

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke



**Nächster Termin:**

**Modul 1: Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation**  
Februar 2012 bis April 2012

**Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikation**  
Dezember 2012 bis März 2013



# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Copyright: alle Rechte liegen beim Herausgeber. Ein Nachdruck – auch auszugsweise – ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Herausgeber: © confructa medien GmbH ■ confructa colleg  
Postanschrift: Postfach 9 ■ 56585 Straßenhaus  
Besucheranschrift: Raiffeisenstr. 27 ■ 56587 Straßenhaus  
fon +49 (0) 2634 92 35 0 ■ fax +49 (0) 2634 92 35 35  
colleg@confructa-medien.com ■ www.confructa-colleg.com

Stand: Dezember 2011

Druck: mohr medien • 56579 Rengsdorf

Inhaltsverzeichnis	Seite
■ Lehrgangsinformationen im Überblick	4
■ Struktur der Lehrinhalte	7
■ Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation	
■ Rechtsbewußtes Handeln	8
■ Betriebswirtschaftliches Handeln	10
■ Anwendung von Methoden zur Information, Kommunikation und Planung	12
■ Zusammenarbeit im Betrieb	14
■ Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten	16
■ Handlungsspezifische Qualifikation	
■ Handlungsbereich Technik	
1. Technologie der Früchteverarbeitung	17
2. Betriebs- und Verfahrenstechnik	20
3. Getränkeabfüllung und -verpackung	22
■ Handlungsbereich Organisation	
4. Betriebliches Kostenwesen	23
5. Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme	24
6. Qualitätswesen	25
■ Handlungsbereich Führung und Personal	
7. Personalführung	27
8. Personalentwicklung	29
9. Integrierte Managementsysteme	30
■ Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Industriemeister/ zur Geprüften Industriemeisterin	31
■ Strukturierung der schriftlichen Prüfung (IHK)	39
■ Anmeldeformular zum Lehrgang	42
■ Allgemeine Geschäftsbedingungen	42

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Lehrgangsinformationen im Überblick

## ■ Reform der Industriemeisterprüfung

Die bundesweite Reform der Industriemeisterprüfungen hat seit Mai 2011 mit einer neuen Rechtsverordnung auch den Abschluss Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke erreicht.

Die Industrie- und Handelskammer Koblenz hat aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 06. Mai 2011 als zuständige Stelle nach § 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I S. 160), die besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke erlassen.

## ■ Fortbildung mit Tradition und Zukunft

Bis Fruchtsäfte, Nektare, Fruchtschorlen, Smoothies und andere alkoholfreie fruchthaltige Getränke Durst löschen können, gibt es viel zu tun. Gut ausgebildetes Fachpersonal ist in der Getränkebranche mehr denn je gefragt.

Das confructa colleg der confructa medien GmbH bietet als privater Bildungsträger exklusiv in der BRD den Vorbereitungslehrgang zum Geprüften Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke an.

In über 35 Jahren haben fast 600 Absolventen die Prüfung zum Industriemeister Fruchtsaft und Getränke abgelegt und in der Getränkeindustrie als begehrte Fachkräfte attraktive Arbeitsplätze gefunden.

## ■ Das Berufsbild

An der Schnittstelle von Facharbeitern und dem Management steht der Industriemeister – eine Position, die auch Sie bald einnehmen können. Im Kompaktlehrgang zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke (IHK) erreichen Sie in nur 7 Monaten eine neue Stufe auf Ihrer Karriereleiter. Überzeugen Sie sich von unserem Angebot!

Der Lehrgang zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke (IHK) qualifiziert Sie perfekt für Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben. Hat der Meister bisher seinen Mitarbeitern Arbeitsaufgaben zugewiesen und deren sachgemäße Ausführung überprüft, so übernimmt er heute zunehmend die Rolle eines operativen Managers in der Produktion. Er koordiniert Teams und trägt zur Lösung der Aufgaben in seinem Bereich bei. Fragen der betrieblichen Organisation beschäftigen ihn ebenso wie die Führung der Mitarbeiter.

Industriemeister/innen der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke arbeiten in Betrieben der Getränkeindustrie. Beschäftigungsmöglichkeiten finden sich dabei in Betrieben zur Frucht- und Gemüsesaftproduktion, bei Herstellern von Erfrischungsgetränken, aber auch in der Brauwirtschaft und der Milchwirtschaft.

Industriemeister/innen der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke stellen Getränke wie Frucht- und Gemüsesäfte, Nektare, Smoothies, Erfrischungsgetränke oder auch Fruchtweine her. Sie überwachen alle Stufen der Fruchtsaft- und Getränkeproduktion, die Maschinen, technischen Anlagen und Fertigungsprozesse.

Industriemeister/innen der Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke stellen die Betriebsbereitschaft der Werkstoffe und Anlagen, der erforderlichen Werkzeuge und Hilfsmittel sowie der Mess- und Prüfgeräte für die Getränkeproduktion sicher. Sie planen und koordinieren Produktionsabläufe, führen Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch und kontrollieren Arbeitsleistung und Kostenentwicklung. Dabei halten sie exakt Qualitätsvorgaben, Vorschriften des Lebensmittel- oder Hygienerechts sowie Sicherheitsbestimmungen ein und stellen insbesondere die gesetzten Produktionsziele nach Menge, Qualität, Termin und Wirtschaftlichkeit sicher.

Im Bereich der Betriebsführung und Arbeitsorganisation sprechen Sie darüber hinaus grundsätzliche Fragen mit anderen Betriebsabteilungen, mit Kunden und Lieferanten ab. So vergleichen sie z.B. Angebote für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, verhandeln mit Lieferanten, disponieren und kontrollieren Waren und schaffen dadurch eine wichtige Voraussetzung für eine gleichbleibende Produktqualität.

Auf Grundlage von Analysen z.B. im Produktionsbereich schlagen sie Investitionsentscheidungen vor, legen Wartungsintervalle für Anlagen fest oder passen nach Rücksprache mit Kunden oder Lieferanten Rezepturen an. Hierbei berücksichtigen sie sowohl Markttrends und Konkurrenzangebote als auch Qualität und Besonderheiten der Rohstoffe.

Nicht zuletzt führen sie Mitarbeiter/innen bzw. leiten diese an und wirken an der Personaldisposition und -planung in ihrem jeweiligen Verantwortungsbereich mit. Hierbei fördern sie auch die berufliche Qualifikation von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen und bilden Nachwuchsfachkräfte aus. Außerdem sorgen sie für die Durchsetzung von Arbeitssicherheits- und Umweltschutzmaßnahmen sowie für die Einhaltung der entsprechenden Auflagen in ihrem Verantwortungsbereich.

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Lehrgangsinformationen im Überblick

## ■ Kompaktlehrgang in Vollzeit

Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke (IHK) ist eine berufliche Weiterbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Die Industriemeisterprüfung ist durch Rechtsvorschriften der Industrie- und Handelskammern geordnet. Die Bildungseinrichtung confructa colleg der confructa medien GmbH bietet einen modularen Kompaktlehrgang zum Geprüfter Industriemeister/Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke.

**Modul 1:** Fachübergreifende Basisqualifikation

**Modul 2:** Handlungsspezifische Qualifikation.

Für die Zulassung zur IHK-Prüfung ist die Teilnahme an dem Vorbereitungslehrgang jedoch nicht verpflichtend.

Wir wissen, dass engagierte berufstätige Menschen mit ihrer Arbeit oftmals vollständig ausgelastet sind, und eigentlich keine Zeit für Fortbildung haben. Zum anderen wissen wir natürlich auch, dass kein Arbeitgeber gern lange auf seine wertvollen Mitarbeiter verzichten will und kann. Genau für diese Zielgruppe haben wir unseren modularen **Kompaktlehrgang** konzipiert – über 90 % unserer Teilnehmer stehen in einem festen Arbeitsverhältnis.

Häufig nutzen Teilnehmer ihr **Überstundenkontingent**, um in Absprache mit ihrem Arbeitgeber ihre spezielle Weiterbildung zu absolvieren. Vielfach lassen sich Teilnehmer für diesen überschaubaren Zeitraum auch **freistellen**, und nutzen die Möglichkeit des **Meister-BAFöGs** mit Unterhaltsgeld.

Wir ermöglichen Ihnen in einem kurzen, intensiven, aber überschaubarem Zeitraum Ihren gewünschten Abschluss zu erreichen. Dies setzt ein hohes Maß an eigener Motivation und Zielstrebigkeit voraus. Sie müssen bereit sein, 50 Unterrichtsstunden (à 45 min.) je Woche zu lernen und gegebenenfalls noch zusätzlich nachbearbeitende Studien in Einzel- oder Gruppenarbeit in Kauf zu nehmen.

Dabei kommt den Teilnehmern unsere 35-jährige praktische Erfahrung in der beruflichen Weiterbildung zu Gute: Wir wissen genau, worauf es ankommt!

Ihre Dozenten sind erfahrene Profis: Nach einem in der Regel absolvierten Studium haben sie fundierte Berufspraxis gesammelt, verfügen über Unterrichtserfahrung in ihrem speziellen Bereich, und sind überwiegend in dem Prüfungsausschuss der Industrie- und Handelskammer tätig.

## ■ Zielgruppe

Der Vorbereitungslehrgang zum Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke (IHK) richtet sich an Produktionsfacharbeiter und Nachwuchskräfte aus den Bereichen Fruchtsafttechnik, Brautechnik und Molkereitechnik mit dem Ziel Karriere zu machen und sich zum Abteilungsleiter, Produktionsleiter oder Betriebsleiter für eine führende Aufgabe im Betrieb zu qualifizieren.

## ■ Zulassungsvoraussetzungen

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der den Fachrichtungen Fruchtsaft und Getränke oder Lebensmitteltechnik zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis  
oder
  - eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach mindestens 18 Monate Berufspraxis  
oder
  - eine mindestens fünfjährige Berufspraxis
  - Ausbildungs-Eignungs-Zeugnis
- Die Zulassung erteilt die IHK Koblenz.

## ■ Lehrgangstermine

**Modul 1:** Fachübergreifende Basisqualifikation – Mitte Februar bis Ende April 2012

Schriftliche Prüfung:

bundeseinheitlicher Termin 03. und 04. Mai 2012

**Modul 2:** Handlungsspezifische Qualifikation – Dezember 2012 bis März 2013

Schriftliche Prüfung: April 2013

## ■ Lehrgangsdauer

Der Lehrgang findet in zwei Modulen (Modul 1 und Modul 2) im Zeitraum von Januar 2012 bis April 2013 statt. Die Unterrichtswoche beinhaltet teilweise die Samstags. Die Unterrichtszeit umfasst ca. 840 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten.

