

Interessentenbogen

zur Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“
Fachrichtung: „Lebensmitteltechnik“
AF-L 27.10.2025 - 19.03.2027

Name: _____

Vorname: _____

Geburtsdatum: _____

Geburtsort: _____

Staatsangehörigkeit: _____ Familienstand: _____

Straße: _____

PLZ: _____

Wohnort _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang

Schulbildung: _____

Abschlussklasse: _____

Berufsschule _____

von _____ bis _____

Andere berufliche Erstausbildung: _____

am _____

Berufspraxis

Firma: _____

Von _____ bis _____

Firma: _____

Von _____ bis _____

Firma: _____

Von _____ bis _____

So erreichen Sie uns:

zds-solingen.de



Postanschrift:

**ZDS - Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.**
De-Leuw-Straße 1-9
42653 Solingen
Tel. 0212 59 61 0

Schulleitung:

Ulrike Medicke
Tel.: 0212 59 61 20
E-Mail: u.medicke@zds-solingen.de

Schulsekretariat:

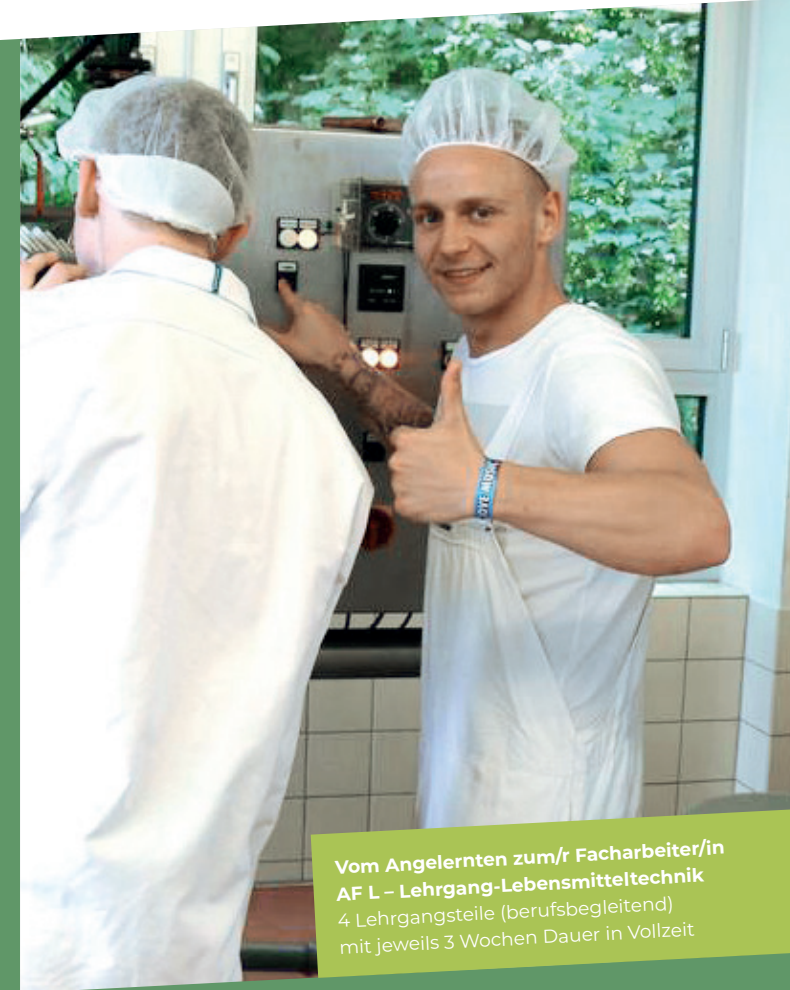
Birgit Fredrichsdorf / Daniela Pranskat
Tel.: 0212 59 61 21 / -16
Fax: 0212 59 61 66
E-Mail: b.fredrichsdorf@zds-solingen.de
Website: www.zds-solingen.de



QR Code scannen und
aktuelle Informationen
erhalten!



Stand: 01/2024 - Änderungen vorbehalten



Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in
AF L - Lehrgang-Lebensmitteltechnik
4 Lehrgangsteile (berufsbegleitend)
mit jeweils 3 Wochen Dauer in Vollzeit

Berufliche Weiterbildung zur
**Fachkraft für
Lebensmitteltechnik**
mit Abschlussprüfung vor der IHK

Allgemeines

Die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft bietet Weiterbildung für Angelernte im Lebensmittelbereich an. Diese Lehrgänge richten sich an Mitarbeiter/innen, die schon längere Zeit im Unternehmen tätig sind (mindestens 4,5 Jahre im Lebensmittelbereich), aber keinen Facharbeiterbrief im Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ besitzen.

