



## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Zur Prüfung vor der zuständigen Stelle (IHK) kann nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) §45 Abs.2 ohne Berufsausbildung zugelassen, wer mindestens das Eineinhalbfache der vorgeschriebenen Ausbildungszeit in dem Beruf tätig war, in dem er die Prüfung ablegen möchte. Der Nachweis über die Tätigkeit im jeweiligen Beruf erfolgt in der Regel durch Arbeitszeugnisse, Arbeitsverträge aber auch andere Nachweise glaubhaft macht.

Ist der Nachweis dieser Mindestzeit nicht oder nicht vollständig möglich, kann eine Zulassung auch dann erfolgen, wenn die Person durch Zeugnisse oder auf andere Weise glaubhaft belegt, dass sie die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat, die eine Zulassung zur Prüfung rechtfertigt.



## PRÜFENDE INSTANZ/ABSCHLUSS

Prüfung vor der IHK zu Schwerin / IHK-Zeugnis



## TERMINE & ZEITEN

Start: geplant Oktober 2019

- 14-tägig am Samstag von 08:00—16:00 Uhr
- Ausgenommen die Ferienwochen in M-V
- 4 Blockwochen

Ende: Februar 2021



Ansprechpartner  
**Björn Radzko**  
Telefon  
**0385 48 02-61**  
Telefax  
**0385 48 02-15**  
E-Mail  
**radzko@sazev.de**

Anschrift  
**Saz - Schweriner  
Aus- und Weiterbil-  
dungszentrum e.V.**

**Ziegeleiweg 7  
19057 Schwerin**

WEB  
**www.sazev.de**



Quelle: riha WeserGold

Berufliche  
Nachqualifizierung (IHK)

**Lebensmitteltechnik**

Eine Initiative der



## ZIELE DER WEITERBILDUNG

Ziel der Qualifizierung ist es, die Teilnehmer/-innen auf das erfolgreiche Absolvieren der IHK-Prüfung zum/zur **Maschinen- und Anlagenführer/-in, Schwerpunkt Lebensmitteltechnik** bzw. der **Fachkraft für Lebensmitteltechnik**, vorzubereiten.



## ZIELGRUPPE

Berufserfahrene und/oder beschäftigte Mitarbeiter in Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie ALG-I-, ALG-II-Empfänger, die qualifizierte Tätigkeiten im Status eines Facharbeiters mit Berufsabschluss der Branche ausüben wollen.



## LEHRGANGSKONZEPT

Die berufliche Nachqualifizierung bereitet die Teilnehmer/-innen zielgerichtet und umfassend auf die Prüfung vor der IHK vor.

Ausgangspunkt der Qualifizierung ist eine umfassende Kompetenzfeststellung des vorhandenen Fachwissens und der Erfahrungen der Teilnehmer/-innen.

Aufbauend auf den vorhandenen Kompetenzen werden die in den Ausbildungsordnungen beschriebenen Kenntnissen und Fertigkeiten in den Seminaren aufgearbeitet und vertieft.

Im Verlauf der Qualifizierung werden kontinuierlich der Lernstand ermittelt und Lernerfolgskontrollen durchgeführt.



Quelle: SternMaid



## QUALIFIZIERUNGSGEHÄLT

### BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

- Lern- und Arbeitsmethodik
- Gesundheit- und Umweltschutz
- Wirtschafts- und Sozialkunde, Arbeits- und Tarifrecht
- Betriebliche und technische Kommunikation
- Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen
- Qualitätssicherung
- Steuerungs- und Regelungstechnik
- Steuerung des Materialflusses

### BERUFLICHE FACHBILDUNG

- Werkstoff-, Betriebs- und Hilfsstoffkunde, Werkstoffeigenschaften
- Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen
- Branchenspezifische Fertigungstechniken
- Einrichtung und Bedienung von Produktionsanlagen
- Wartung und Inspizierung von Maschinen und Anlagen, Qualitätssicherung



## FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Je nach den individuellen Eingangsvoraussetzungen stehen Förderprogramme zur Verfügung. Wir beraten Sie gerne zu den Möglichkeiten.

Beispiel für Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten für Ihre Weiterbildung:

- **Bildungsgutschein**
- **Bildungsschecks**
- **Bildungsprämie**



## KONTAKT

Sie haben Fragen? Nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Björn Radzko  
Tel. 0385 - 4802-61  
Email radzko@sazev.de