

Interessentenbogen

zur Weiterbildung zum/r
„Staatlich geprüften Techniker/in“
Fachrichtung: „Lebensmitteltechnik“

TK -23 ab 18.08.2021 **TK-24 ab** 10.08.2022

Name:

Vorname:

Geburtsdatum:

Geburtsort:.....

Staatsangehörigkeit:Konfession:.....

Straße:

PLZ:

Wohnort

Telefon:

E-Mail:

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung:

Berufsausbildung als:

Von..... bis

Berufspraxis nach der Gesellen-/ Facharbeiterprüfung

Firma:

Von.....bis

Firma:

Von..... bis

Firma:

Von..... bis

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
Stellvertreterin: Dr. Kerstin Freund
Tel: 0212/5961-62
E-Mail: k.freund@zds-solingen.de

Sekretariat:

Birgit Fredrichsdorf
Tel: 0212/5961-21
E-Mail: b.fredrichsdorf@zds-solingen.de

Fax: 0212/5961-66
Internet: www.zds-solingen.de



Stand April 2021 / Änderungen vorbehalten

**Berufliche Weiterbildung zum/zur
Staatlich geprüften Techniker/in
Fachrichtung: Lebensmitteltechnik**

Zertifiziert nach AZAV

**2 Jahre Vollzeitunterricht mit staatlicher Abschlussprüfung
und der Möglichkeit des Erwerbs der
Hochschulzugangsberechtigung**

Ziel der Weiterbildung

Der/Die Lebensmitteltechniker/in erlangt in der zweijährigen Vollzeitweiterbildung an der ZDS eine erweiterte berufliche Handlungskompetenz, die ihn/sie befähigt, Führungsaufgaben im mittleren Management der Lebensmittelindustrie zu übernehmen.

Gelernt wird, komplexe Aufgaben selbständig zu bewältigen, Entscheidungen zu treffen, ihre Umsetzung zu planen und durchzuführen und verantwortlich in aufgaben- und projektbezogenen Teams tätig zu werden.

Durch die Weiterbildung erweitert der/die Studierende seine/ihre:

- Fachkompetenz (Fachwissen, Ergebnisbeurteilung)
- Human- und Sozialkompetenz (Teamfähigkeit, verantwortungsbewusstes Handeln, Kommunikationsfähigkeit)
- Methoden- und Lernkompetenz (Planungsverfahren, Arbeitstechniken, Lösungsstrategien, Lernen lernen, Kommunikationsmethoden).

Wichtige Einsatzgebiete des/der Lebensmitteltechnikers/in in der Industrie finden sich in den Bereichen:

- Produktionsvorbereitung und Durchführung
- Qualitätsmanagement
- Anwendungstechnik
- Vertrieb und Kundenbetreuung
- Produktentwicklung

Während der Weiterbildung kann der/die Studierende zusätzlich die Hochschulzugangsberechtigung erwerben. Damit besteht für den/die Absolventen/in die Aufstiegsmöglichkeit über ein anschließendes Studium an einer Hochschule oder Universität zum Bachelor.

Studentenafel

Die Weiterbildung zum/r „Staatlich geprüften Techniker/in“ umfasst 2400 Unterrichtsstunden, verteilt auf zwei Schuljahre. Die Weiterbildung beinhaltet im zweiten Ausbildungsjahr eine Projektarbeit, die in Industriebetrieben mit praxisrelevanter Themenstellung durchgeführt wird und mit einer öffentlichen Ergebnispräsentation auf dem Techniker-Tag abschließt.

Unterrichtseinheiten

Die Unterrichtseinheiten gliedern sich in folgende Bereiche:

I. Fachrichtungsübergreifender Teil:

- Deutsch/ Kommunikation
- Englisch
- Politik/ Gesellschaftslehre
- Betriebs- und Personalwirtschaft
- Mathematik

II. Fachrichtungsbezogener Bereich:

- Lebensmitteltechnologie
- Rohstoffe und Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement/ Lebensmittelrecht
- Betriebstechnik
- Verpackungs-/ Umwelttechnik
- Produktionswirtschaft und Logistik
- Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse
- Kostenbezogenes Management

III. Projektarbeit

IV. Ergänzungskurse (Auszug)

- z.B. Berufs- u. Arbeitspädagogik /AEVO
- Vorbereitung zur Hochschulzugangsberechtigung

Aufnahmebedingungen

Folgende Nachweise sind erforderlich:

- Abschlusszeugnis der Hauptschule oder ein gleichwertiges Zeugnis
- Zeugnis der Berufsschule und Zeugnis mit Benotung über die bestandene Ausbildungsabschlussprüfung in einem Beruf, der den Berufsfeldern Ernährung und Hauswirtschaft oder Nahrungs- und Gastgewerbe zugeordnet werden kann
- Arbeitsbescheinigungen über die praktische Berufstätigkeit im Ausbildungsberuf von mindestens einem Jahr

Bewerbungsunterlagen:

- Ausgefüllter Interessentenbogen (s. Rückseite)
- Tabellarischer Lebenslauf mit Foto
- Abschlusszeugniskopie der allgemeinbildenden Schule
- Abschlusszeugniskopie der Berufsschule
- Kopie des Gesellenbriefes/Facharbeiterzeugnis
- Arbeitsbescheinigung/Arbeitszeugnisse

Kosten/Förderungsmöglichkeiten

Es werden keine Aufnahme-, Teilnahme- und Prüfungsgebühren erhoben. Die Kosten für Lehrmittel und Betriebsbesichtigungen tragen die Studierenden. Arbeitskleidung und Arbeitsmittel sind von den Studierenden zu beschaffen. Eine Unterkunft wird nicht gestellt. Die ZDS kann jedoch vermittelnd tätig werden. Nach Entrichten einer Gebühr können die Studierenden an der Verpflegung durch die schuleigene Küche teilnehmen.



Förderungsmöglichkeiten

Bei angestrebter Förderung nach dem Aufstiegs-BAföG und Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) ist eine Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde vor Weiterbildungsbeginn erforderlich.

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §81 SGB III. Über Details informieren wir Sie auf Anfrage.

Beginn, Dauer und Abschluss

Der Unterricht beginnt nach den Sommerferien eines jeden Jahres und schließt nach zwei Jahren mit der Abschlussprüfung zum/r „Staatlich geprüften Techniker/in“ der Fachrichtung Lebensmitteltechnik ab.

Unterrichtszeiten

Unterricht findet von Montag bis Donnerstag jeweils von 08.00 - 16.00 Uhr und Freitag von 08.00 - 12.15 Uhr statt. Es werden pro Woche 34-36 Unterrichtsstunden erteilt.

Teilnehmerzahl

Pro Lehrgang sind zwei Klassen mit je 24 Teilnehmern zugelassen.

Nächster Lehrgang :

- TK 1-23: Beginn am 18.08.2021