

## Interessentenbogen

zur Weiterbildung zum/r „Geprüften Industriemeister/in“

Fachrichtung: Süßwaren  IMS-22

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:

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

### Schulleitung:

Ulrike Winkler

Tel: 0212/5961-20

E-Mail: [u.winkler@zds-solingen.de](mailto:u.winkler@zds-solingen.de)

### Schulsekretariat:

Andrea Altmann

Tel: 0212/5961-21

E-Mail: [a.altmann@zds-solingen.de](mailto:a.altmann@zds-solingen.de)

Bettina Lüdtkke

Tel: 0212/5961-16

E-Mail: [bettina.luedtke@zds-solingen.de](mailto:bettina.luedtke@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 (umseitiger 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: Süßwaren

Copyright: BDSI e.V.



**IM-S Weiterbildung zum/zur  
Geprüften Industriemeister/in**  
4 Lehrgangsteile verteilt auf zwei Jahre:  
mit jeweils 4-5 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht

## Allgemeines

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 in verschiedenen Bereichen der Süßwarenindustrie. 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 4-5 Wochen Vollzeitunterricht (insgesamt 19 Wochen zzgl. Prüfung) verteilt auf 2 Jahre an der ZDS durchgeführt. Der jährliche Einstieg ist möglich (beginnend mit Modul 1 oder 3). Die Prüfung wird von der IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid durchgeführt. Zur Anmeldung ist eine 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)

### 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-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.de)

Förderung mittels Bildungsgutschein über die Arbeitsagentur ist möglich. Bitte sprechen Sie uns an.

## Infos zur Weiterbildung

### Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Freitag in der Zeit zwischen 08.00 Uhr und 17.00 Uhr statt. Unterrichtsverlegung in die Abendstunden erfolgt nach gesonderter Absprache mit den Dozenten. Es werden ca. 40 Unterrichtsstunden pro Woche erteilt.

### Arbeitsmittel

Für die Weiterbildung werden die üblichen Arbeitsmittel benötigt. Bücher werden in Absprache mit den Lehrern/Dozenten von den Teilnehmern beschafft.

### Unterbringung / Verpflegung

Die Unterbringung erfolgt je nach Teilnehmerzahl im Gästehaus der Schule oder in Hotels der näheren Umgebung und wird von der Schule organisiert. Die Verpflegung erfolgt im Speisesaal der ZDS.

### Nächste Kurstermine

IMS-22	von	bis
Modul 3/21	17.08.2020	18.09.2020
Modul 4/21	11.01.2021	05.02.2021
Modul 1/23	17.08./2021	17.09./2021
Modul 4/23	17.01./2022	18.02./2022
Prüfungsvorbereitung (P1) und Prüfung (P2)		
P1	02./2022	
P2	03./2022	

### Kosten

Die aktuellen Lehrgangskosten beinhalten Teilnahmegebühr, Unterkunft im Doppelzimmer (Twinzimmer) und Verpflegung (Vollpension). Der Lehrgang kann nur als Komplettpaket (Teilnahmegebühr, Unterkunft und Verpflegung) gebucht werden. Die Kosten schlüsseln sich wie folgt auf:

	pro Woche	gesamter Kurs
Unterkunft	289,00 €	5.491,00 €
Verpflegung	166,80 €	3.169,20 €
Lehrgangsg Gebühr	329,60 €	6.262,40 €
SUMME	785,40 €	14.922,60 €

## Prüfungsinhalte

### Prüfungsteil I

- a) Zulassungsvoraussetzungen
- erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in dem anerkannten Ausbildungsberuf „Süßwarentechnologie/in“ oder
  - erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der den Ernährungsberufen zugeordnet ist, und eine anschließende mindestens sechsmontatige Berufspraxis oder
  - erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine anschließende mindestens einjährige Berufspraxis oder
  - eine mindestens vierjährige Berufspraxis

### b) Inhaltliche Schwerpunkte:

Die „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation“ umfasst 400 Unterrichtsstunden und ist unterteilt in „Lern- u. Arbeitsmethodik, Rechtsbewusstes Handeln, Betriebswirtschaftliches Handeln, Zusammenarbeit im Betrieb, Methoden der Information, Kommunikation u. Planung, Naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten“. Die Prüfung muss vor der Heimat-IHK abgelegt sein, bevor Prüfungsteil II an der ZDS absolviert werden kann.

### 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 (720 - 760 Unterrichtsstunden)	
Handlungsbereich „Technik“	
- Süßwarentechnologie	- Betriebstechnik
- Rohwarenmanagement	
Handlungsbereich „Organisation“	
- Betriebliches Kostenwesen	
- Planung, Steuerung, und Kommunikation	
- Arbeits-, Umwelt-, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit	
Handlungsbereich „Führung und Personal“	
- Personalführung	- Personalentwicklung
- Qualitätsmanagement	