

Der Industriemeister der Fachrichtung Lebensmittel ist Berater, Koordinator und Konfliktlöser in der Produktion verkaufsfertiger Nahrungs- und Genussmittel. Außerdem stellt er die Qualität der Produkte sicher. Er ist eine fachlich und methodisch kompetente Führungskraft, die den permanenten Wandel konstruktiv mitgestaltet und eine kontinuierliche Lernbereitschaft mitbringt. Dieser Lehrgang bereitet Mitarbeiter der Lebensmittelindustrie, die ihr Wissen erweitern wollen, auf die neuen Führungsanforderungen vor.

Dieses Weiterbildungsangebot findet im Präsenzlernen statt. Vereinzelt werden Lerninhalte mittels Live Online Training (Webinar) gelehrt. Der Dozent wird dann die Lerninhalte interaktiv online vermitteln und ist jederzeit präsent.

Der Lehrgang zum Gepr. Industriemeister Lebensmittel beinhaltet den Ausbilderschein. Sollten Sie bei Ihrer Anmeldung den Ausbilderschein bereits absolviert haben, können Sie den Lehrgang selbstverständlich auch ohne Ausbilderschein besuchen. Wir rechnen Ihnen diese Kosten entsprechend raus.

Ihr Abschluss:

IHK-Prüfungszeugnis Gepr. Industriemeister*in Lebensmittel

Ihr Ansprechpartner



Sandra Buhrmann

Tel.: 07131 26414-23

Fax: 07131 26414-54

sandra.buhrmann@ihk-weiterbildung.de

Diese Website verwendet Cookies

Wir verwenden Cookies, um Ihnen ein optimales Webseiten-Erlebnis zu bieten. Dazu zählen Cookies, die für den Betrieb der Seite und für die Steuerung unserer kommerziellen Unternehmensziele notwendig sind, sowie solche, die lediglich zu anonymen Statistikzwecken genutzt werden. Sie können selbst entscheiden, welche Kategorien Sie zulassen möchten. Bitte beachten Sie, dass auf Basis Ihrer Einstellungen womöglich nicht mehr alle Funktionalitäten der Seite zur Verfügung stehen. Weitere Informationen finden Sie in unseren Datenschutzhinweisen.

- ☒ Notwendig
☐ Statistiken
☐ Marketing
Auswahl bestätigen Alle auswählen

Details

Notwendig (2)

Statistiken (2)

Marketing (2)

Notwendige Cookies helfen dabei, eine Webseite nutzbar zu machen, indem sie Grundfunktionen wie Seitennavigation und Zugriff auf sichere Bereiche der Webseite ermöglichen. Die Webseite kann ohne diese Cookies nicht richtig funktionieren.

Name	Anbieter	Zweck	Ablauf
wire	ihk-weiterbildung.de	Der Cookie ist für die sichere Anmeldung und die Erkennung von Spam oder Missbrauch der Webseite erforderlich.	Session
cmnstr	ihk-weiterbildung.de	Speichert den Zustimmungstatus des Benutzers für Cookies.	1 Jahr

Statistik-Cookies helfen Webseiten-Besitzern zu verstehen, wie Besucher mit Webseiten interagieren, indem Informationen anonym gesammelt und gemeldet werden.

Name	Anbieter	Zweck	Ablauf
_ga_PFO7PMP11H	Google	Wird verwendet, um Daten zu Google Analytics über das Gerät und das Verhalten des Besuchers zu senden. Erfasst den Besucher über Geräte und Marketingkanäle hinweg.	2 Jahre
_ga	Google	Registriert eine eindeutige ID, die verwendet wird, um statistische Daten dazu, wie der Besucher die Website nutzt, zu generieren.	2 Jahre

Wir verwenden Marketing-Cookies, um Besuchern auf Webseiten zu folgen und für sie relevante Anzeigen und Kampagnen auszuspielen.

Name	Anbieter	Zweck	Ablauf
_fbp	Facebook	Wird von Facebook genutzt, um eine Reihe von Werbeprodukten anzuzeigen, zum Beispiel Echtzeitgebote dritter Werbetreibender.	90 Tage
ln_or	LinkedIn	Wird von LinkedIn für zur Identifizierung des Browsers, Speicherung von Spracheinstellungen und für die Aussteuerung von Anzeigen verwendet.	1 Tag

Impressum

- Technische Unterlagen
- Prozess- und Produktionsdaten

Zusammenarbeit im Betrieb

- Sozialverhalten/Gruppenverhalten
- Führungstechniken und -methoden
- Kommunikation und Kooperation

Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten

- Chemische Grundlagen
- Angewandte Physik
- Grundlagen der Statistik
- Elektrotechnik

