

## Anmeldung und Beratung

**Sekretariat:** Gisela Heller  
Tel: +49 (0)89 85 805-0  
Fax: +49 (0)89 85 805-26  
E-Mail: info@doemens.org

**Lehrgangleiter:** Thomas Huber  
Tel: +49 (0)89 85 805-23  
E-Mail: huber@doemens.org

**Schulleiter:** Dr. Wolfgang Stempf  
Tel: +49 (0)89 85 805-36  
E-Mail: stempf@doemens.org

## Doemens-Akademie

### Stichwort „GBM“

Stefanusstraße 8  
D-82166 Gräfelfing

Weitere Informationen finden Sie auf  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)



## Termine

### Studium 2012/2014:

- 1. Block:** 10.09. bis 05.10.2012
- 2. Block:** 03.12. bis 21.12.2012 (3 Wochen!)
- 3. Block:** 07.01. bis 08.02.2013 (5 Wochen!)
- 4. Block:** 14.10. bis 08.11.2013
- 5. Block:** 10.03. bis 04.04.2014

### Studium 2014/2016:

- 1. Block:** 15.09. bis 10.10.2014
- 2. Block:** 05.01. bis 30.01.2015
- 3. Block:** 02.03. bis 27.03.2015
- 4. Block:** 12.10. bis 06.11.2015
- 5. Block:** 22.02. bis 18.03.2016

## Gebühren

**Anmeldegebühr:** € 50,00

**Studiengebühr pro Block:** € 1.500,00

### In den Studiengebühren sind enthalten:

Lehrmaterialien, Bücher, Skripten, Arbeitskopien, Internet-Zugang, Materialkosten für Praktika, Exkursionen inkl. Übernachtungen.

Für Teilnehmer, die noch keine Ausbilder-Eignungsprüfung (AdA) besitzen, wird ein 1-wöchiger Intensivkurs als Vorbereitung zur Ausbilder-Eignungsprüfung angeboten. Der Kurs findet vor oder nach einem der Studienblöcke statt.

Kosten: € 400 (inkl. Lehrmaterial)

### Weitere Kosten:

Prüfungsgebühren (Ausbilder-Eignungsprüfung der HWK bzw. Meisterprüfung der IHK)

## Getränketriebsmeister/in (IHK)



## Zielgruppe

Dieses berufsbegleitende Studium in 5 Blöcken á 4 Wochen richtet sich an Fachkräfte der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkeindustrie, sowie Betriebe mit alkoholfreier Getränkeproduktion, die eine Qualifizierung in der Ebene des technischen Managements anstreben.



## Zulassungsvoraussetzungen

Bewerber besitzen als Zulassungsvoraussetzung:

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem Beruf der Getränke-, Metall- oder Elektrobranche **und**
- eine weitere einschlägige Berufspraxis von mindestens 2 Jahren

oder

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen gewerblich-technischen oder handwerklichen Ausbildungsberuf **und**
- eine weitere einschlägige Berufspraxis von mindestens 3 Jahren

oder

- eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 6 Jahren.

Bei der einschlägigen Berufspraxis sind mindestens in drei der nachstehenden Gebiete Tätigkeiten von mindestens je ½ Jahr nachzuweisen:

- Grundstoffverarbeitung
- Getränkeabfüllung
- Betriebshygiene
- Qualitätsüberwachung
- Maschinenbedienung

Die Zulassung zur Meisterprüfung erfolgt durch die IHK für München und Oberbayern.

## Ausbildungsziele

Das Ausbildungsziel des Lehrganges ist, die Kenntnisse zu vermitteln, die zur erfolgreichen Ablegung der Meisterprüfung von der Industrie- und Handelskammer erforderlich sind. Der Absolvent weist fundiertes Fachwissen und

umfassende Fertigkeiten auf, die es ihm ermöglichen, im gesamten Bereich der alkoholfreien Getränkeindustrie eingesetzt zu werden und dort als Fachkraft und Führungskraft in der Planung und Ausführung Verantwortung zu übernehmen beziehungsweise in der technischen Leitung des Betriebes mitzuwirken.

## Ausbildungsinhalte

Das Studium beginnt im zweijährigen Rhythmus jeweils im Herbst gerader Jahreszahlen. Der Unterricht erfolgt in Vollzeit mit einer durchschnittlichen Wochenstundenzahl von 39 Unterrichtsstunden. Das Studium gliedert sich in einen fachübergreifenden und einen fachrichtungsspezifischen Teil. Im fachrichtungübergreifenden Teil werden Kenntnisse über betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, Kostenrechnung, Arbeitsplatzorganisation, Arbeitsplatz- und Betriebsgestaltung sowie arbeits- und sozialrechtliche Aspekte vermittelt. Aufbauend auf mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen, wie Chemie, Physik, Statistik, werden im fachrichtungsspezifischen Teil Kenntnisse und Fertigkeiten für den gesamten Bereich der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkeindustrie vermittelt. Dazu gehören unter anderem Rohstoffkunde, Mineralwassergewinnung, Technologie der Herstellung alkoholfreier Erfrischungsgetränke, Grundstoffe, Ausmisch-, Abfüll- und Verpackungstechnik, Maschinen- und Werkstoffkunde und Energiewirtschaft.

Die Bereiche Qualitätskontrolle mit Hilfe mikrobiologischer und chemisch-technischer Analyseverfahren, die Betriebs- und Arbeitsverfahren sowie die Arbeitssicherheit und der Umweltschutz sind weitere Ausbildungsinhalte.

## Fächergliederung

### Fachpraxis / Fachtheorie

556 Stunden

- Technologie der Getränkeherstellung und Abfülltechnologie
- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung
- Qualitätsmanagement
- Rohstoffkunde
- Werkstoff- und Maschinenkunde
- Prozessautomation

### Betriebsorganisation und Rechnungswesen

100 Stunden

- Kostenlehre im technischen Bereich
- Beruflicher Schriftverkehr
- Mitarbeiterführung

### Wirtschafts- und Rechtskunde

124 Stunden

- Grundlagen der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre
- Volkswirtschaftliche Grundbegriffe
- Grundzüge des betrieblichen Personalwesens
- Rechtsgrundlagen
- Lebensmittelgesetzgebung
- Arbeitssicherheit
- Betrieblicher Umweltschutz

**Gesamt:**

**780 Stunden**

## Abschlussqualifikation

Nach Ablegung der Meisterprüfung vor der IHK erhält der erfolgreiche Absolvent den Titel „**Getränketriebsmeister/in**“.