

Informationsseminar:

**Weiterbildung zum/r staatlich
geprüften
Techniker/in Fachrichtung
Lebensmitteltechnik**

Sprecher heute Abend:

- Max Wortmeier
- Jeff Boss

Lehrer:

- Frau Chudziak
- Herr Mazajka
- Frau Medicke

Für Fragen im Chat:

- Elisa Stüttem
- Jana Ottinger

Willkommen

Warum sind wir heute hier?



Was erwartet Sie heute?



Vorstellung Berufsbild

Ablauf der Weiterbildung

Vertiefung der Unterrichtsstunden

Finanzierungsmöglichkeiten



Berufsbild

Techniker/in Lebensmitteltechnik





... überwachen Produktionsprozesse, um höchste Qualitätsstandards sicherzustellen



... tragen zur Verbesserung von Vielfalt und Qualität in der Lebensmittelindustrie bei



... setzen Maßnahmen zur Einhaltung gesetzlicher Vorschriften um



... kreieren in der Produktentwicklung neue Produkte



... analysieren Proben und überwachen Hygienepraktiken



... treffen Entscheidungen bei der Auswahl von Rohstoffen

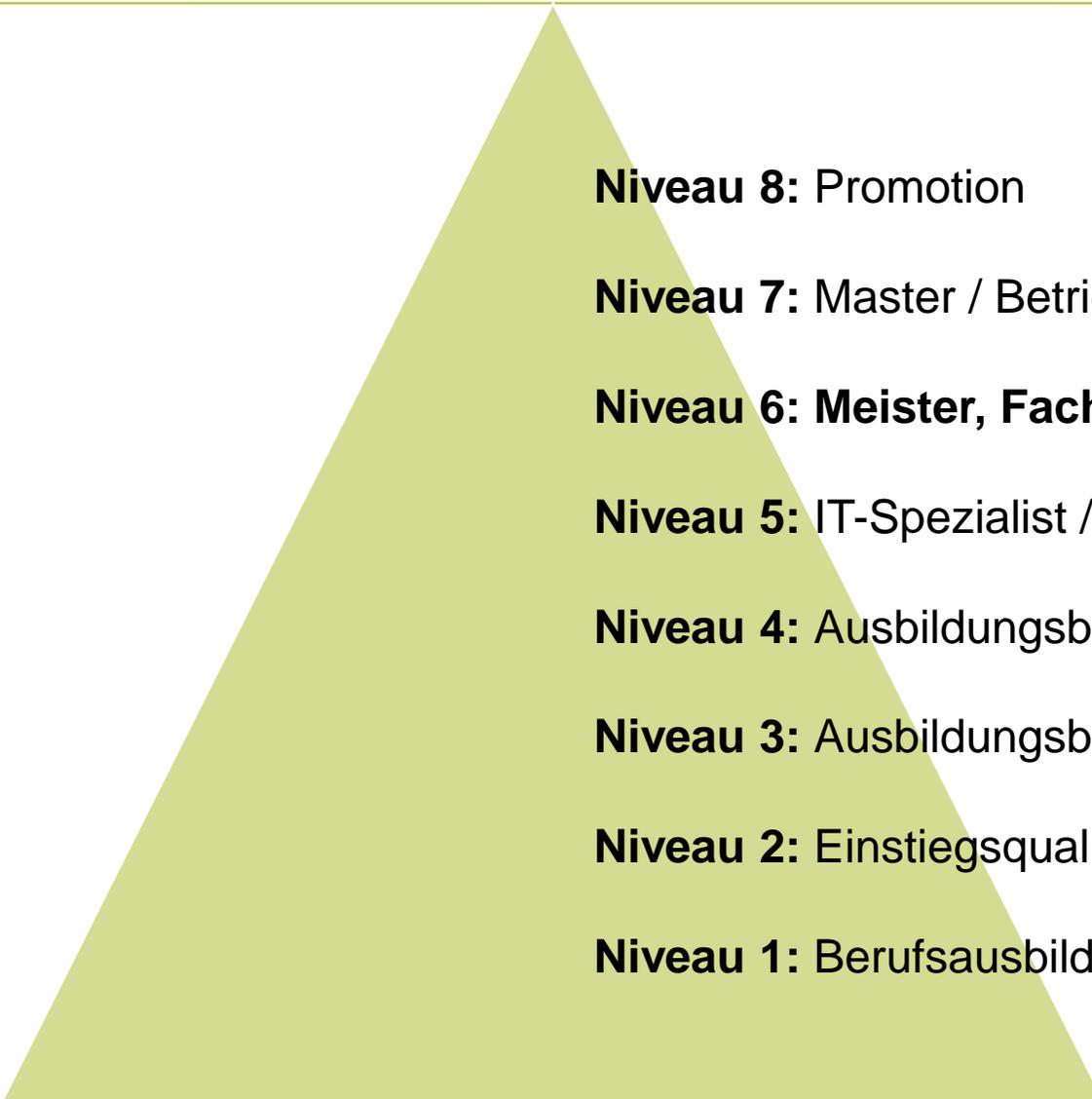


... passen Herstellungsverfahren an und optimieren Prozesse



... entwickeln innovative Rezepturen





Niveau 8: Promotion

Niveau 7: Master / Betriebswirt

Niveau 6: Meister, Fachwirt, Fachkaufmann, Bachelor

Niveau 5: IT-Spezialist / Servicetechniker u.ä.

Niveau 4: Ausbildungsberufe 3- bis 3,5-jährig

Niveau 3: Ausbildungsberufe 2-jährig

Niveau 2: Einstiegsqualifizierung, Berufsfachschule

Niveau 1: Berufsausbildung Vorbereitung

Staatlich geprüfte/r Techniker/in

Ablauf

Erstes Jahr	Zweites Jahr
1200 Schulstunden	1200 Stunden (davon 260 h Projektarbeit)
32 – 34 Wochenstunden	32 – 34 Wochenstunden
Möglichkeiten für Lernunterstützung	Mögliche Zertifikate: Prozessmanagement, Fachabitur
Ausbilderschein	Abschluss

1. + 2. Stunde	8:00 – 9:30
Pause	9:30 – 9:45
3. + 4. Stunde	9:45 – 11:15
Pause	11:15 – 11:30
5. Stunde	11:30 – 12:15
Mittagspause	12:15 – 13:30
6. + 7. Stunde	13:30 – 15:00
Pause	15:00 – 15:15
8. Stunde	15:00 – 16:00



