

Inhaltsverzeichnis

| | <u>Seite</u> |
|--|--------------|
| Vorwort | III |
| Taxonomie der Lernziele | V |
| Konzeption mit Stundenempfehlung | VII |
| Lern- und Arbeitsmethodik | 1 |
| A Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen* | |
| 1. Rechtsbewusstes Handeln | |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | |
| 3. Anwenden von Methoden der Information, Kommunikation und Planung | |
| 4. Zusammenarbeit im Betrieb | |
| 5. Berücksichtigen naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten | |
| B Handlungsspezifische Qualifikationen | 3 |
| I. Handlungsbereich „Technik“ | 3 |
| 1. Lebensmitteltechnologie | 3 |
| 2. Betriebstechnik | 11 |
| 3. Warenmanagement | 19 |
| II. Handlungsbereich „Organisation“ | 27 |
| 4. Betriebliches Kostenwesen | 27 |
| 5. Planung, Steuerung und Kommunikation | 35 |
| 6. Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit | 45 |
| III. Handlungsbereich „Führung und Personal“ | 55 |
| 7. Personalführung | 55 |
| 8. Personalentwicklung | 65 |
| 9. Qualitätsmanagement | 69 |
| Anhang | |
| Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel“ | 77 |
| Abkürzungsverzeichnis | 87 |
| Feedbackbogen | 89 |

*Der Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ ist hier der Vollständigkeit halber erwähnt. Er ist identisch für die Industriemeisterabschlüsse, unabhängig von der fachlichen Ausrichtung und in einem separaten Rahmenplan vom DIHK veröffentlicht worden.

Vorwort

Die neue Rechtsverordnung vom 17. Februar 2017 über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel trat am 1. Juli 2017 in Kraft. Sie löst die alte Verordnung, die noch aus dem Jahr 1985 stammte, ab. Die neue Struktur der Prüfung orientiert sich an dem seit 1997 erfolgreichen Modell der „neuen“ Industriemeisterprüfungen, wobei in diesem Fall der Handlungsbereich „Technik“ die drei Qualifikationsschwerpunkte „Lebensmitteltechnologie“, „Betriebstechnik“ sowie „Warenmanagement“ umfasst.

Der Rahmenplan wurde von Sachverständigen der Unternehmen, der Bildungsträger und der Industrie- und Handelskammern entwickelt. Er folgt der Struktur der Rechtsverordnung und ist in zwei Teile, die Fachrichtungsübergreifenden Basisqualifikationen sowie die Handlungsspezifischen Qualifikationen geteilt. Der Rahmenplan bildet gemeinsam mit dem Rahmenplan „Geprüfter Industriemeister – Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen/Grundlegende Qualifikationen“ die Grundlage für ein Curriculum und ist damit die Basis für die Gestaltung von Prüfungsvorbereitungslehrgängen. Es werden spezifische Qualifikationen vorausgesetzt, die in der Ausbildung zu den anerkannten Berufen und/oder durch einschlägige Berufserfahrung erworben wurden.

Die im zweiten Teil der Prüfung zu bearbeitenden integrierenden Situationsaufgaben entsprechen typischen betrieblichen Handlungsaufträgen. Im Lehrgang bedeutet dies, dass mit komplexen Lernaufgaben auf die Lösung der Situationsaufgaben vorbereitet werden sollte.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben – vielen Dank.
Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern viel Erfolg!

Jochen Reinecke
Deutscher Industrie- und Handelskammertag
Juli 2017

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel/
Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel

| | |
|--|-------------------------|
| Lern- und Arbeitsmethodik | 10 UStd. |
| A Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen | 400 UStd. |
| 1. Rechtsbewusstes Handeln | 60 UStd. |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 120 UStd. |
| 3. Anwenden von Methoden der Information, Kommunikation und Planung | 80 UStd. |
| 4. Zusammenarbeit im Betrieb | 70 UStd. |
| 5. Berücksichtigen naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten | 70 UStd. |
| B Handlungsspezifische Qualifikationen | 700 UStd. |
| I. Handlungsbereich „Technik“ | <u>310 UStd.</u> |
| 1. Lebensmitteltechnologie | 120 UStd. |
| 2. Betriebstechnik | 100 UStd. |
| 3. Warenmanagement | 90 UStd. |
| II. Handlungsbereich „Organisation“ | <u>200 UStd.</u> |
| 4. Betriebliches Kostenwesen | 60 UStd. |
| 5. Planung, Steuerung und Kommunikation | 60 UStd. |
| 6. Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutz sowie Lebensmittelsicherheit | 80 UStd. |
| III. Handlungsbereich „Führung und Personal“ | <u>190 UStd.</u> |
| 7. Personalführung | 70 UStd. |
| 8. Personalentwicklung | 50 UStd. |
| 9. Qualitätsmanagement | 70 UStd. |
| Gesamtstunden | 1.110 UStd. |