## ■ Anmeldeschluss

**Für Modul 1: 31 Januar 2012**

➤ Mindest-Teilnehmerzahl: 15

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

## ■ Gebühren

Vorbereitungslehrgang gesamt: EUR 5.480,00

Die Kosten für die Unterbringung und Verpflegung der Teilnehmer sind nicht in den Gebühren des Vorbereitungslehrgangs enthalten.

## ■ Ideeller Träger

Baumann-Gonser-Stiftung e.V.  
Mainzer Straße 253  
53179 Bonn

## ■ Bildungsträger

confructa colleg der confructa medien GmbH  
Raiffeisenstraße 27  
56587 Straßenhäuser  
fon +49 (0) 2634 9235-0  
fax +49 (0) 2634 9235-35  
colleg@confructa-medien.com  
www.confructa-colleg.com

### A. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikation

1.	Rechtsbewusstes Handeln	48 UE
2.	Betriebswirtschaftliches Handeln	80 UE
3.	Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung	80 UE
4.	Zusammenarbeit im Betrieb	64 UE
5.	Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten	48 UE
		<hr/>
		320 UE

### B. Handlungsspezifische Qualifikation

#### I. Handlungsbereich Technik

Qualifikationsschwerpunkte:

1.	Technologie der Früchteverwertung	100 UE
2.	Betriebs- und Verfahrenstechnik	100 UE
3.	Getränkeabfüllung und -verpackung	30 UE
		<hr/>
		230 UE

#### II. Handlungsbereich Organisation

Qualifikationsschwerpunkte:

4.	Betriebliches Kostenwesen	50 UE
5.	Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme	50 UE
6.	Qualitätswesen	50 UE
		<hr/>
		150 UE

#### III. Handlungsbereich Führung und Personal

Qualifikationsschwerpunkte:

7.	Personalführung	50 UE
8.	Personalentwicklung	50 UE
9.	Integrierte Managementsysteme	40 UE
		<hr/>
		140 UE

520 UE

**Gesamtdauer\*** 

---

**840 UE**

\*Änderungen vorbehalten

## 1. Rechtsbewusstes Handeln

48 UE

*Im Prüfungsbereich „Rechtsbewusstes Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, im Rahmen seiner Handlungen einschlägige Rechtsvorschriften zu berücksichtigen. Er soll die Arbeitsbedingungen seiner Mitarbeiter unter arbeitsrechtlichen Aspekten gestalten. Außerdem soll er nach rechtlichen Grundlagen die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz gewährleisten sowie die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Institutionen sicherstellen.*

- 1.1 Berücksichtigen arbeitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen bei der Gestaltung individueller Arbeitsverhältnisse und bei Fehlverhalten von Mitarbeitern, insbesondere unter Berücksichtigung des Arbeitsvertragsgesetzes, des Tarifvertragsrechts und betrieblicher Vereinbarungen**
  - 1.1.1 Rechtsgrundlagen
  - 1.1.2 Wesen und Zustandekommen des Arbeitsvertrages
  - 1.1.3 Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsverhältnis
  - 1.1.4 Beendigung des Arbeitsverhältnisses und die daraus folgenden gegenseitigen Rechte und Pflichten
  - 1.1.5 Geltungsbereich und Rechtswirksamkeit von Tarifverträgen
  - 1.1.6 Rechtliche Rahmenbedingungen von Arbeitskämpfen
- 1.2 Berücksichtigen der Vorschriften des Betriebsverfassungsgesetzes, insbesondere der Beteiligungsrechte betriebsverfassungsrechtlicher Organe**
  - 1.2.1 Rechte und Pflichten des Betriebsrates
  - 1.2.2 Aufgaben und Stellung des Betriebsrates
  - 1.2.3 Grundlagen der Arbeitsgerichtsbarkeit
  - 1.2.4 Grundzüge der Sozialgerichtsbarkeit
  - 1.2.5 Sozialversicherungsrecht
- 1.3 Berücksichtigen rechtlicher Bestimmungen hinsichtlich der Sozialversicherung, der Entgeltfindung sowie der Arbeitsförderung**
  - 1.3.1 Grundlagen der Sozialversicherung
  - 1.3.2 Krankenversicherung
  - 1.3.3 Pflegeversicherung
  - 1.3.4 Rentenversicherung
  - 1.3.5 Arbeitslosenversicherung
  - 1.3.6 Arbeitsförderung
  - 1.3.7 Unfallversicherung

- 1.4 **Berücksichtigen arbeitsschutz- und arbeitssicherheitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen in Abstimmung mit betrieblichen und außerbetrieblichen Institutionen**
  - 1.4.1 Ziele und Aufgaben des Arbeitsschutzrechtes
  - 1.4.2 Verantwortung für den Arbeitsschutz
  - 1.4.3 Sonderschutzrechte schutzbedürftiger Personen
  - 1.4.4 Bestimmungen des Arbeitssicherheitgesetzes
  - 1.4.5 Ziel und wesentliche Inhalte der Arbeitsstättenverordnung
  - 1.4.6 Bestimmungen des Gesetzes für technische Arbeitsmittel, Gerätesicherheitsgesetz unter Berücksichtigung des EU-Rechts
  - 1.4.7 Grundlagen der Berufsgenossenschaften, des Staatlichen Amtes für Immissions- und Arbeitsschutz und des Überwachungsvereins
  
- 1.5 **Berücksichtigen der Vorschriften des Umweltrechts, insbesondere hinsichtlich des Gewässer- und Bodenschutzes, der Abfallbeseitigung, der Luftreinhaltung und Lärmbekämpfung, des Strahlenschutzes und des Schutzes vor gefährlichen Stoffen**
  - 1.5.1 Ziele und Aufgaben des Umweltschutzes
  - 1.5.2 Wichtige Gesetze und Verordnungen zum Umweltschutz
  
- 1.6 **Berücksichtigen einschlägiger wirtschaftrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere hinsichtlich Produktverantwortung, der Produkthaftung sowie des Datenschutzes**
  - 1.6.1 Wesentliche Bestimmungen des Produkthaftungsgesetzes
  - 1.6.2 Notwendigkeit und Zielsetzung des Datenschutzes

## 2. Betriebswirtschaftliches Handeln

80 UE

*Im Prüfungsbereich „Betriebswirtschaftliches Handeln“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte in seinen Handlungen zu berücksichtigen und volkswirtschaftliche Zusammenhänge aufzuzeigen. Er soll Unternehmensformen darstellen können sowie deren Auswirkungen auf seine Aufgabenwahrnehmung analysieren und beurteilen können. Weiterhin soll er in der Lage sein, betriebliche Abläufe nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu planen, zu beurteilen und zu beeinflussen.*

- 2.1 Berücksichtigen der ökonomischen Handlungsprinzipien von Unternehmen unter Einbeziehung volkswirtschaftlicher Zusammenhänge und sozialer Wirkungen**
  - 2.1.1 Unternehmensformen und deren Einbindung in volkswirtschaftliche Zusammenhänge
  - 2.1.2 Hauptfunktionen in Unternehmen
  - 2.1.3 Produktionsfaktor Arbeit
  - 2.1.4 Bedeutung des Produktionsfaktors Betriebsmittel
  - 2.1.5 Bedeutung der Energie und Werkstoffe als Kostenfaktor
- 2.2 Berücksichtigen der Grundsätze betrieblicher Aufbau- und Ablauforganisation**
  - 2.2.1 Grundstrukturen betrieblicher Organisationen
  - 2.2.2 Bedeutung der Leitungsebenen
  - 2.2.3 Entwicklung der Aufbauorganisation
  - 2.2.4 Aufgaben der Unternehmensplanung
  - 2.2.5 Grundlagen der Ablaufplanung
  - 2.2.6 Element des Arbeitsplanes
  - 2.2.7 Aspekte zur Gestaltung des Arbeitsvorganges
  - 2.2.8 Aufgaben der Bedarfsplanung
  - 2.2.9 Produktionsplanung, Auftragsdisposition und deren Instrumente
- 2.3 Nutzen und Möglichkeiten der Organisationsentwicklung**
  - 2.3.1 Organisationsentwicklung in betrieblichen Abläufen
  - 2.3.2 Organisationsentwicklung als Mittel für Veränderungsprozesse
- 2.4 Anwenden von Methoden der Entgeltfindung und der kontinuierlichen, betrieblichen Verbesserung**
  - 2.4.1 Formen der Entgeltfindung
  - 2.4.2 Innovation und KVP
  - 2.4.3 Bewertung von Verbesserungsvorschlägen

- 2.5 Durchführen von Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerzeitrechnungen sowie Kalkulationsverfahren
  - 2.5.1 Grundlagen des Rechnungswesens
    - 2.5.1.1 Bereiche des Rechnungswesens
    - 2.5.1.2 Buchführung
    - 2.5.1.3 Inventur und Inventurverfahren
    - 2.5.1.4 Bilanz, G+V und Anhang
    - 2.5.1.5 Abschreibung
    - 2.5.1.6 Leasing
  - 2.5.2 Ziele und Aufgaben der Kostenrechnung
  - 2.5.3 Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung
  - 2.5.4 Aufbau der Kosten- und Leistungsrechnung
  - 2.5.5 Leistungs- und Kostendaten
  - 2.5.6 Kostenartenrechnung, Kostenstellenrechnung, Kostenträgerzeit- und Kostenträgerstückrechnung
  - 2.5.7 Kalkulationsverfahren
  - 2.5.8 Maschinenstundensatzrechnung in der Vollkostenrechnung
  - 2.5.9 Zusammenhänge zwischen Erlösen, Kosten und Beschäftigungsgrad
  - 2.5.10 Grundzüge der Deckungsbeitragsrechnung
  - 2.5.11 Statistische Investitionsrechnung
  - 2.5.12 Zweck und Ergebnis betrieblicher Budgets

### 3. Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung 80 UE

*Im Prüfungsbereich „Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, Projekte und Prozesse zu analysieren, zu planen und transparent zu machen. Er soll Daten aufbereiten, technische Unterlagen erstellen sowie entsprechende Planungstechniken einsetzen können. Er soll in der Lage sein, angemessene Präsentationstechniken anzuwenden.*