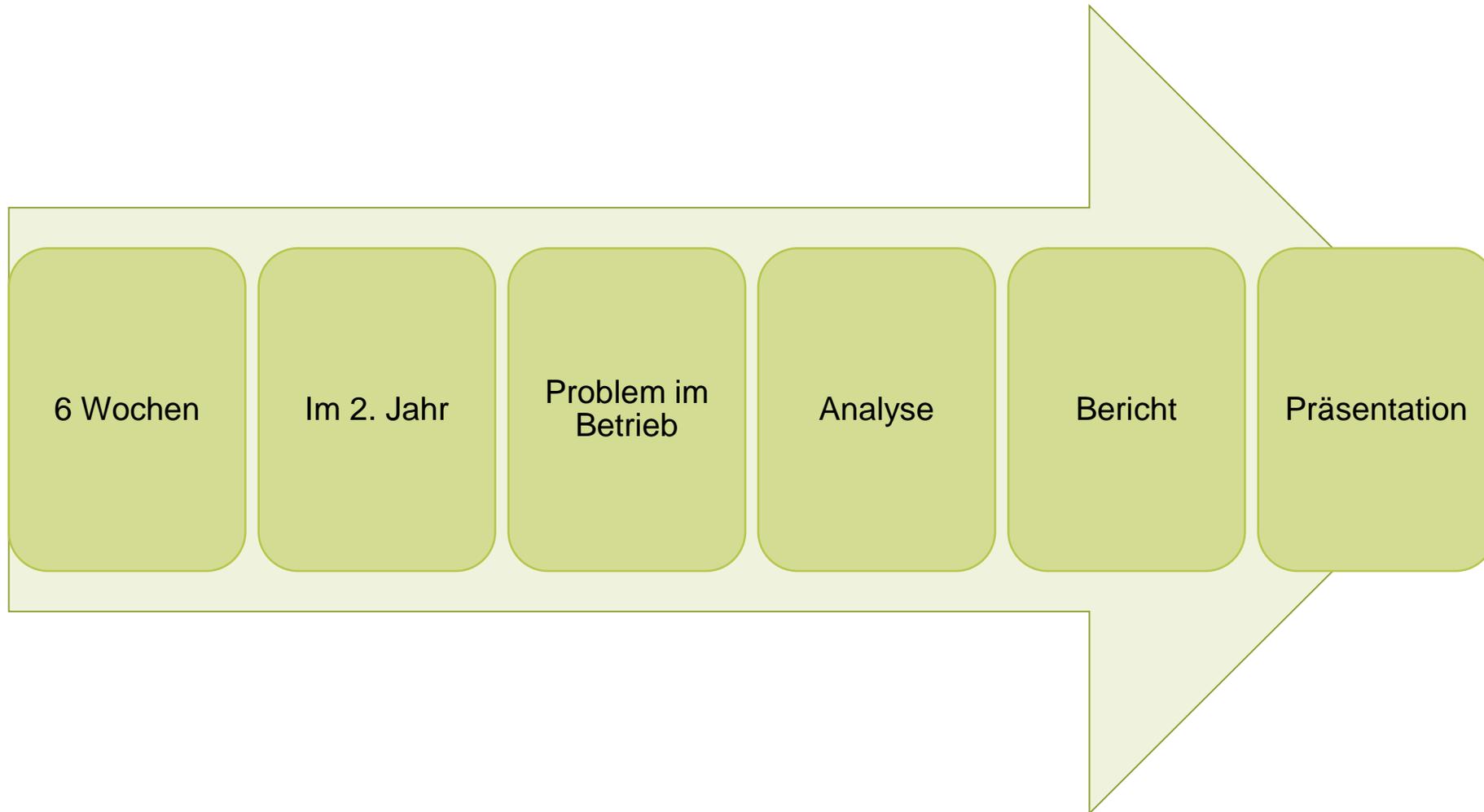
Ferien nach NRW-
Reglung



Gesetzliche
Feiertage

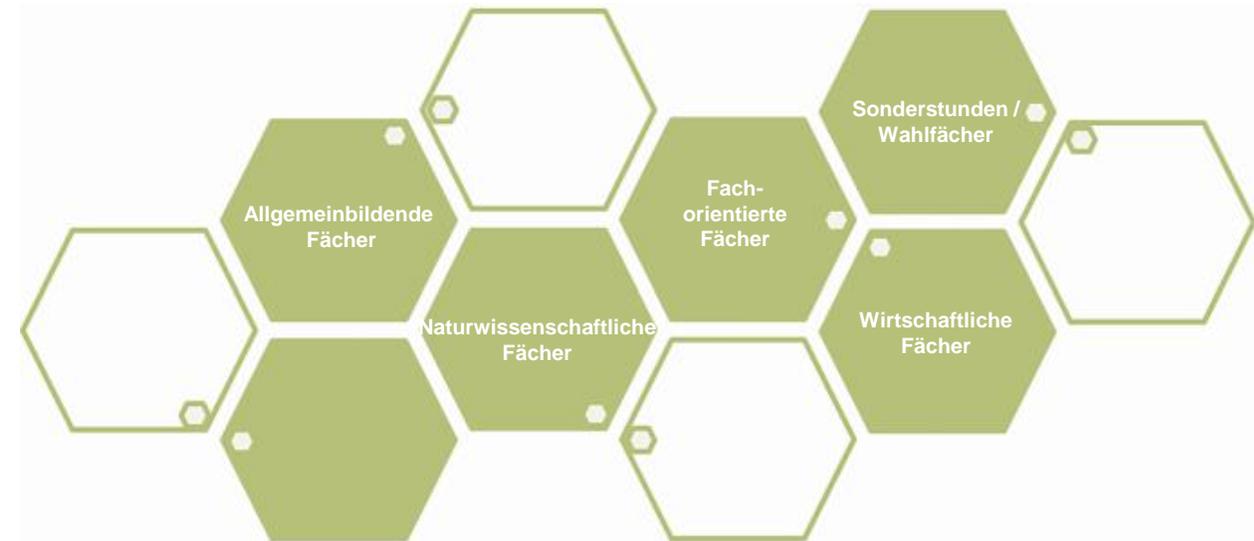


Bewegliche
Feiertage



Vorstellung der Unterrichtsstunden

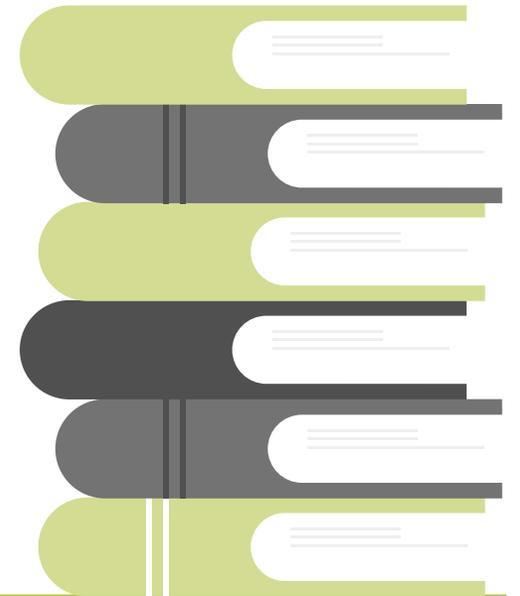
- Allgemeinbildende Fächer
- Naturwissenschaftliche Fächer
- Fachorientierte Fächer
- Wirtschaftliche Fächer
- Sonderstunden in Form von Wahlfächern



