

Seminarinhalte

Abschluss

Geprüfte/-r Industriemeister/-in Fachrichtung
Lebensmitteltechnik (IHK)

Zulassungsvoraussetzungen (für die IHK-Prüfung)

Zur Prüfung ist zuzulassen, wer

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Lebensmittel zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis **oder**
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis oder eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis nachweist.
- Abweichend von Absatz 1 kann zur Industriemeisterprüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er/sie Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat (berufliche Handlungsfähigkeit), die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.
- Die abgelegte Ausbildereignungsprüfung muss bei der Anmeldung zur Prüfung nachgewiesen werden.

Hinweis:

Wir empfehlen, die Zulassung zur Prüfung vor Beginn des Lehrgangs bei der Handelskammer Hamburg zu beantragen.
Einzelheiten über Zulassungsvoraussetzungen und evtl. Ausnahmeregelungen klären Sie bitte mit der Handelskammer Hamburg (Tel. 040 36138-0).

Information und Beratung

Martin Vorhauer

Fon 040 23703-404

Fax 040 23703-410

m.vorhauer@grone.de

Adresse

Grone Wirtschaftsakademie GmbH – gemeinnützig –
Heinrich-Grone-Stieg 4
20097 Hamburg



Sie finden uns in Haus 4!

Anfahrt

Mit der S3 oder S31: Haltestelle Hammerbrook (2 Min. Fußweg)

Mit der S1, S11, S2, S21: Haltestelle Berliner Tor (5 Min. Fußweg)

Mit der U2, U3: Haltestelle Berliner Tor

Mit den Buslinien 25, 112: Haltestelle S-Hammerbrook

Mit dem Auto: Zufahrt über Hammerbrookstraße, in Höhe des S-Bahnhofs Hammerbrook gegenüber der Wendenstraße einbiegen. Für die Abend- und Wochenendkurse stehen direkt vor dem Haus Parkplätze zur Verfügung.



www.grone.de/hh-wirtschaftsakademie

Grone

WISSEN, DAS SIE WEITERBRINGT

Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001:2015
Zertifiziert nach AZAV

BERUFSBEGLEITEND

Gepr. Industriemeister/-in Lebensmitteltechnik (IHK)



Fortbildung mit Abschluss

Termin

- 10.10.2020 – 30.11.2022
(Wochenendkurs)

inkl. 4 Vollzeitwochen, eine Woche ist als Bildungsurlaub anerkannt

Grone Wirtschaftsakademie
GmbH – gemeinnützig –

EIN UNTERNEHMEN DER STIFTUNG GRONE-SCHULE



Gepr. Industriemeister/-in Lebensmitteltechnik (IHK)

Seminarinformationen

Gepr. Industriemeister Lebensmittel übernehmen Führungsaufgaben im mittleren Management in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Dort führen sie vor allem organisatorische und planerische Aufgaben aus. Industriemeister/-innen der Fachrichtung Lebensmittel finden Beschäftigung in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Hier planen und koordinieren sie Produktionsprozesse unter betriebswirtschaftlichen Rahmenvorgaben.

Ihr Nutzen

Diese Fortbildung bereitet Sie auf die Prüfung vor der Handelskammer Hamburg vor. Als Industriemeister/-innen der Fachrichtung Lebensmittel planen, steuern und überwachen Sie Arbeitsprozesse in der Produktion verkaufsfertiger Nahrungs- und Genussmittel und stellen die Qualität der Produkte sicher.

Im Einzelnen sind Sie für die Funktion der Betriebsmittel verantwortlich, Sie leiten dazu die Mitarbeiter an und übernehmen die Aufgaben der Ausbildung. Sie stellen den reibungslosen Betriebsablauf auch in der Zusammenarbeit mit anderen Betriebsteilen (Beschaffung und Logistik, Personal usw.) sicher. Mit dem Meister-Abschluss erwerben Sie die Hochschulzugangsberechtigung, die an Fachhochschulen und auch an Universitäten gilt.

Dauer

- Ca. 24 Monate (exkl. Hamburger Schulferien)
- Sa. 08:30 – 15:30 Uhr
- Inkl. 3 Vollzeitwochen
(2 Wochen sind als Bildungsurlaub anerkannt)

Kosten

- € 5.800,00 (bei Ratenzahlung € 5.920,00 – 4 Raten á € 1.480,00
1. Rate 31.10.2019 3. Rate 01.10.2020
2. Rate 01.04.2020 4. Rate 01.04.2021
- Zzgl. Prüfungsgebühr € 750,00
(zu zahlen direkt an die Handelskammer Hamburg)
- Zzgl. ca. € 150,00 für Lernmittel

I. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen

1. Rechtsbewusstes Handeln und Berücksichtigung von einschlägigen Rechtsvorschriften

- Arbeitsvertragsrecht, Tarifvertragsrecht, betriebliche Vereinbarungen
- Betriebsverfassungsgesetz
- Sozialversicherung, Entgeltfindung, Arbeitsförderung
- Arbeitsschutz- und arbeitssicherheitsrechtliche Vorschriften
- Umweltrecht
- Wirtschaftsrechtliche Vorschriften und Bestimmungen

2. Betriebswirtschaftliches Handeln

- Ökonomische Handlungsprinzipien von Unternehmen
- Grundsätze betrieblicher Aufbau- und Ablauforganisation
- Methoden der Organisationsentwicklung
- Methoden der Entgeltfindung und kontinuierlichen betrieblichen Verbesserung
- Kostenarten-, Kostenstellen-, und Kostenträgerrechnung und Kalkulationsverfahren

3. Anwenden von Methoden der Information, Kommunikation und Planung

- Erfassen, Analysieren und Aufbereiten von Prozessen und Produktionsdaten
- Bewerten von Planungstechniken und Analysemethoden
- Anwenden von Präsentationstechniken
- Anwenden von Projektmanagementmethoden
- Auswählen und Anwenden von Informations- und Kommunikationsformen und -mitteln

4. Zusammenarbeit im Betrieb

- Berufliche Entwicklung des Einzelnen
- Einfluss von Arbeitsorganisation und Arbeitsplatz auf Sozialverhalten des Einzelnen
- Einfluss von Gruppenstruktur auf Gruppenverhalten und Zusammenarbeit
- Eigenes und fremdes Führungsverhalten
- Führungsmethoden und -techniken
- Kommunikation und Kooperation

5. Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten

- Auswirkungen naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten
- Verschiedene Energieformen im Betrieb
- Betriebs- und fertigungstechnische Größen bei Belastung und Bewegung
- Statistische Verfahren und Berechnungen

Seminar-
informa-
tionen

II. Handlungsspezifische Qualifikationen

6. Handlungsbereich „Technik“

- Lebensmitteltechnologie
- Betriebstechnik
- Warenmanagement

7. Handlungsbereich „Organisation“

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

8. Handlungsbereich „Führung und Personal“

- Personalführung
- Personalentwicklung
- Qualitätsmanagement

Förderung

- Wenn Sie die persönlichen Voraussetzungen erfüllen, können Sie durch das Aufstiegs-Bafög AFBG gefördert werden. Direkte Informationen finden Sie auf der Seite des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unter www.aufstiegs-bafog.de.