- 3.1 Erfassen, Analysieren und Aufbereiten von Prozess- und Produktionsdaten mittels EDV-Systemen und Bewerten visualisierter Daten**
  - 3.1.1 Informationsverarbeitung
  - 3.1.2 Prozessaufbereitung
  - 3.1.3 Daten eines Prozesses
  - 3.1.4 Betriebssysteme zur Prozessverarbeitung
  - 3.1.5 Einteilung von Software
  - 3.1.6 Interpretation von Diagrammen
- 3.2 Bewertung von Planungstechniken und Analysemethoden sowie deren Anwendungsmöglichkeiten**
  - 3.2.1 Persönliche und sachliche Voraussetzungen
  - 3.2.2 Methoden der Problemlösung und Entscheidungsfindung
  - 3.2.3 Arten der Planung
  - 3.2.4 Planungstechniken und Analysemethoden
- 3.3 Anwenden von Präsentationstechniken**
  - 3.3.1 Aufgaben der Präsentation
  - 3.3.2 Planung und Vorbereitung einer Präsentation
  - 3.3.3 Durchführung einer Präsentation
  - 3.3.4 Nachbereitung einer Präsentation
- 3.4 Erstellen von technischen Unterlagen, Entwürfen, Statistiken, Tabellen und Diagrammen**
  - 3.4.1 Technische Unterlagen
  - 3.4.2 Statistiken und Tabellen
  - 3.4.3 Diagramme
- 3.5 Anwenden von Projektmanagementmethoden**
  - 3.5.1 Einsatzgebiete des Projektmanagements
  - 3.5.2 Beteiligte und ihre Rollen in einem Projekt
  - 3.5.3 Methoden der Projektplanung
  - 3.5.4 Ziele und Inhalte der Projektsteuerung
  - 3.5.5 Zweck und Inhalt des Projektabschlusses

- 3.6 **Auswählen und Anwenden von Informations- und Kommunikationsformen einschließlich des Einsatzes entsprechender Informations- und Kommunikationsmittel**
- 3.6.1 Kommunikation und Information
- 3.6.2 Betriebliche Kommunikation
  - 3.6.2.1 Schriftliche Kommunikation
  - 3.6.2.2 Mündliche Kommunikation
  - 3.6.2.3 Zielgruppengerechtes Auswählen und Verdichten von Informationen

## 4. Zusammenarbeit im Betrieb

64 UE

*Im Prüfungsbereich „Zusammenarbeit im Betrieb“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, Zusammenhänge des Sozialverhaltens zu erkennen, deren Auswirkungen auf die Zusammenarbeit zu beurteilen und durch angemessene Maßnahmen auf eine zielorientierte und effiziente Zusammenarbeit hinzuwirken. Er soll in der Lage sein, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter zu fördern, betriebliche Probleme und soziale Konflikte zu lösen. Er soll Führungsgrundsätze berücksichtigen und angemessene Führungstechniken anwenden.*

- 4.1 Beurteilen und Fördern der beruflichen Entwicklung des Einzelnen unter Beachtung des bisherigen Berufsweges und unter Berücksichtigung persönlicher und sozialer Gegebenheiten**
  - 4.1.1 Zusammenhang Persönlichkeitsentwicklung und beruflicher Entwicklung
  - 4.1.2 Entwicklung des Sozialverhaltens des Menschen
  - 4.1.3 Kooperation und Integration im Betrieb
- 4.2 Beurteilen und Berücksichtigen des Einflusses von Arbeitsorganisation und Arbeitsplatz auf das Sozialverhalten und das Betriebsklima sowie Ergreifen von Maßnahmen zur Verbesserung**
  - 4.2.1 Unternehmensphilosophie und Unternehmenskultur
  - 4.2.2 Wechselwirkungen zwischen industrieller Arbeit und Verhalten des Menschen
  - 4.2.3 Gestaltung der Arbeitsorganisation
- 4.3 Beurteilen von Einflüssen der Gruppenstruktur auf das Gruppenverhalten und die Zusammenarbeit sowie Entwickeln und Umsetzen von Alternativen**
  - 4.3.1 Wirkungen von Gruppen und Beziehungen in Gruppen
  - 4.3.2 Veränderung von Gruppenstruktur und -verhalten
- 4.4 Auseinandersetzen mit eigenem und fremdem Führungsverhalten, Umsetzen von Führungsgrundsätzen**
  - 4.4.1 Rolle des Industriemeisters/der Industriemeisterin
  - 4.4.2 Führung im Verantwortungsbereich des Industriemeisters/der Industriemeisterin
- 4.5 Anwenden von Führungsmethoden und -techniken einschließlich Vereinbarungen entsprechender Handlungsspielräume, um Leistungsbereitschaft und Zusammenarbeit der Mitarbeiter zu fördern**
  - 4.5.1 Motivation
  - 4.5.2 Mitarbeiterereinsatz, Delegation von Aufgaben
  - 4.5.3 Qualifizierungsbedarf und Qualifizierungsmaßnahmen
  - 4.5.4 Mitarbeitbeurteilung und Arbeitszeugnis
  - 4.5.5 Einführung und Unterweisung von Mitarbeitern

- 4.6 Förderung der Kommunikation und Kooperation durch Anwenden von Methoden zur Lösung betrieblicher Probleme und sozialer Konflikte
  - 4.6.1 Betriebliche Probleme und soziale Konflikte
  - 4.6.2 Mitarbeitergespräche und betriebliche Besprechungen
  - 4.5.3 Qualifizierungsbedarf und Qualifizierungsmaßnahmen
  - 4.5.4 Mitarbeiterbeurteilung und Arbeitszeugnis
  - 4.5.5 Einführung und Unterweisung von Mitarbeitern

## 5. Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten

48 UE

*Im Prüfungsbereich „Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, einschlägige naturwissenschaftliche und technische Gesetzmäßigkeiten zur Lösung technischer Probleme einzubeziehen. Er soll mathematische, physikalische, chemische und technische Kenntnisse und Fertigkeiten zur Lösung von Aufgaben aus der betrieblichen Praxis anwenden.*

- 5.1 Berücksichtigen der Auswirkungen naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten auf Materialien, Maschinen und Prozesse sowie auf Mensch und Umwelt, z.B. bei Oxidations- und Reduktionsvorgängen, thermischen Einflüssen, galvanischen Prozessen, mechanischen Bewegungsvorgängen, elektrotechnischen, hydraulischen und pneumatischen Antriebs- und Steuerungsvorgängen**
  - 5.1.1 Auswirkung von chemischen Reaktionen in Arbeitsprozessen, Maschinen und Materialien
  - 5.1.2 Auswirkungen der industriellen Nutzung von Wasser
  - 5.1.3 Auswirkungen des Temperatureinflusses auf Materialien
  - 5.1.4 Bewegungsvorgänge bei Bauteilen
  - 5.1.5 Einsatz von elektrotechnischen Steuerungen
- 5.2 Verwenden unterschiedlicher Energieformen im Betrieb sowie Beachten der damit zusammenhängenden Auswirkungen auf Mensch und Umwelt**
  - 5.2.1 Energieumwandlungen in Kraftmaschinen
  - 5.2.2 Wirkungsweise von Dampferzeugungsanlagen und nachgeschalteten Anlagen
  - 5.2.3 Alternative Anlagen zur Energieerzeugung
  - 5.2.4 Energiearten und deren Verteilung im Betrieb
- 5.3 Berechnen betriebs- und fertigungstechnischer Größen bei Belastungen und Bewegungen**
  - 5.3.1 Berechnungen von mechanischen Beanspruchungen
  - 5.3.2 Kreisförmig und geradlinige Bewegungsabläufe
- 5.4 Anwenden von statistischen Verfahren und Durchführen von einfachen statistischen Berechnungen sowie ihre graphische Darstellung**
  - 5.4.1 Statistische Methoden zur Überwachung, Sicherung und Steuerung von Prozessen
  - 5.4.2 Stichprobenverfahren und Darstellung der Meßwerte
  - 5.4.3 Ermittlung von verschiedenen Fähigkeitskennwerten und deren Bedeutung für Prozess, Messgerät und Maschine

## B. Handlungsspezifische Qualifikation

### I. Handlungsbereich Technik

Qualifikationsschwerpunkte:

1. Technologie der Fruchteverwertung
2. Betriebs- und Verfahrenstechnik
3. Getränkeabfüllung und -verpackung

### 1. Technologie der Fruchteverwertung

100 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Technologie der Fruchteverarbeitung“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er mit den naturwissenschaftlichen Kenntnissen vertraut ist, die zur wirtschaftlichen, sicheren, qualitativ hochwertigen Produktion von Fruchtgetränken erforderlich sind. Er soll chemische, biologische/mikrobiologische und physikalische Kenntnisse in der betrieblichen Praxis anwenden können. Dabei sollen folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:*

- 1.1 Verarbeiten von Früchten zu Fruchtsaft / Fruchtprodukten durch Auswahl und Beurteilung von Rohware, Methoden der Maischebereitung und Maische-Behandlung sowie der geeigneten Trennverfahren**
  - 1.1.1 Rohwarebehandlung, Reinigungsverfahren
  - 1.1.2 Maischebereitung
  - 1.1.3 Trennverfahren
  - 1.1.4 Spezielle Methoden der Citrusverarbeitung
    - 1.1.4.1 Citrusentsaftungsverfahren, Citrusölgewinnung, Nebenprodukte
  - 1.1.5 Spezielle Methoden der Gemüseverarbeitung
    - 1.1.5.1 Gemüseverarbeitungslinien, Blanchiertechnologie
  - 1.1.6. Ganzfruchtverarbeitung
- 1.2. Auswählen, Beurteilen und Einsetzen enzymatischer Techniken zur Prozessoptimierung und wirtschaftlichen sowie qualitativ hochwertigen Fruchtsaftgewinnung**
  - 1.2.1 Enzyme zur Maischebereitung
  - 1.2.2 Die neue Generation der Maischenzyme
- 1.3 Durchführen von rationellen Klär- und Filtrationstechniken sowie Verfahren zur Stabilisierung von Trübung und Klarheit der Produkte**
  - 1.3.1 Trübungseigenschaften
    - 1.3.1.1 Trübungsbestandteile
    - 1.3.1.2 Trübungen entfernen – natürliche Trübung
    - 1.3.1.3 Flockungsmittel für Fruchtsafttrübung
  - 1.3.2 Klärungstechniken
  - 1.3.3 Filtrationstechniken im Getränkebetrieb
  - 1.3.4 Stabilisierung von Getränken
    - 1.3.4.1 Vermeiden von Nachtrübungen
    - 1.3.4.2 Stabilisieren der Trübung