- Deutsch
 - 3 Wochenstunden

- Englisch
 - 2 Wochenstunden
 - von Grundkenntnissen bis zu Fachbezogenem Wissen

- Politik
 - 1 Woche





- Mathe
 - 2 Wochenstunden
 - von Grundrechenarten bis Abiturniveau



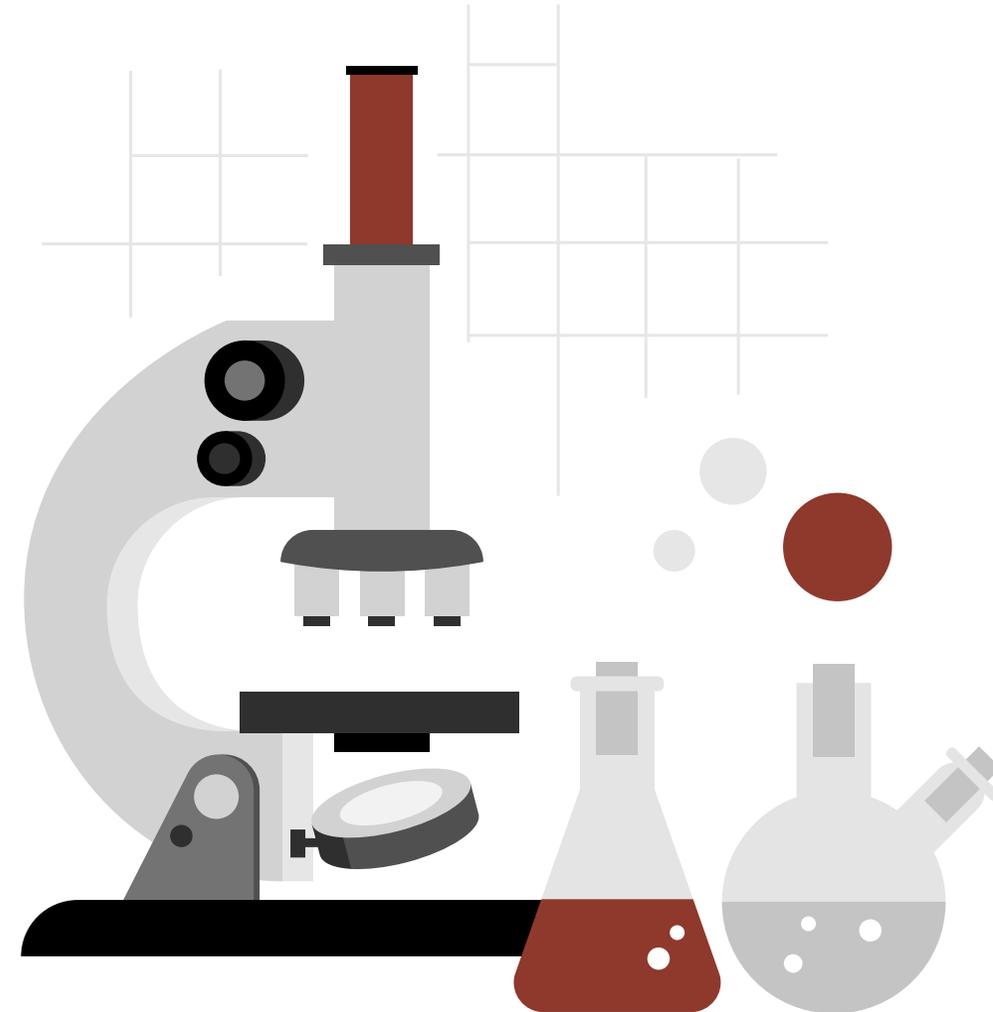
- Physik
 - 1 Wochenstunden
 - von Grundkurs bis Abiturniveau



- Chemie
 - 1 Wochenstunden
 - von Grundkurs bis Abiturniveau



- Betriebstechnik (aufgeteilt in 3 Fächer)
 - Messtechnik 1 Wochenstunden
 - Fördertechnik 1 Wochenstunden
 - Technische Kommunikation 1 Wochenstunden