2. Teil: Handlungsspezifische Qualifikationen

Handlungsbereich Technik

- Lebensmitteltechnologie
- Betriebstechnik
- Warenmanagement

Handlungsbereich Organisation

- Betriebliches Kostenwesen
- Planung, Steuerung und Kommunikation
- Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit

Handlungsbereich Führung und Personal

- Personalführung
- Personalentwicklung
- Qualitätsmanagement

Technische Voraussetzungen

PC, Laptop oder Tablet Microsoft Windows 7 oder höher, Mac OS X 10.10 oder höher, Android 5.0x oder höher, iOS 8.0 oder höher, iPadOS 13 oder neuer Kamera Headset (Kopfhörer mit Mikrofon) Internetzugang mit mind. 2 Mbps im Download und 1 Mbps im Upload Google Speedtest

Informationen zur IHK-Weiterbildungsprüfung

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ein Lehrgangsbesuch keine Voraussetzung für die Zulassung zu einer Prüfung darstellt. Umgekehrt wird durch die Teilnahme an einem Lehrgang kein Anspruch auf Zulassung zur Prüfung begründet.

Die Zulassung zur Prüfung erfolgt ausschließlich durch die Industrie- und Handelskammer. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, vor Beginn einer Weiterbildungsmaßnahme, bei der Industrie- und Handelskammer den Antrag auf Zulassung zur Prüfung zu stellen.

Weitere Informationen und das Antragsformular auf Prüfung der Zulassung erhalten Sie auf der Internetseite der IHK Heilbronn Franken.

Der Gepr. Industriemeister Lebensmittel besteht aus zwei Teilen. Der erste Teil sind die "Fachrichtungsübergreifenden Basisqualifikationen" und der zweite Teil sind die "Handlungsspezifischen Qualifikationen".

Die Zulassungsvoraussetzungen werden in einer Verordnung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung festgelegt.

An der Fortbildungsprüfung kann man grundsätzlich teilnehmen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

Für die Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation (BQ):

Eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der den Ernährungsberufen zugeordnet ist

ODER

Eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine auf die Berufsausbildung folgende mindestens einjährige Berufspraxis

ODER

Eine mindestens vierjährige Berufspraxis

Für die Handlungsspezifischen Qualifikationen (HQ):

Das Ablegen des Prüfungsteils "Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen", das nicht länger als fünf Jahre zurückliegt und Erfüllte BQ-Voraussetzungen und mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis

Die Berufspraxis soll wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Industriemeisters Lebensmittel aufweisen.

Die für die Berufspraxis wesentlichen Bezüge sind nach § 1 Abs. (3) der Verordnung folgende:

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses:

(...)

(3) Durch die Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit soll der Geprüfte Industriemeister Lebensmittel in der Lage sein, in Betrieben unterschiedlicher Größe sowie in verschiedenen Bereichen und Tätigkeitsfeldern eines Betriebes Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben wahrzunehmen und sich auf Änderungen von Methoden und Systemen in der Produktion, auf neue Strukturen der Arbeitsorganisation und auf neuen Methoden der Organisationsentwicklung, der Personalführung und -entwicklung einzustellen sowie den technischorganisatorischen Wandel im Betrieb mitzugestalten. Zur erweiterten beruflichen Handlungsfähigkeit gehören im Einzelnen folgende Aufgaben:

1. Sachaufgaben:

- a) die lebensmittelspezifischen Produktionsprozesse überwachen und optimieren,
- b) die In- und Außerbetriebnahme von Produktionsanlagen organisieren und überwachen,
- c) den Einsatz von Betriebs- und Produktionsmitteln koordinieren und deren Erhaltung und Betriebsbereitschaft sowie deren Werterhalt sicherstellen,
- d) den Werterhalt von Rohwaren, Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Halbfabrikaten, Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien bei Transport und Lagerung sicherstellen,
- e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Betriebsstörungen einleiten und die Energieversorgung für die Produktionsabläufe sichern,
- f) bei der Einrichtung von Arbeitsstätten und der Gestaltung von Arbeitsplätzen unter Beachtung ergonomischer Gesichtspunkte und entsprechender Vorschriften mitwirken,
- g) technologische Weiterentwicklungen im Unternehmen umsetzen und
- h) bei der Entwicklung von Vorschlägen für neue technische Konzepte und Spezifikationen mitarbeiten und den kontinuierlichen Verbesserungsprozess mitgestalten;