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Handlungsspezifische Qualifikation

I. Handlungsbereich Technik · Qualifikationsschwerpunkt : 1. Technologie der Fruchteverwertung

- 1.4 Festlegen, Beurteilen und Durchführen von optimierten Haltbarmachungsverfahren unter Beachtung der Produktqualität und optimierten Haltbarkeit**
  - 1.4.1 Chemische und mikrobiologische Haltbarkeit
  - 1.4.2 Pasteurisation – Sterilisation – Konservierung: Begriffe und Definitionen
  - 1.4.3 Prinzipien der Keimtötung durch Hitze: Reaktionskinetik, D-Werte, PE-Einheiten
  - 1.4.4 Optimieren der Erhitzungsbedingungen
  - 1.4.5 Alterung und Verderb: Maillard-Reaktion, Aromaverlust, Bräunung
  - 1.4.6 Technik der Erhitzung: Wärmübertragungsanlagen
  - 1.4.7 Aseptisches Arbeiten – Lagern von „kaltsterilem“ Fruchtsaft – Verfahren und Technik
  - 1.4.8 Konzentrieren von Fruchtsaft
  - 1.4.9 Aromagewinnung: Prinzip und Technologie
  - 1.4.10 Andere Haltbarmachungsverfahren
  
- 1.5 Planen, Berechnen und Durchführen von Ausmischprozessen für Frucht- und Erfrischungsgetränke, Limonaden sowie der dazu erforderlichen Roh- und Halbware-Logistik, der Wasseraufbereitung und der Zuckerverarbeitung**
  - 1.5.1 Rezepturerstellung
  - 1.5.2 Zuckerverwendung
    - 1.5.2.1 Lösungstechnik
  - 1.5.3 Wasseraufbereitung
    - 1.5.3.1 Vorbehandlung
    - 1.5.3.2 Wasserqualität
  - 1.5.4 Misch- und Dosiertechnik
    - 1.5.4.1 Messtechnik
    - 1.5.4.2 Verfahrensweise
    - 1.5.4.3 Füllvorbereitung von Getränken
      - 1.5.4.1 Entgasung
      - 1.5.4.2 Homogenisierung
      - 1.5.4.3 Kontrollen
      - 1.5.4.4 Freigabe
  
- 1.6 Herstellung von Gärungsgetränken durch gesteuerte und optimierte Fermentationen aus fruchtbasierten Rohwaren**
  - 1.6.1 Produktunterscheidungen und rechtliche Anforderungen
    - 1.6.1.1 Fruchtweine
    - 1.6.1.2 Alkoholische Fruchtgetränke
  - 1.6.2 Alkoholische Gärung
    - 1.6.2.1 Prinzip und Ablauf
  - 1.6.3 Behandlung von Gärgetränken
    - 1.6.3.1 Beeinflussung von Alkoholgehalten
    - 1.6.3.2 Beeinflussung von Säuregehalten
    - 1.6.3.3 Schwefeln: Zusatz, Notwendigkeit und Nutzen

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Handlungsspezifische Qualifikation

I. Handlungsbereich Technik · Qualifikationsschwerpunkt : 1. Technologie der Fruchteverwertung

- 1.7 Mineralwasser und Erfrischungsgetränke
  - 1.7.1 Herstellung von Mineralwasser
  - 1.7.2 Herstellung von Limonaden
  - 1.7.3 Herstellung von Erfrischungsgetränken
  - 1.7.4 Kohlensäuredosierung

## 2. Betriebs- und Verfahrenstechnik

100 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebs- und Verfahrenstechnik“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften, Anlagen, Geräte und Systeme funktionsgerecht installieren, zu bedienen, sachgerecht einzusetzen und deren Instandhaltung zu planen, organisieren und überwachen sowie beim Einsatz neuer Maschinen, Anlagen und Systeme, sowie bei der Verarbeitung neuer Produkte die Auswirkungen auf den Fertigungsprozess erkennen und berücksichtigen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden.:*

### 2.1. Kenntnisse über Funktionen und Wirkungen der im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen, Anlagen und technischen Einrichtungen sowie den dazugehörigen Bedienungsanweisungen und Sicherheitsvorschriften

- 2.1.1 maschinentechnische und elektrotechnische Grundlagen
  - 2.1.1.1 Werkstoffe in der Getränkeindustrie, technische und Verfahrensdarstellungen
- 2.1.2 Antriebe
  - 2.1.1.2 elektrische und pneumatische Antriebe
- 2.1.3 mechanische Grundverfahren
  - 2.1.3.1 Zerkleinern, Sieben, Trenntechniken
- 2.1.4 thermische Grundverfahren
  - 2.1.4.1 Wärmübertragung, Verdampfen
- 2.1.5 Elektromotoren
  - 2.1.5.1 elektrische Anlagen
  - 2.1.5.2 Anlagensicherheit

### 2.2. Kenntnisse und Fähigkeit über Funktion, Funktionserhalt und Überwachung der Steuer- und Regeleinrichtungen sowie der Diagnosesysteme von Maschinen und Anlagen

- 2.2.1 Funktion und Anwendung von Kellereimaschinen
  - 2.2.1.1 Auswahl, Auslegung und Anwendung von Pumpen, Rohrleitungen und Armaturen
  - 2.2.1.2 Auswahl, Auslegung und Anwendung von Filtern, Zentrifugen, Wäremeübertrager, Förder- und Transporteinrichtungen
- 2.2.2 Grundlagen des Messens, Steuerungsgeräte, Regelungseinrichtungen
- 2.2.3 Informationstechnologie im Getränkebetrieb
  - 2.2.3.1 Informations- und Datentransfersysteme

### 2.3. Überwachen und Aufrechterhaltung der erforderlichen Versorgung mit Energie und anderen Medien (Wasser, Druckluft etc.) sowie der entsprechenden Entsorgung

- 2.3.1 Energiegewinnung und Energieumwandlung
- 2.3.2 Energieeinsparung und Energiebereitstellung
- 2.3.3 Energieversorgung des Betriebes
  - 2.3.3.1 Versorgung mit Wasser, Dampf, Strom, Druckluft, Kälte
- 2.3.4 Anlagenkapazitäten und Anlagenwartung
- 2.3.5 Abwasseranfall und Abwasserreinigung
- 2.3.6 Verwertung von Produktionsrückständen

- 2.4. **Planen und Einleiten von Instandhaltungsmaßnahmen sowie Überwachen und Gewährleisten der Instandhaltungsqualität und der Termine**
  - 2.4.1 Wirtschaftliche Bedeutung und Ursachen der Instandhaltung
  - 2.4.2 Planen und Einleiten von Instandhaltungsmaßnahmen
  - 2.4.3 Überwachung der Funktionsfähigkeit
  - 2.4.4 Inspektion der Anlagen und Maschinen
  - 2.4.5 Qualitäts- und termingesicherte Instandhaltung
  
- 2.5. **Erfassen und Bewerten von Schwachstellen, Schäden und Funktionsstörungen sowie Abschätzen und Begründen von Eingriffen und deren Auswirkungen**
  - 2.5.1 Schwachstellenanalyse für die Instandhaltung
  - 2.5.2 Eingriffszeitpunkte für Instandhaltungen
    - 2.5.2.1 Wahl des Eingriffszeitpunktes nach Wahrscheinlichkeitswerten
  - 2.5.3 Instandsetzen nach Ausfall
  
- 2.6. **Aufstellen und Inbetriebnahme von Anlagen und Maschinen unter Beachtung sicherheitstechnischer und anlagenspezifischer Vorschriften**
  - 2.6.1 Funktionsnotwendige Bedingungen beim Aufstellen und Inbetriebnehmen von Anlagen und Einrichtungen
  - 2.6.2 Funktionsnotwendige Bedingungen beim Inbetriebnehmen von Anlagen aus dem Ruhezustand
  - 2.6.3 Funktionsnotwendige Bedingungen bei der Einweisung des Bedienungspersonals

### 3. Getränkeabfüllung und -verpackung

30 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Abfüllung und Verpackung“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er die geeigneten Verpackungen für Getränke und deren Eigenschaften kennt und in der Lage ist, die optimale Verpackungs-/Abfülltechnik für die hergestellten Produkte auszuwählen, einzusetzen und damit dann die geforderten Verpackungsaufträge zu erledigen. Dazu soll er in der Lage sein, die vorhandenen Maschinen/Anlagen in Betrieb zu nehmen, die erforderlichen Mitarbeiter einzuweisen, den Prozess zu führen und durch geeignete Maßnahmen die Produkt-, Anlagen- und Mitarbeitersicherheit sicher zu stellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 3.1 Kenntnisse über Getränkeverpackungen, ihre Herstellung und ihre Eigenschaften, sowie die besonderen Anforderungen an Verpackungen für spezifische Getränke**
  - 3.1.1 Packstoffe für Getränkeverpackungen
  - 3.1.2 Anforderungen an Getränkeverpackungen
  - 3.1.3 Verpackungsanlagen: Mehrweg-Flaschen, Einweg, Kartonverpackung, PET und andere
  - 3.1.4 Zubehör zu Verpackungen: Verschlüsse, Etiketten, Umkartons, Paletten
- 3.2 Rechtliche Anforderungen an Getränkeverpackungen, deren Gestaltung und Kennzeichnung, sowie die technischen Möglichkeiten zur Erfüllung solcher Anforderungen**
- 3.2 Technische Möglichkeiten zur Abfüllung von Glasflaschen mit stillen und schäumenden Getränken, den dabei geltenden Regeln und Verfahrensweisen, sowie den entsprechenden Sicherheitsaspekten**
- 3.3 Kenntnisse über die funktionelle Anordnung von Einzelmaschinen zur komplexen Verpackungsanlage und über die Funktionen dieser Einzelaggregate**
- 3.4 Hygienische Anforderungen und Hygienemaßnahmen im Rahmen von Getränkeverpackungsanlagen, deren Planung, Überwachung und Durchführung**
- 3.5 Kenntnisse über die aseptische Abfüllung von Getränken in Karton- bzw. Kunststoffpackungen, die Prinzipien dieser Abfülltechnologie und die Kenntnisse über den sicheren Betrieb solcher Verpackungsprozesse**
- 3.6 Gewährleisten der zur Qualitätssicherung und Produkthaltbarkeit erforderlichen Maßnahmen, deren Veranlassung und Überwachung**
- 3.7 Prüfen und Überwachen der Funktionen der Einzelaggregate der Verpackungsanlage, gewährleisten der Anlagensicherheit und veranlassen der erforderlichen Wartung und Instandhaltungsmaßnahmen**