Fachorientierte Fächer



- Lebensmitteltechnologie
 - 6 Wochenstunden



- Rohstoffkunde / Produktentwicklung
 - 2 Wochenstunden



- Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht
 - 2 Wochenstunden



- Produktionswirtschaft / Logistik
 - 2 Wochenstunden



- Verpackung / Umwelttechnik
 - 2 Wochenstunden



Bildquelle: Reven.de



- Betriebs- / Personalwirtschaften
 - 2 Wochenstunden



- Kostenmanagement
 - 2 Wochenstunden



- AEVO (Berufspädagogik)
- Fachabitur
- Prozessmanagement (Webinar)
- Workshopstunden



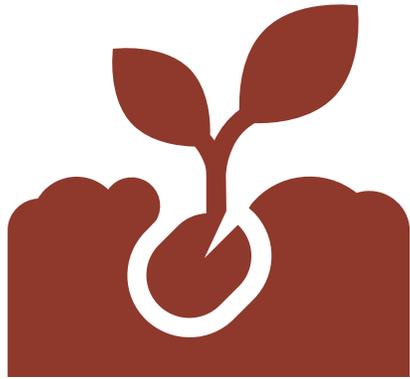
Themenübersicht der Fächer

**Qualitätsmanagement,
Lebensmittelrecht, Rohstoffkunde
und Produktentwicklung**



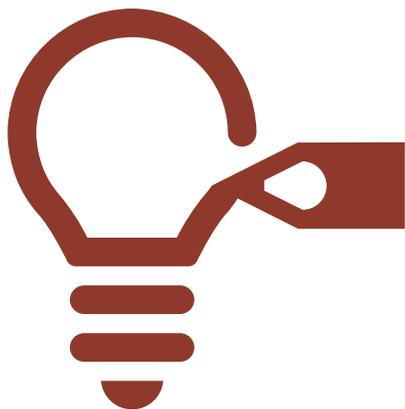
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht

- Q-Anforderungen an LM, analytische Untersuchungsmethoden von LM
- LM-Hygiene: Grundlagen der Mikrobiologie, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsmanagement, IfSG
- LM-Sicherheit: HACCP-Konzept, LM-Überwachung, LM-Rückruf
- LM-Kennzeichnung, Zusatzstoffe
- Fertigpackungs-VO
- Audit und Zertifizierung: ISO 9001, IFS



Rohstoffkunde

- Grundlagen der Ernährung
- Wasser als LM, Obst und Gemüse
- Proteine und proteinreiche LM: Milch, Eier, Fleisch
- Kohlenhydrate und kohlenhydratreiche LM: Zucker, Backwaren, Süßwaren
- Fette und fetthaltige LM: Ölsamen, tierische/pflanzliche Fette und Öle



Produktentwicklung

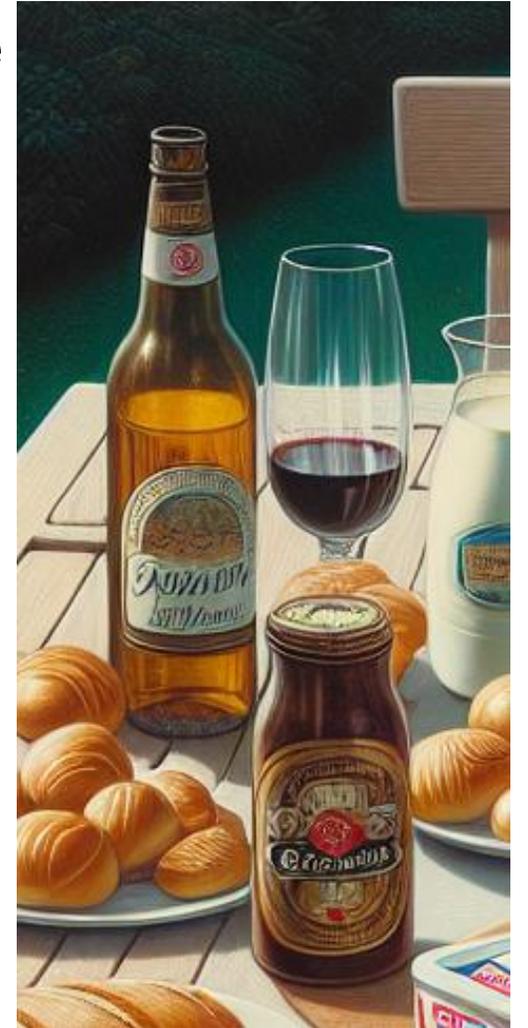
- Produktlebenszyklus
- Marktforschung, LM-Trends, Ideenfindung für ein neues Produkt
- Produkt- und Marketingkonzept: Entwicklung eines Eigenproduktes
- Markteinführung