Die Weiterbildung erstreckt sich über 12 Wochen verteilt auf 4 Lehrgangsteile zu jeweils drei Wochen Vollzeitunterricht.

Unterricht

Der Unterricht gliedert sich in folgende Bereiche:

Bereich	Thema
Lebensmitteltechnologie	<ul style="list-style-type: none"> Chemische, physikalische und biologische Grundlagen Hygiene, Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht Nährstoff- und Rohstoffkunde Herstellungstechnologien
Produktionsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> Betriebstechnik, Technische Kommunikation Verfahrenstechnik Verpackungstechnik Fördertechnik Mathematik, Physik
Wirtschafts- und Betriebslehre	<ul style="list-style-type: none"> Unternehmensformen Vertragsrecht

Prüfung

Nach Beendigung des Lehrgangs wird an der IHK des Heimatortes die Kennnisprüfung (Theorie) abgelegt. Die Fertigkeitsprüfung (Praxis) führt die IHK in den Betrieben vor Ort durch. Die zuständigen Prüfungskommissionen beurteilen die Prüflinge in ihrem Arbeitsumfeld.

Arbeitsmittel

Für den Lehrgang werden Schreibmaterialien, Taschenrechner und Lehrbücher benötigt. Der Besitz eines Laptops oder Tablets ist empfehlenswert.

Infos zur Weiterbildung

Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Freitag jeweils von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr statt. Es werden pro Woche 40 Unterrichtsstunden erteilt.

Unterbringung und Verpflegung

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

Zeugnisse / Facharbeiterbrief

Jede/r Teilnehmer/in erhält am Ende des Lehrgangs ein Lehrgangszeugnis mit Noten in allen Bereichen. Die Bergische IHK stellt für jeden Absolventen bei bestandener Abschlussprüfung einen Facharbeiterbrief aus.

Anmeldung

Für die Anmeldung werden benötigt:

- Arbeitsbescheinigung des Arbeitgebers
- Beruflicher Werdegang
- Ausgefüllter Interessentenbogen

Kosten

Lehrgangsgebühr: 3403,20 € (850,80 €/Modul)

Unterkunft optional:

Doppelzimmer: 725 € p.P./Modul

Verpflegung: 470 € p.P./Modul

Teilnehmerzahl

Pro Lehrgang sind 18 Teilnehmer zugelassen.

Förderung*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt die Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §81 SGB III. Dabei werden die Lehrgangs- und Lehrbücherkosten sowie die IHK Prüfungsgebühr übernommen.

Didaktische Verlaufsplanung des Lehrgangs

Lehrgangsteil	Stoffverteilung
1. und 2. Teil	Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL) <ul style="list-style-type: none"> Sozialversicherung / Rechtsgrundlagen Arbeitnehmerrechte / Tarifvertrag
	Lebensmitteltechnologie (LT) <ul style="list-style-type: none"> Ernährungsphysiologie technologische Eigenschaften von Rohstoffen und Lebensmitteln und deren Lagerbedingungen Vitamin- und mineralstoffreiche LM, Getränke Grundlagen der Mikrobiologie LM-Hygiene und Sicherheit / Schädlinge
3. und 4. Teil	Produktionsverfahren (PV) <ul style="list-style-type: none"> Reinigungs- und Zerkleinerungsverfahren Mischverfahren Unfallverhütung / Arbeitssicherheit Rohrleitungen und Armaturen Grundbegriffe der Verpackungstechnik Packstoffe: Papier, Karton, Pappe, Glas Stetigförderer für Feststoffe / Pumpen Gleichungen / Drei- und Fünfsatz / Prozentrechnung Physikalische Größen / Dichte / Bewegungslehre
	Wirtschafts- und Betriebslehre (WBL) <ul style="list-style-type: none"> Betriebliche Mitbestimmung / Tarifvertrag Unternehmensformen
3. und 4. Teil	Lebensmitteltechnologie (LT) <ul style="list-style-type: none"> Kohlenhydratreiche LM / Eiweißreiche LM LM-Recht und Eichrecht Qualitätsmanagementsysteme
	Produktionsverfahren (PV) <ul style="list-style-type: none"> Wärmeübertragung / Thermische Trennverfahren Motoren Verfahrensfließbilder- und RI-Fließbilder Packstoffe: Kunststoff, Aluminium, Weißblech Füllmaschinen und Verschleißmaschinen Dosieren von Feststoffen und Flüssigkeiten Mischungsrechnen / Flächen- und Volumenberechnung Druck / Arbeit / Energie / Leistung Wärmelehre
	Abschlussprüfung vor der IHK