## II. Handlungsbereich Organisation

Qualifikationsschwerpunkte:

4. Betriebliches Kostenwesen
5. Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme
6. Qualitätswesen

## 4. Betriebliches Kostenwesen

50 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebliches Kostenwesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und kostenrelevante Einflussfaktoren erfassen und beurteilen zu können. Es sollen Möglichkeiten der Kostenbeeinflussung aufgezeigt werden. Maßnahmen für ein kostenbewusstes Handeln sollen geplant organisiert und umgesetzt werden können. Dazu gehört, Methoden der Getränkewirtschaft anzuwenden sowie auftragsbezogene, organisatorische und personelle Kosten zu beurteilen und zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 4.1 Planen, Erfassen, Analysieren und Bewerten der funktionsfeldbezogenen Kosten nach vorgegebenen Plandaten**
  - 4.1.1 Plankostenrechnung als Teil der kostenbezogenen Unternehmensplanung
  - 4.1.2 Plankostenrechnung in unterschiedlichen Produktionsverfahren
  - 4.1.3 Flexible Plankostenrechnung
  - 4.1.4 Struktur der Plankostenrechnung
  - 4.1.5 Verrechnung der Kostenarten auf Kostenstellen im Betriebsabrechnungsbogen
  - 4.1.6 Methoden der Wirtschaftlichkeitsberechnung auf der Basis von Kosten- und Erlösdaten
  - 4.1.7 Kostenverrechnung und Kalkulation mit Prozesskosten
- 4.2 Überwachen und Einhalten des zugeteilten Budgets**
  - 4.2.1 Budgetkontrolle
  - 4.2.2 Ergebnisfeststellung
  - 4.2.3 Maßnahmen
- 4.3 Beeinflussen der Kosten, insbesondere unter Berücksichtigung alternativer Prozesse**
  - 4.3.1 Möglichkeiten der Kostenbeeinflussung
  - 4.3.2 Kostenbeeinflussung auf Grund von Ergebnissen der Kostenrechnung
- 4.4 Beeinflussen des kostenbewussten Handelns der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bei unterschiedlichen Formen der Arbeitsorganisation**
  - 4.4.1 Arbeitsorganisation als kostenbeeinflussender Faktor
  - 4.4.2 Einbeziehung der Mitarbeiter in die Kostenbewertung
- 4.5 Auswerten der durch die Kostenrechnung erstellten Betriebsabrechnung**
  - 4.5.1 Kostenartenrechnung
  - 4.5.2 Kostenstellenrechnung
  - 4.5.3 Betriebsabrechnungsbogen
  - 4.5.4 Kostenträgerrechnung

## 5. Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme

50 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung dieser Systeme zu erkennen. Sie sollen anforderungsgerecht ausgewählt und entsprechend zur Überwachung von Planungszielen und Prozessen angewendet werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 5.1 Analysieren von Aufbau- und Ablaufstrukturen sowie Aktualisieren der Stammdaten**
  - 5.1.1 Arbeitsteilung – Produktions-/Fertigungsorganisation
  - 5.1.2 Aufbaustrukturen – Bildung und Gliederung von funktionalen Einheiten
  - 5.1.3 Ablaufstrukturen – Gliederung der Prozesselemente und ihre Beziehungen zueinander
  - 5.1.4 Analyse und Optimierung von Aufbau- und Ablaufstrukturen
  - 5.1.5 Aktualisierung von Stammdaten
  - 5.1.6 Daten der Kapazitätsplanung, Fertigungstechnologie und Instandhaltung
- 5.2 Erstellen, Anpassen und Umsetzen von Produktions-, Mengen-, Termin- und Kapazitätsplanungen**
  - 5.1.1 Produktions-/Fertigungsplanung und -steuerung als Teilsystem
  - 5.1.2 Kernaufgaben der Produktions-/Fertigungsplanung und -steuerung
- 5.3 Anwenden von Systemen für die Arbeitsablaufplanung, Materialflussgestaltung, Produktionsprogrammplanung und Auftragsdisposition, einschließlich der dazugehörigen Zeit- und Datenermittlung**
  - 5.3.1 Maßnahmen zur Arbeitsplanung und Arbeitssteuerung für eine fertigungsgerechte und wirtschaftliche Herstellung von Erzeugnissen
  - 5.3.2 Arbeitsablauforganisatorische Systeme der Materialflußgestaltung
  - 5.3.3 Produktions-/Fertigungsprogramm in ihrer Wechselwirkung auf Planung und Steuerung
  - 5.3.4 Abwicklung von externen und internen Aufträgen als Prozess der Leistungserstellung
- 5.4 Anwenden von Logistiksystemen, insbesondere im Rahmen der Produkt- und Materialdisposition**
  - 5.4.1 Logistik als betriebswirtschaftliche Funktion
  - 5.4.2 Logistik und Logistiksysteme im Betrieb für Produktion, Lagerhaltung, Transport

## 6. Qualitätswesen

50 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Qualitätswesen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, dass die Grundsätze hochwertiger Getränkeproduktion bekannt sind, die organisatorischen Methoden der Qualitätssicherung vertraut und die elementaren Prüf-, Kontroll- und Dokumentationsverfahren angewandt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 6.1 Aktuelle Systeme der Qualitätssicherung, deren Organisation und der jeweiligen Verfahrensweise zur Zertifizierung**
  - 6.1.1 Bedeutung, Funktion und Aufgaben von Qualitätsmanagementsystemen
  - 6.1.2 Managementsysteme nach ISO 9001 ff, FMEA-Prinzipien, HACCP zur Produktionssicherung
  - 6.1.3 Steuerung und Lenkung der Prozesse durch das Qualitätsmanagementsystem
- 6.2 Methoden der betrieblichen Qualitätssicherung, der Ablauforganisation und der Verantwortlichkeiten für Qualitätsmaßnahmen**
  - 6.2.1 Werkzeuge und Methoden zur Sicherung und Verbesserung der Qualität, insbesondere der Produktqualität und Kundenzufriedenheit
- 6.3 Analytische Methoden zur Qualitätsprüfung von Roh-, Halb- und Fertigwaren zur Überwachung des Wareneingangs, des Produktionsablaufs, der Hilfsstoffe und der Endprodukte**
  - 6.3.1 Physikalische Methoden zur Produktprüfung und Produktionsüberwachung
  - 6.3.2 Labormethoden zur Produktprüfung, moderne Methoden der Lebensmittelanalytik
  - 6.3.3 Laborausstattung, technische Voraussetzungen für die Qualitätsprüfung
  - 6.3.4 Rohwarequalität und ihre Sicherstellung
    - 6.3.4.1 Einflüsse auf die Rohwarequalität: Sorten, Klima, Anbau
    - 6.3.4.2 Veränderung der Rohware: Reife, Nachreifung, Lagerverhalten
- 6.4 Methoden der sensorischen Produktprüfung, deren Durchführung und Auswertung**
  - 6.4.1 Sensorische Prüfung von Fruchtgetränken – Farbe, Geruch, Geschmack, Viskosität, Aromen
  - 6.4.2 Typische Produktfehler fruchthaltiger Getränke
  - 6.4.3 Mikrobiologische Kontrollmethoden
- 6.5 Relevante Bereiche des Lebensmittel- und Fruchtsaftrechts, deren Anforderungen und kritischen Bereiche**
  - 6.5.1 Allgemeine lebensmittelrechtliche Bestimmungen
  - 6.5.2 Bestimmungen des Bezeichnungsrecht
  - 6.5.3 Fruchtsaft-Verordnungen und weitere fachspezifische Rechtsvorschriften
  - 6.5.4 Normen: Bedeutung und Anwendung
  - 6.5.5 EU- und nationales Recht

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Handlungsspezifische Qualifikation

I. Handlungsbereich Technik · Qualifikationsschwerpunkt : 6. Qualitätswesen

- 6.6 **Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fruchtgetränken und deren Nutzen für den Verbraucher**
  - 6.6.1 Verdauung und Nährstoffaufnahme
  - 6.6.2 Nährstoffe in Fruchtgetränken, auch Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe
  - 6.6.3 Stoffwechsel wichtiger Fruchtinhaltsstoffe
  
- 6.7 **Fördern des Qualitätsbewusstseins der Mitarbeiter durch Anweisungen und Schulungen**
  - 6.7.1 Förderung des Qualitätsbewusstseins
  - 6.7.2 Formen der Mitarbeiterbeteiligung

### III. Handlungsbereich Führung und Personal

Qualifikationsschwerpunkte:

- 7. Personalführung
- 8. Personalentwicklung
- 9. Integrierte Managementsysteme

## 7. Personalführung

50 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Personalführung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Personalbedarf zu ermitteln und den Personaleinsatz entsprechend den betrieblichen Anforderungen sicher zu stellen. Dazu gehört, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nach zielgerichteten Erfordernissen durch die Anwendung geeigneter Methoden zu verantwortlichem Handeln hinzuführen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 7.1. Ermitteln und Bestimmen des qualitativen und quantitativen Personalbedarfs unter Berücksichtigung technischer und organisatorischer Veränderungen**
  - 7.1.1 Personalbedarfsermittlung
  - 7.1.2 Methoden der Bedarfsermittlung
- 7.2 Erstellen von Anforderungsprofilen, Stellenplanungen und -beschreibungen sowie Funktionsbeschreibungen**
  - 7.2.1 Anforderungsprofile
  - 7.2.2 Stellenplanung und -beschreibung
  - 7.2.3 Funktionsbeschreibung
- 7.3 Auswahl und Einsatz der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter Berücksichtigung ihrer persönlichen Daten, ihrer Eignung und Interessen sowie der betrieblichen Anforderungen**
  - 7.3.1 Verfahren und Instrumente der Personalauswahl
  - 7.3.2 Einsatz der Mitarbeiter
- 7.4 Delegieren von Aufgaben und der damit verbundenen Verantwortung**
  - 7.4.1 Delegation als Führungsaufgabe und als Entwicklungsmöglichkeit des Mitarbeiters
  - 7.4.2 Prozess- und Ergebniskontrolle
- 7.5 Fördern der Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft**
  - 7.5.1 Bedingungen der Kommunikation und Kooperation im Betrieb
  - 7.5.2 Optimierung der Kommunikation und Kooperation im Betrieb
- 7.6 Anwenden von Führungsmethoden und Führungsmitteln**
  - 7.6.1 Führungsmethoden und -mittel
  - 7.6.2 Konfliktmanagement

