfung „Handlungsspezifische Qualifikation“
- III. Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifizierung/AEVO (vor Beginn der letzten Prüfungsleistung nachzuweisen)

Teil I und III für den Fortbildungsabschluss sind in Eigenverantwortung des Teilnehmers am jeweiligen Heimatort zu absolvieren. Teil II des Abschlusses wird an der ZDS in Solingen absolviert.

Der Vorbereitungskurs zum Prüfungsteil II wird in Form von Präsenzunterricht in 4 Modulen mit jeweils 3-4 Wochen Vollzeitunterricht, inklusive 3 Praxistage à 8 Stunden und 3 Wochen E-Learning Einheiten, verteilt auf ca. 1,5 Jahre durchgeführt. Der Kurs wird durch ein Online-Lernmanagementsystem unterstützt.

Die Prüfung wird von der Bergischen IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid durchgeführt. Zur Anmeldung ist die entsprechende Prüfungsgebühr\* direkt an die Bergische IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid zu entrichten. Bitte informieren Sie sich unter: [www.bergische.ihk.de](http://www.bergische.ihk.de) \*(400,- €)

### Förderungsmöglichkeiten:

Bei angestrebter Förderung nach dem Aufstiegs-BAföG ist eine Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde vor Lehrgangsbeginn erforderlich. Nähere Informationen erhalten Sie unter: [www.aufstiegs-bafög.de](http://www.aufstiegs-bafög.de)

### Nutzen Sie das Aufstiegs-BAföG

- 50 % staatlicher Zuschuss zu den Lehrgangsgebühren
- 50 % zinsgünstiges Darlehen über die KfW
- 50 % Darlehenserlass bei Bestehen der Prüfung

## Infos zur Weiterbildung

### Kurszeiten

Unterricht findet von Montag bis Freitag in der Zeit zwischen 08.00 Uhr und 17.00 Uhr statt. Es werden ca. 40 Unterrichtsstunden pro Woche erteilt.

### Teilnehmerzahl

Mindestens 10 Personen, maximal 26 Personen

### Arbeitsmittel

Für die Weiterbildung werden die üblichen Arbeitsmittel, ein Computer mit Internetzugang, Kamera und Mikrofon benötigt. Bücher werden in Absprache mit den Dozenten von den Teilnehmern beschafft.

### Nächste Kurstermine

IML-23	von	bis
Modul 1/25	14.08.2023	08.09.2023
Modul 2/25	15.01.2024	09.02.2024
Modul 3/25	03.06.2024	28.06.2024
Modul 4/25	11.11.2024	03.12.2024
Prüfungsvorbereitung (P1) und Prüfung (P2)		
P1	05.12.2024 – 06.12.2024	
P2	21.01.2025 – 24.01.2025	

### Unterbringung / Verpflegung

Eine Unterbringung kann in begrenztem Umfang im Gästehaus der ZDS angeboten werden oder erfolgt in eigener Organisation durch den Teilnehmer/in. Ebenso kann auf Wunsch eine Verpflegung in der Mensa der ZDS gebucht werden.

### Gebühren:

Lehrgangsgebühr:	5344 € (1336 €/ Modul)
Lehrmaterial:	150 €
Unterkunft <u>optional</u> :	
Doppelzimmer 1:	35 € p.P. /Nacht
Einzelzimmer 1:	59 € p.P. / Nacht
Einzelzimmer 2:	50 € p.P./ Nacht
Verpflegung:	166,80 €/ Woche

## Prüfungsinhalte

### Prüfungsteil II

Der an der ZDS durchgeführte Unterricht bereitet ausschließlich auf den Prüfungsteil II „Handlungsspezifische Qualifikation“ vor.

a) Zulassungsvoraussetzungen

- Nachweis über das Ablegen (nicht länger als fünf Jahre zurückliegend) des Prüfungsteils I „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation“

b) Inhaltliche Schwerpunkte:

Handlungsspezifische Qualifikation Workload Präsenz: 590 Stunden/ E-Learning: 120 Stunden
Handlungsbereich „Technik“ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmitteltechnologie</li> <li>- Betriebstechnik</li> <li>- Warenmanagement</li> </ul>
Handlungsbereich „Organisation“ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebliches Kostenwesen</li> <li>- Planung, Steuerung, und Kommunikation</li> <li>- Arbeits-, Umwelt-, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit</li> </ul>
Handlungsbereich „Führung und Personal“ <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalführung</li> <li>- Personalentwicklung</li> <li>- Qualitätsmanagement</li> </ul>