2. Organisationsaufgaben:

- a) die Arbeitsabläufe zur Herstellung von Lebensmitteln planen und überwachen sowie sich an der Planung und Umsetzung neuer Produktionsprozesse beteiligen,
- b) die Kontrollen der ein- und ausgehenden Produkte sowie die Dokumentationen der Produktionsprozesse sicherstellen,
- c) Kostenpläne aufstellen sowie die Kostenentwicklung überwachen und auf einen wirtschaftlichen Ablauf achten,
- d) bei der Auswahl und Beschaffung von Geräten, Maschinen und Produktionsanlagen mitwirken,
- e) Qualitäts- und Quantitätsvorgaben planen und deren fristgemäße Einhaltung gewährleisten,
- f) die Rückverfolgbarkeit von Produkten und Prozessen sicherstellen,
- g) die Instandhaltung in Abstimmung mit den zuständigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie mit den beteiligten betrieblichen Bereichen koordinieren und überwachen,
- h) die Einhaltung der Arbeitssicherheits-, Umwelt-, Gesundheits- und Hygienevorschriften sicherstellen;

3. Führungsaufgaben:

- a) die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Sinne der Unternehmensziele führen und ihnen Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben, nach betriebswirtschaftlichen und arbeitsrechtlichen Gesichtspunkten und unter Berücksichtigung ihrer individuellen Eignung, ihrer Kompetenzen und ihrer Interessen zuordnen, sie zu selbstständigem, verantwortlichem Handeln anleiten, ihre Motivation fördern und sie an Entscheidungsprozessen beteiligen,
- b) bei der Planung des Personalbedarfs und bei Stellenbesetzungen mitwirken,
- c) Arbeitsgruppen betreuen und moderieren,
- d) die ziel- und lösungsorientierte Kooperation und Kommunikation zwischen und mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, mit den Führungskräften sowie mit dem Betriebsrat fördern,
- e) Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie Gruppen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen beurteilen, Personalentwicklungsmaßnahmen fördern sowie Unterweisungen durchführen und veranlassen,
- f) die Innovationsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern; neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in ihre Arbeitsbereiche einführen,
- g) die Ausbildung der zugeteilten Auszubildenden vorbereiten und organisieren und die Durchführung der Ausbildung sicherstellen sowie
- h) Qualitätsziele umsetzen sowie das qualitätsbewusste Handeln und die Kundenorientierung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern.

§3 Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen

(2) Der Nachweis des Erwerbs der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistungen vorzulegen.

(...)

Weitere Informationen und das Antragsformular auf Prüfung der Zulassung erhalten Sie auf der Internetseite der IHK Heilbronn Franken.

<https://ihk-anmeldeportal.de/hauptantrag>

Wir empfehlen, den Antrag auf Prüfung der Zulassung vor dem Lehrgangsstart zu stellen.

Für die Angaben übernehmen wir keine Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Anmeldung

Telefon: 07131 26414-23 • Fax: 07131 26414-54
E-Mail: sandra.buhrmann@ihk-weiterbildung.de



IHK-Zentrum für Weiterbildung
Ferdinand-Braun-Straße 20
74074 Heilbronn

Anmeldung

Lehrgangsnummer
Beginn/Datum

Lehrgang

Postadresse:

Name, Vorname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon (privat)

Mobil (privat)

E-Mail (privat)

Geburtsdatum/-ort

Ausbildungsberuf / abgeschlossen im Jahr

Funktion/Bereich im Unternehmen/Betrieb

Firma (genaue Bezeichnung)

Firmenanschrift: Straße/Hausnummer

Firmenanschrift: PLZ/Ort

Branche

Telefon/Fax (geschäftlich)

E-Mail (geschäftlich)

Ort, Datum

Rechnungsadresse:

(bei abweichender Rechnungsadresse)

Firma oder Name, Vorname

Ansprechpartner/-in für Weiterbildung in unserem Unternehmen

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Arbeiten Sie im Schichtbetrieb? ☐ ja ☐ nein
Frühschicht in der Woche ☐ gerade ☐ ungerade
Rechnung an ☐ Privat ☐ Firma

Bitte ankreuzen

- ☐ Ich habe die AGB und das Widerrufsrecht für Verbraucher auf der Website (www.ihk-weiterbildung.de/agb) gelesen und bin damit einverstanden.
- ☐ Ich willige in die Verarbeitung und Nutzung meiner personenbezogenen Daten gemäß der Datenschutzerklärung ein. Insbesondere willige ich darin ein, dass meine Daten an die zuständige Fachabteilung der IHK Heilbronn-Franken oder derjenigen Industrie- und Handelskammer weitergeleitet werden, die die Prüfung abnimmt.
- ☐ Senden Sie mir 2× jährlich Ihr Weiterbildungsprogramm per Post.

Unterschrift