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Handlungsspezifische Qualifikation

II. Handlungsbereich Führung und Personal · Qualifikationsschwerpunkt : 7. Personalführung

- 7.7 **Beteiligen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an kontinuierlichen Verbesserungsprozessen**
  - 7.7.1 Kontinuierlicher Verbesserungsprozess
  - 7.7.2 Bewertung von Verbesserungsvorschlägen
- 7.8 **Einrichten, Moderieren und Steuern von Arbeits- und Projektgruppen**
  - 7.8.1 Einrichten von Arbeitsgruppen und Projektgruppen
  - 7.8.2 Moderation von Arbeitsgruppen und Projektgruppen

## 8. Personalentwicklung

50 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Personalentwicklung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden auf der Basis einer qualitativen und quantitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchzuführen. Dazu gehören, Personalentwicklungspotenziale einschätzen und Personalentwicklungs- und Qualifizierungsziele festlegen zu können. Es sollen entsprechende Maßnahmen geplant, realisiert, deren Ergebnisse überprüft und die Umsetzung im Betrieb gefördert werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 8.1 Ermitteln des quantitativen und qualitativen Personalentwicklungsbedarfs unter Berücksichtigung der gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen**
  - 8.1.1 Methoden zur Ermittlung des Personalentwicklungsbedarfs
  - 8.1.2 Ergebnisse der Ermittlung des Personalentwicklungsbedarfs
- 8.2 Festlegen der Ziele für eine kontinuierliche und innovationsorientierte Personalentwicklung sowie der Kategorien für den Qualifizierungserfolg**
  - 8.2.1 Bedeutung der Personalentwicklung für den Unternehmenserfolg
  - 8.2.2 Ziele der Personalentwicklung
  - 8.3.2 Bewertungskriterien bezogen auf Qualifizierung und Entwicklungsprozess
- 8.3 Durchführen von Potentialeinschätzungen nach vorgegebenen Kriterien unter Anwendung entsprechender Instrumente und Methoden**
  - 8.3.1 Potentialeinschätzung als Baustein des Personalentwicklungskonzepts
  - 8.3.2 Instrumente und Methoden
- 8.4 Planen, Durchführen und Veranlassen von Maßnahmen der Personalentwicklung zur zielgerichteten Qualifizierung und Motivierung unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Interessen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen**
  - 8.4.1 Maßnahmen der Personalentwicklung
  - 8.4.2 Entwicklungsmaßnahmen nach Vereinbarung
- 8.5 Überprüfen der Ergebnisse aus Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung sowie Fördern ihrer betrieblichen Umsetzungsmaßnahmen**
  - 8.5.1 Instrumente der Evaluierung
  - 8.5.2 Förderung betrieblicher Umsetzungsmaßnahmen
- 8.6 Beraten, Fördern und Unterstützen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hinsichtlich ihrer beruflichen Entwicklung**
  - 8.6.1 Faktoren der beruflichen Entwicklung
  - 8.6.2 Maßnahmen der Mitarbeiterentwicklung

## 9. Integrierte Managementsysteme

40 UE

*Im Qualifikationsschwerpunkt „Integrierte Managementsysteme“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Qualitätsziele durch Anwendung entsprechender Methoden zu sichern und Kunden-Lieferanten-Beziehungen zu berücksichtigen. Es soll bei der Realisierung eines Qualitätsmanagementsystems mitgewirkt und zu dessen Verbesserung und Weiterentwicklung beigetragen werden können. Hierzu gehört, die einschlägigen Gesetze, Vorschriften und Bestimmungen des Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutzes in ihrer Bedeutung zu erkennen und ihre Einhaltung sicherzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:*

- 9.1 Berücksichtigen des Einflusses des integrierten Managementsystems auf die Handlungen in den Funktionsfeldern**
  - 9.1.1 Bedeutung, Funktion und Aufgaben von Qualitätsmanagementsystemen
  - 9.1.2 Audits im Qualitätsmanagement
  - 9.1.3 Steuerung und Lenkung der Prozesse durch das Qualitätsmanagementsystem
- 9.2 Fördern des Qualitätsbewusstseins der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen**
  - 9.2.1 Förderung des Qualitätsbewußtseins
  - 9.2.2 Formen der Mitarbeiterbeteiligung als Maßnahmen der Qualitätsverbesserung
- 9.3 Anwenden von Methoden zur Sicherung und Verbesserung der Qualität, insbesondere der Produktqualität, der Prozessoptimierung sowie der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit**
  - 9.3.1 Werkzeuge und Methoden im Qualitätsmanagement
  - 9.3.2 Statistische Methoden im Qualitätsmanagement
  - 9.3.3 Verteilungen und Verteilungsfunktionen qualitativer und quantitativer Merkmale
- 9.4 Kontinuierliches Umsetzen der Qualitätsmanagementziele durch Planen, Sichern und Lenken von qualitätswirksamen Maßnahmen**
  - 9.4.1 Planung der Erhebung und Verarbeitung qualitätsbezogener Daten
  - 9.4.2 Lenkung qualitätswirksamer Maßnahmen
  - 9.4.3 Sicherung der Qualitätsmanagementziele durch Qualifizierungen
- 9.5 Erkennen der Bedeutung und Sicherstellen der Einhaltung einschlägiger Vorschriften.**
  - 9.5.1 Vorschriften im Qualitätsmanagement
  - 9.5.2 Bedeutung und Funktion der Einhaltung einschlägiger Vorschriften

## Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum/zur Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Die Industrie- und Handelskammer Koblenz erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 06. Mai 2011 als zuständige Stelle nach § 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I S. 160), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke.

### § 1

#### Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 8 durchführen.
- (2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke und damit die Befähigung:
  1. in Betrieben unterschiedlicher Größe und Branchenzugehörigkeit, sowie in unterschiedlichen Bereichen und Tätigkeitsfeldern eines Betriebes Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben wahrzunehmen und
  2. sich auf verändernde Methoden und Systeme in der Produktion, auf sich verändernde Strukturen der Arbeitsorganisation und auf neue Methoden der Organisationsentwicklung, der Personalführung und -entwicklung flexibel einzustellen sowie den technisch-organisatorischen Wandel im Betrieb mit zu gestalten.
- (3) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob die Qualifikation vorhanden ist, in den betrieblichen Funktionsfeldern „Betriebserhaltung Produktion“, „Betriebserhaltung Infrastruktur“ sowie „Fertigung und Montage“ insbesondere folgende in Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Industriemeisters/einer Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke wahrnehmen zu können:
  1. Produktionsabläufe überwachen; über den Einsatz der Betriebs- und Produktionsmittel entscheiden und deren Erhaltung und Betriebsbereitschaft gewährleisten; für die Einhaltung der Qualitäts- und Quantitätsvorgaben sorgen; Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Betriebsstörungen einleiten und die Energieversorgung im Betrieb sichern; Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten gestalten und die Arbeitsstätten unter Beachtung entsprechender Vorschriften, Verordnungen und Normen einrichten; technische Weiterentwicklungen im Unternehmen umsetzen und die Neuanläufe organisieren und überwachen; für den Werterhalt von Materialien und Produkten bei Transport und Lagerung zuständig sein; Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffe disponieren, an Vorschlägen für neue technische Konzepte mitarbeiten und den ständigen Arbeits- und Produktionsverbesserungsprozess mit gestalten;
  2. Arbeitsabläufe einschließlich des Einsatzes von Material und Betriebsmitteln planen und sich an der Planung und Umsetzung neuer Arbeitstechniken und Fertigungsprozesse beteiligen; Kostenpläne aufstellen, die Kostenentwicklung überwachen und auf einen wirtschaftlichen Ablauf achten; bei der Auswahl und Beschaffung von Maschinen, Anlagen und Einrichtungen mitwirken; Qualitäts- und Quantitätsvorgaben planen und für die Einhaltung der Termine sorgen; die Instandhaltung in Abstimmung mit den zuständigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie den beteiligten betrieblichen Bereichen koordinieren und überwachen; in enger Zusammenarbeit mit dem Sicherheitsbeauftragten die Einhaltung der Arbeitssicherheits-, Umwelt- und Gesundheitsvorschriften gewährleisten; rechtzeitig und angemessen Mitarbeiter, Mitarbeiterinnen und beteiligte betriebliche Bereiche informieren; in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen übergeordnete Planungsgruppen beraten und Prozessdaten sowie Prozessergebnisse in die betriebliche Planung einbringen;
  3. die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Sinne der Unternehmensziele führen und ihnen Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben, nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten und unter Abwägung ihrer individuellen Eignung, Kompetenz und Interessen zuordnen; die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu selbstständigem, verantwortlichem Handeln anleiten, deren Motivation fördern und an Entscheidungsprozessen beteiligen; bei der Planung des Personalbedarfs und bei Stellenbesetzungen mitwirken; Arbeitsgruppen betreuen und moderieren; die zielorientierte Kooperation und Kommunikation zwischen und mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, mit den Führungskräften sowie mit dem Betriebsrat fördern; Einzelne und Gruppen beurteilen sowie die Personalentwicklung und die Innovationsbereitschaft fördern; neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in ihre Aufgabenbereiche einführen; die Ausbildung der ihm/ihr zugeteilten Auszubildenden verantworten; die Unternehmensvorgaben im zuständigen Bereich kontinuierlich umsetzen und das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern; bei der Kunden- und Lieferantenbetreuung mitwirken, Kunden beraten und die Kundenzufriedenheit fördern.

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

## Prüfungsordnung

- (4) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke.

### § 2

#### Umfang der Industriemeisterqualifikation und Gliederung der Prüfung

- (1) Die Qualifikation zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke umfasst:
1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,
  2. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen,
  3. Handlungsspezifische Qualifikationen.
- (2) Der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nach dem Berufsbildungsgesetz oder auf Grund einer anderen öffentlich-rechtlichen Regelung, wenn die nachgewiesenen Kenntnisse den Anforderungen nach § 3 Abs. 1 der Ausbilder-Eignungsverordnung gleichwertig sind, ist nachzuweisen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.
- (3) Die Prüfung zum Geprüften Industriemeister/zur Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke gliedert sich in die Prüfungsteile:
1. Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen,
  2. Handlungsspezifische Qualifikationen.
- (4) Im Prüfungsteil nach Absatz 3 Nr. 1 ist schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 4 zu prüfen, im Prüfungsteil nach Absatz 3 Nr. 2 ist schriftlich in Form von funktionsfeldbezogenen und die Handlungsbereiche integrierende Situationsaufgaben und mündlich in Form eines situationsbezogenen Fachgesprächs gemäß § 5 zu prüfen.