Themenübersicht im Fach Lebensmitteltechnologie



Lernfeld 1 Getränke

- Industrielle Verarbeitung von Obst, Gemüse und Getreide
- Herstellung von
 - Wein und Sekt
 - Bier
 - Saft aus Obst und Gemüse



Lernfeld 2 Milchprodukte

- Herstellung von Milchprodukten
- Herstellung von
 - Milch
 - Joghurt
 - Butter
 - Käse



Lernfeld 3 Getreide

- Herstellung von Mehl- und Stärkeprodukten
- Herstellung von
 - Backwaren
 - Feinen Backwaren
 - Nudeln
 - Stärke



Herstellung von Zucker und verschiedenen Süßwaren

- Herstellung von
 - Zucker
 - Gummi- und Geleeartikeln
 - Schokolade
 - Hart- und Weichkaramellen



- Herstellung von
 - Raffiniertem Öl
 - Nativem Öl
 - Margarine
 - Konfektionierten Mischfetten



- Themenübersicht
 - Schlachtung
 - Fleischverarbeitung
 - Rohwurst
 - Brühwurst
 - Kochwurst
 - Roh- und gekochter Schinken



Verlauf der Unterrichtsstunden

- Theoretischer Unterricht
- Gruppenarbeiten, Poster, Präsentationen
- Praktischer Unterricht



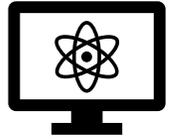
Bildquelle: Freepik.de



Bildquelle: Freepik.de



Bildquelle: Freepik.de



- Smartboards



- Tablets als Leihgeräte



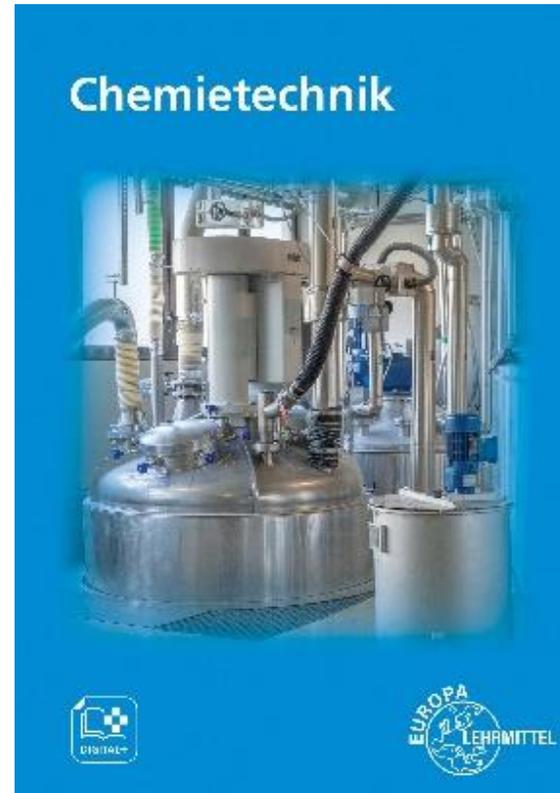
- Lehrbücher



- Spinde



- Einfache Laborkleidung



Bildquelle: Europa-learnmittel.de



Bildquelle: utb.de

- Beim Grundlebensunterhalt keine Rückzahlung (bis zu 1.019 Euro im Monat)
- Zusätzlich kann ein zinsgünstiges Darlehen aufgenommen werden
- Anträge sind nicht an das Bundesministerium für Bildung und Forschung oder die Landesministerien zu senden. Senden Sie Ihre Anträge bitte an das **örtlich zuständige Förderamt**. Hierbei hilft Ihnen auch die Postleitzahlensuche.

https://www.aufstiegs-bafoeg.de/SiteGlobals/Forms/aufstiegsbafoeg/aemtersuche/aemtersuche_marginalformular.html#anker_aemtersuche

Haben Sie noch Fragen?

**Weitere Informationen:
[https://zds-solingen.de/weiterbildung/
staatlich-gepruefter-techniker/](https://zds-solingen.de/weiterbildung/staatlich-gepruefter-techniker/)**