

Interessentenbogen

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

TK-25 ab 09.08. 2023

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 erreichst du 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 2022 / Änderungen vorbehalten

Du willst beruflich durchstarten?
Dein Ziel:
Staatlich geprüfte/r Techniker/in
Fachrichtung: Lebensmitteltechnik

Wir bieten dir 2 Jahre Vollzeitunterricht mit staatlichem Abschluss und der Möglichkeit des Erwerbs der Hochschulzugangsberechtigung.

Ziel deiner Weiterbildung

Mit dem/r Lebensmitteltechniker/in erlangst du in der zweijährigen Vollzeitweiterbildung an der ZDS eine erweiterte berufliche Handlungskompetenz, die dich befähigt, Führungsaufgaben im mittleren Management der Lebensmittelindustrie zu übernehmen.

Du erlernst 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 diese Weiterbildung erweiterst du deine:

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

Typische Einsatzgebiete für dich als Lebensmitteltechniker/in in der Industrie finden sich in den Bereichen:

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

Während der Weiterbildung kannst du zusätzlich die Hochschulzugangsberechtigung erwerben, um anschließend an einer Hochschule oder Universität zu studieren.

Stundentafel

Unsere Weiterbildung zum/r „Staatlich geprüften Techniker/in“ umfasst 2400 Unterrichtsstunden, verteilt auf zwei Schuljahre. Im zweiten Weiterbildungsjahr wirst du eine Projektarbeit im Team absolvieren. In einem Industriebetrieb bekommt ihr ein praxisrelevantes Thema. Das Team präsentiert am Techniker-Tag öffentlich die Ergebnisse.

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

Unsere Aufnahmebedingungen

Folgende Nachweise musst du erbringen:

- 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

Deine Bewerbungsunterlagen

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

Kosten/Förderungsmöglichkeiten

Wir erheben keine Aufnahme-, Teilnahme- und Prüfungsgebühren für unseren Abschluss.

Für die Dauer der Weiterbildung stellen wir dir alle Lehrbücher und ein Microsoft-Surface-Tablet kostenlos zur Verfügung.

Arbeitskleidung und Arbeitsmittel musst du dir selbst beschaffen. An der Verpflegung durch die schuleigene Küche kannst du kostenpflichtig teilnehmen.



Deine Förderungsmöglichkeiten

Wenn du eine Förderung nach dem Aufstiegs-BAföG und Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAföG) anstrebst, so musst du vor Weiterbildungsbeginn Kontakt zu der zuständigen Behörde aufnehmen.

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

Beginn, Dauer und Abschluss deiner Weiterbildung

Dein 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.

Deine Unterrichtszeiten

Dein Unterricht findet von Montag bis Donnerstag jeweils von 08.00 - 16.00 Uhr und Freitag von 08.00 - 12.15 Uhr statt. Du hast pro Woche 34-36 Unterrichtsstunden.

Dein nächster Lehrgangsbeginn:

- TK 1-25: Start am 09.08.2023

Lust auf unsere Weiterbildung? Dann füll den Interessentenbogen aus und schick ihn uns zu!