### § 3

#### Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „**Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen**“ ist zuzulassen, wer folgendes nachweist:
1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der den Fachrichtungen Fruchtsaft und Getränke oder Lebensmitteltechnik zugeordnet werden kann, und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
  2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach mindestens 18 Monate Berufspraxis oder
  3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.
- (2) Zur Prüfung im Prüfungsteil „**Handlungsspezifische Qualifikationen**“ ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:
1. das Ablegen des Prüfungsteils „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“, das nicht länger als fünf Jahre zurückliegt, und
  2. in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis.
- (3) Die Berufspraxis gemäß den Absätzen 1 und 2 soll wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Industriemeisters/einer Geprüften Industriemeisterin – Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke gemäß § 1 Abs. 3 haben.
- (4) Abweichend von den in den Absätzen 1 und 2 Nr. 2 genannten Voraussetzungen kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, berufspraktische Qualifikationen erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

### § 4

#### Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen

- (1) Im Prüfungsteil „**Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen**“ ist in folgenden Prüfungsbereichen zu prüfen:
1. Rechtsbewusstes Handeln
  2. Betriebswirtschaftliches Handeln
  3. Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung
  4. Zusammenarbeit im Betrieb

- (2) Im Prüfungsbereich **„Rechtsbewusstes Handeln“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen einschlägige Rechtsvorschriften berücksichtigen zu können. Dazu gehört, die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter arbeitsrechtlichen Aspekten zu gestalten sowie nach rechtlichen Grundlagen die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz nach rechtlichen Grundlagen zu gewährleisten sowie die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Institutionen sicherzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
1. Berücksichtigen arbeitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen bei der Gestaltung individueller Arbeitsverhältnisse und bei Fehlverhalten von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, insbesondere unter Berücksichtigung des Arbeitsvertragsrechts, des Tarifvertragsrechts und betrieblicher Vereinbarungen;
  2. Berücksichtigen der Vorschriften des Betriebsverfassungsgesetzes, insbesondere der Beteiligungsrechte betriebsverfassungsrechtlicher Organe;
  3. Berücksichtigen rechtlicher Bestimmungen hinsichtlich der Sozialversicherung, der Entgeltfindung sowie der Arbeitsförderung;
  4. Berücksichtigen arbeitsschutz- und arbeitssicherheitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen in Abstimmung mit betrieblichen und außerbetrieblichen Institutionen;
  5. Berücksichtigen der Vorschriften des Umweltrechts, insbesondere hinsichtlich des Gewässerschutzes, der Abfallbeseitigung, der Luftreinhaltung und Lärmbekämpfung, des Strahlenschutzes und des Schutzes vor gefährlichen Stoffen;
  6. Berücksichtigen einschlägiger wirtschaftsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere hinsichtlich der Produktverantwortung, der Produkthaftung sowie des Datenschutzes.
- (3) Im Prüfungsbereich **„Betriebswirtschaftliches Handeln“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte berücksichtigen und volkswirtschaftliche Zusammenhänge herstellen zu können. Es sollen Unternehmensformen dargestellt sowie deren Auswirkungen auf die eigene Aufgabenwahrnehmung analysiert und beurteilt werden können. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebliche Abläufe nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen, beurteilen und beeinflussen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
1. Berücksichtigen der ökonomischen Handlungsprinzipien von Unternehmen unter Einbeziehung volkswirtschaftlicher Zusammenhänge und sozialer Wirkungen;
  2. Berücksichtigen der Grundsätze betrieblicher Aufbau- und Ablauforganisation;
  3. Nutzen der Möglichkeiten der Organisationsentwicklung;
  4. Anwenden von Methoden der Entgeltfindung und der kontinuierlichen betrieblichen Verbesserung;
  5. Durchführen von Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerzeitrechnungen sowie von Kalkulationsverfahren.
- (4) Im Prüfungsbereich **„Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Projekte und Prozesse analysieren, planen und transparent machen zu können. Dazu gehört, Daten aufbereiten, technische Unterlagen erstellen, entsprechende Planungstechniken einsetzen sowie angemessene Präsentationstechniken anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
1. Erfassen, Analysieren und Aufbereiten von Prozess- und Produktionsdaten mittels EDV-Systemen und Bewerten visualisierter Daten;
  2. Bewerten von Planungstechniken und Analysemethoden sowie deren Anwendungsmöglichkeiten;
  3. Anwenden von Präsentationstechniken;
  4. Erstellen von technischen Unterlagen, Entwürfen, Statistiken, Tabellen und Diagrammen;
  5. Anwenden von Projektmanagementmethoden;
  6. Auswählen und Anwenden von Informations- und Kommunikationsformen einschließlich des Einsatzes entsprechender Informations- und Kommunikationsmittel.
- (5) Im Prüfungsbereich **„Zusammenarbeit im Betrieb“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen Zusammenhänge des Sozialverhaltens erkennen, deren Auswirkungen auf die Zusammenarbeit beurteilen und durch angemessene Maßnahmen auf eine zielorientierte und effiziente Zusammenarbeit hinwirken zu können. Dazu gehört, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu fördern, betriebliche Probleme und soziale Konflikte zu lösen sowie Führungsgrundsätze berücksichtigen und angemessene Führungstechniken anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:
1. Beurteilen und Fördern der beruflichen Entwicklung Einzelner unter Beachtung des bisherigen Berufsweges und unter Berücksichtigung persönlicher und sozialer Gegebenheiten;
  2. Beurteilen und Berücksichtigen des Einflusses von Arbeitsorganisation und Arbeitsplatz auf das Sozialverhalten und das Betriebsklima sowie Ergreifen von Maßnahmen zu deren Verbesserung;

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

### Prüfungsordnung

3. Beurteilen von Einflüssen der Gruppenstruktur auf das Gruppenverhalten und die Zusammenarbeit sowie Entwickeln und Umsetzen von Alternativen;
  4. Auseinandersetzen mit eigenem und fremdem Führungsverhalten, Umsetzen von Führungsgrundsätzen;
  5. Anwenden von Führungsmethoden und -techniken einschließlich von Vereinbarungen entsprechender Handlungsspielräume, um Leistungsbereitschaft und Zusammenarbeit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu fördern;
  6. Fördern der Kommunikation und Kooperation durch Anwenden von Methoden zur Lösung betrieblicher Probleme und sozialer Konflikte.
- (6) Die Bearbeitungsdauer für die schriftlichen Aufgaben in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 5 genannten Prüfungsbereichen soll insgesamt höchstens acht Stunden betragen, je Prüfungsbereich nach Absatz 1 Nr. 1 bis 4 mindestens 90 Minuten, im Prüfungsbereich nach Absatz 1 Nr. 5 mindestens 60 Minuten.
- (7) Wurde in nicht mehr als zwei schriftlichen Prüfungsleistungen in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 5 genannten Prüfungsbereichen eine mangelhafte Prüfungsleistung erbracht, ist in diesen Prüfungsbereichen eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügender schriftlicher Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll je nach Prüfungsbereich und Prüfungsteilnehmer oder Prüfungsteilnehmerin in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Bewertung der Prüfungsleistung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

### § 5

#### Handlungsspezifische Qualifikationen

- (1) Der Prüfungsteil „**Handlungsspezifische Qualifikation**“ umfasst die Handlungsbereiche „**Technik**“, „**Organisation**“ sowie „**Führung und Personal**“, die den betrieblichen Funktionsfeldern „**Produktion**“, „**Betriebserhaltung Produktion**“ und „**Betriebserhaltung Infrastruktur**“ zuzuordnen sind. Die Handlungsbereiche werden durch die in Absatz 2 Nr. 1 bis 3 genannten Qualifizierungsschwerpunkten beschrieben. Es werden drei funktionsfeldbezogene, die Handlungsbereiche integrierende Situationsaufgaben nach den Absätzen 3 bis 5 unter Berücksichtigung der fachrichtungsübergreifenden Basisqualifikation gestellt. Zwei der Situationsaufgaben sind schriftlich zu lösen, eine Situationsaufgabe ist Gegenstand des situationsbezogenen Fachgespräches nach Absatz 6. Die Situationsaufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsschwerpunkte der Handlungsbereiche mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer der schriftlichen Situationsaufgaben beträgt jeweils mindestens vier Stunden, insgesamt jedoch nicht mehr als zehn Stunden.
- (2) Die Handlungsbereiche enthalten folgende Qualifikationsschwerpunkte:
1. **Handlungsbereich „Technik“:**
    - a) Technologie der Früchteverarbeitung
    - b) Betriebs- und Verfahrenstechnik
    - c) Getränke- Abfüllung und -Verpackung
  2. **Handlungsbereich „Organisation“:**
    - a) Betriebliches Kostenwesen
    - b) Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme
    - c) Qualitätswesen;
  3. **Handlungsbereich „Führung und Personal“:**
    - a) Personalführung
    - b) Personalentwicklung
    - c) Integrierte Managementsysteme
- (3) In der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Technik“ soll einer der Qualifikationsschwerpunkte jeweils den Kern bilden. Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin bestimmt den jeweiligen Qualifikationsschwerpunkt. Die Qualifikationsinhalte dieser Situationsaufgabe sind etwa zur Hälfte aus dem bestimmten Schwerpunkt zu entnehmen. Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus Qualifikationsinhalte aus den Schwerpunkten der Handlungsbereiche „Organisation“ sowie „Führung und Personal“ integrativ mit berücksichtigen. Im Einzelnen kann die Situationsaufgabe folgende Qualifikationsinhalte aus dem Handlungsbereich „Technik“ mit den Qualifikationsschwerpunkten gemäß den folgenden Nummern 1, 2 oder 3 umfassen:
1. Im Qualifikationsschwerpunkt „Technologie der Früchteverarbeitung“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er mit den naturwissenschaftlichen Kenntnissen vertraut ist, die zur wirtschaftlichen, sicheren, qualitativ hochwertigen Produktion von Fruchtgetränken erforderlich sind. Er soll chemische, biologische / mikrobiologische und physikalische Kenntnisse in der betrieblichen Praxis anwenden können. Dabei sollen folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

