

## 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

**Lehrgangsführer:** Dr. Peter Schropp  
Tel: +49 (0)89 85 805-22  
E-Mail: schropp@doemens.org

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

## Doemens-Akademie

### Stichwort „LMM“

Stefanusstraße 8  
D-82166 Gräfelfing

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



## Industriemeister/in Lebensmittel (IHK)



## Termine

### Studium 2013/2015

**Block 1:** 24.06. bis 19.07.2013

**Block 2:** 18.11. bis 13.12.2013

**Block 3:** 28.04. bis 23.05.2014 (Übergr. Prüfung 12.05.14)

**Block 4:** 13.10. bis 07.11.2014

**Block 5:** 02.02. bis 27.02.2015

### Studium 2014/2016

**Block 1:** 23.06. bis 18.07.2014

**Block 2:** 24.11. bis 19.12.2014

**Block 3:** 13.04. bis 08.05.2015 (Übergr. Prüfung 27.04.15)

**Block 4:** 14.09. bis 09.10.2015

**Block 5:** 11.01. bis 05.02.2016

## Gebühren

**Anmeldegebühr:** € 50

**Studiengebühr pro Block:** € 1.150

### In den Studiengebühren sind enthalten:

Lehrmaterialien, 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.

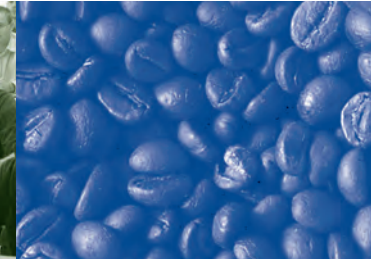
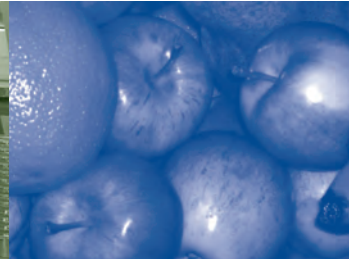
**Kosten:** € 400 (inkl. Lehrmaterial)

### Weitere Kosten:

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

## Zielgruppe

Dieses berufsbegleitende Studium in fünf Blöcken á vier Wochen richtet sich an Fachkräfte der gesamten Lebensmittelbranche, die eine Qualifizierung in der Ebene des mittleren technischen Managements anstreben.



## Zulassungsvoraussetzungen

Bewerber besitzen als Zulassungsvoraussetzung:

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Lebensmittel zugeordnet werden kann **und**
- eine weitere einschlägige Berufspraxis von mindestens einem Jahr

oder

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem Ausbildungsberuf, der der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet werden kann **und**
- eine weitere einschlägige Berufspraxis von mindestens 2 Jahren

oder

- eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 5 Jahren.

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 vor der Industrie- und Handelskammer erforderlich sind. Der erfolgreiche Absolvent weist fundierte Kenntnisse und Fertigkeiten auf, die es ihm ermöglichen, im gesamten Bereich der Lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt zu werden und dort als Führungskraft in der Planung und Ausführung Verantwortung zu übernehmen.

## Ausbildungsinhalte

Das Studium wird jährlich angeboten. Der Unterricht erfolgt in Vollzeit mit einer durchschnittlichen Wochenstundenzahl von 38 Unterrichtsstunden.

Das Studium gliedert sich in einen fachrichtungsübergreifenden und einen fachrichtungsspezifischen Teil. Im fachrichtungsübergreifenden 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 industriellen Herstellung von Lebensmitteln vermittelt. Dazu gehören unter anderem die Beurteilung von Lebensmitteln, Halbfabrikaten sowie Roh- und Hilfsstoffen hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe, mögliche Veränderungen während der Verarbeitung und lebensmittelrechtliche Aspekte.

Schwerpunkt im Bereich Betriebstechnik sind die Vermittlung von Kenntnissen über die im Lebensmittelbereich eingesetzten Werkstoffe, Fördertechniken, Maschinenelemente, Kältetechnik, Mess-, Steuerungs- und Regeltechnik sowie Energieversorgung.

Der Bereich Fertigungstechnik befasst sich mit der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, der Verpackungstechnik sowie der Lagerung von Fertigprodukten und den dabei auftretenden Veränderungen.

Im Bereich der technischen Kommunikation bilden EDV und technisches Zeichnen die Schwerpunkte. Auf dem Feld der Betriebsüberwachung werden Einblicke in die

mikrobiologischen Zusammenhänge, in die hygienischen Anforderungen an die Betriebsstätte und das Personal sowie in Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion vermittelt, ebenso wie Qualitätskontrolle, Arbeitssicherheit und Umweltschutz.

## Fächergliederung

Fächer:	Stunden
■ Grundlagen für kostenbewusstes Handeln	70 Std.
■ Grundlagen für rechtsbewusstes Handeln	60 Std.
■ Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb	70 Std.
■ Mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	150 Std.
■ Technische Kommunikation	50 Std.
■ Betriebstechnik	80 Std.
■ Lebensmittelkunde	80 Std.
■ Fertigungstechnik	80 Std.
■ Betriebsüberwachung	80 Std.
■ Arbeitssicherheit und Umweltschutz	40 Std.

**Gesamt** 760 Std.

## Abschlussqualifikation

Die erfolgreich abgeschlossene Prüfung führt zum Abschluss „**Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin - Fachrichtung Lebensmittel**“.