- a) Verarbeiten von Früchten zu Fruchtsaft / Fruchtprodukten durch Auswahl und Beurteilung von Rohware, Methoden der Maischebereitung und Maische-Behandlung sowie der geeigneten Trennverfahren
  - b) Auswählen, Beurteilen und Einsetzen enzymatischer Techniken zur Prozessoptimierung und wirtschaftlichen sowie qualitativ hochwertigen Fruchtsaftgewinnung
  - c) Durchführen von rationellen Klär- und Filtrationstechniken sowie Verfahren zur Stabilisierung von Trübung und Klarheit der Produkte
  - d) Festlegen, Beurteilen und Durchführen von optimierten Haltbarmachungsverfahren unter Beachtung der Produktqualität und optimierten Haltbarkeit
  - e) Planen, Berechnen und Durchführen von Ausmischprozessen für Frucht- und Erfrischungsgetränken, Limonaden sowie der dazu erforderlichen Roh- und Halbware-Logistik, der Wasseraufbereitung und der Zuckerverarbeitung
  - f) Herstellung von Gärungsgetränken durch gesteuerte und optimierte Fermentationen aus fruchtbasierten Rohwaren
2. Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebs- und Verfahrenstechnik“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften, Anlagen, Geräte und Systeme funktionsgerecht installieren, zu bedienen, sachgerecht einzusetzen und deren Instandhaltung zu planen, organisieren und überwachen sowie beim Einsatz neuer Maschinen, Anlagen und Systeme, sowie bei der Verarbeitung neuer Produkte die Auswirkungen auf den Fertigungsprozess erkennen und berücksichtigen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
- a) Kenntnisse über Funktionen und Wirkungen der im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen, Anlagen und technischen Einrichtungen sowie den dazugehörigen Bedienungsanweisungen und Sicherheitsvorschriften
  - b) Kenntnisse und Fähigkeit über Funktion, Funktionserhalt und Überwachung der Steuer- und Regeleinrichtungen sowie der Diagnosesysteme von Maschinen und Anlagen
  - c) Überwachen und Aufrechterhaltung der erforderlichen Versorgung mit Energie und anderen Medien (Wasser, Druckluft etc.) sowie der entsprechenden Entsorgung
  - d) Planen und Einleiten von Instandhaltungsmaßnahmen sowie Überwachen und Gewährleisten der Instandhaltungsqualität und der Termine
  - e) Erfassen und Bewerten von Schwachstellen, Schäden und Funktionsstörungen sowie Abschätzen und Begründen von Eingriffen und deren Auswirkungen
  - f) Aufstellen und Inbetriebnahme von Anlagen und Maschinen unter Beachtung sicherheitstechnischer und anlagenspezifischer Vorschriften
3. Im Qualifikationsschwerpunkt „Abfüllung und Verpackung“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er die geeigneten Verpackungen für Getränke und deren Eigenschaften kennt und in der Lage ist, die optimale Verpackungs-/Abfülltechnik für die hergestellten Produkte auszuwählen, einzusetzen und damit dann die geforderten Verpackungsaufträge zu erledigen. Dazu soll er in der Lage sein, die vorhandenen Maschinen/Anlagen in Betrieb zu nehmen, die erforderlichen Mitarbeiter einzuweisen, den Prozess zu führen und durch geeignete Maßnahmen die Produkt-, Anlagen- und Mitarbeitersicherheit sicher zu stellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
- a) Kenntnisse über Getränkeverpackungen, ihre Herstellung und ihre Eigenschaften sowie die besonderen Anforderungen an Verpackungen für spezifische Getränke
  - b) Rechtliche Anforderungen an Getränkeverpackungen, deren Gestaltung und Kennzeichnung sowie die technischen Möglichkeiten zur Erfüllung solcher Anforderungen
  - c) Technische Möglichkeiten zur Abfüllung von Glasflaschen mit stillen und schäumenden Getränken, den dabei geltenden Regeln und Verfahrensweisen, sowie den entsprechenden Sicherheitsaspekten
  - d) Kenntnisse über die funktionelle Anordnung von Einzelmaschinen zur komplexen Verpackungsanlage und über die Funktionen dieser Einzelaggregate
  - e) Hygienische Anforderungen und Hygienemaßnahmen im Rahmen von Getränkeverpackungsanlagen, deren Planung, Überwachung und Durchführung
  - f) Kenntnisse über die aseptische Abfüllung von Getränken in Karton- bzw. Kunststoffpackungen, die Prinzipien dieser Abfülltechnologie und die Kenntnisse über den sicheren Betrieb solcher Verpackungsprozesse
  - g) Gewährleisten der zur Qualitätssicherung und Produkthaltbarkeit erforderlichen Maßnahmen, deren Veranlassung und Überwachung
  - h) Prüfen und Überwachen der Funktionen der Einzelaggregate der Verpackungsanlage, gewährleisten der Anlagensicherheit und veranlassen der erforderlichen Wartung und Instandhaltungsmaßnahmen

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

## Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

### Prüfungsordnung

- (4) In der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich „Organisation“ sollen beide Qualifikationsschwerpunkte den Kern bilden. Die Qualifikationsinhalte für diese Situationsaufgabe sind etwa zur Hälfte diesen Qualifikationsschwerpunkten zu entnehmen. Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus Qualifikationsinhalte aus den Schwerpunkten der Handlungsbereiche „Technik“ sowie „Führung und Personal“ integrativ mitberücksichtigen. Diese integrativen Qualifikationsinhalte sollen etwa die andere Hälfte aller Qualifikationsinhalte der Situationsaufgabe ausmachen. Im Einzelnen kann die Situationsaufgabe folgende Qualifikationsinhalte aus dem Handlungsbereich „Organisation“ mit den Schwerpunkten gemäß den folgenden Nummern 1 und 2 umfassen:
1. Im Qualifikationsschwerpunkt **„Betriebliches Kostenwesen“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und kostenrelevante Einflussfaktoren erfassen und beurteilen zu können. Es sollen Möglichkeiten der Kostenbeeinflussung aufgezeigt werden. Maßnahmen für ein kostenbewusstes Handeln sollen geplant, organisiert und umgesetzt werden können. Dazu gehört, Methoden der Getränkewirtschaft anzuwenden sowie auftragsbezogene, organisatorische und personelle Kosten zu beurteilen und zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
    - a) Planen, Erfassen, Analysieren und Bewerten der funktionsfeldbezogenen Kosten nach vorgegebenen Plandaten
    - b) Überwachen und Einhalten des zugeteilten Budgets
    - c) Beeinflussen der Kosten, insbesondere unter Berücksichtigung alternativer Prozesse
    - d) Beeinflussen des kostenbewussten Handelns der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bei unterschiedlichen Formen der Arbeitsorganisation,
    - e) Auswerten der durch die Kostenrechnung erstellten Betriebsabrechnung
  2. Im Qualifikationsschwerpunkt **„Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Bedeutung dieser Systeme zu erkennen. Sie sollen anforderungsgerecht ausgewählt und entsprechend zur Überwachung von Planungszielen und Prozessen angewendet werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
    - a) Analysieren von Aufbau- und Ablaufstrukturen sowie Aktualisieren der Stammdaten
    - b) Erstellen, Anpassen und Umsetzen von Produktions-, Mengen-, Termin- und Kapazitätsplanungen
    - c) Anwenden von Systemen für die Arbeitsablaufplanung, Materialflussgestaltung, Produktionsprogrammplanung und Auftragsdisposition, einschließlich der dazugehörigen Zeit- und Datenermittlung
    - d) Anwenden von Logistiksystemen, insbesondere im Rahmen der Produkt- und Materialdisposition
  3. Im Qualifikationsschwerpunkt **„Qualitätswesen“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, dass die Grundsätze hochwertiger Getränkeproduktion bekannt sind, die organisatorischen Methoden der Qualitätssicherung vertraut und die elementaren Prüf-, Kontroll- und Dokumentationsverfahren angewandt werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
    - a) aktuelle Systeme der Qualitätssicherung, deren Organisation und der jeweiligen Verfahrensweise zur Zertifizierung
    - b) Methoden der betrieblichen Qualitätssicherung, der Ablauforganisation und der Verantwortlichkeiten für Qualitätsmaßnahmen,
    - c) Analytische Methoden zur Qualitätsprüfung von Roh-, Halb- und Fertigwaren zur Überwachung des Wareneingangs, des Produktionsablaufs, der Hilfsstoffe und der Endprodukte
    - d) Methoden der sensorischen Produktprüfung, deren Durchführung und Auswertung
    - e) Relevante Bereiche des Lebensmittel- und Fruchtsaftrechts, deren Anforderungen und kritischen Bereiche
    - f) ernährungsphysiologische Bedeutung von Fruchtgetränken und deren Nutzen für den Verbraucher
    - g) Fördern des Qualitätsbewusstseins der Mitarbeiter durch Anweisungen und Schulungen
- (5) In der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich **„Führung und Personal“** sollen mindestens zwei seiner Qualifikationsschwerpunkte den Kern der Situationsaufgabe bilden. Die Qualifikationsinhalte für diese Situationsaufgabe sind etwa zur Hälfte diesen Qualifikationsschwerpunkten zu entnehmen. Die Situationsaufgabe soll darüber hinaus Qualifikationsinhalte aus den Schwerpunkten der Handlungsbereiche „Technik“ und „Organisation“ integrativ mitberücksichtigen und insgesamt etwa die Hälfte aller Qualifikationsinhalte dieser Situationsaufgabe ausmachen. Im Einzelnen kann die Situationsaufgabe folgende Qualifikationsinhalte aus dem Handlungsbereich „Führung und Personal“ mit den Schwerpunkten gemäß den folgenden Nummer 1 bis 3 umfassen:
1. Im Qualifikationsschwerpunkt **„Personalführung“** soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Personalbedarf zu ermitteln und den Personaleinsatz entsprechend den betrieblichen Anforderungen sicher zu stellen. Dazu gehört, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nach zielgerichteten Erfordernissen durch die Anwendung geeigneter Methoden zu verantwortlichem Handeln hinzuführen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:

- a) Ermitteln und Bestimmen des qualitativen und quantitativen Personalbedarfs unter Berücksichtigung technischer und organisatorischer Veränderungen
  - b) Erstellen von Anforderungsprofilen, Stellenplanungen und -beschreibungen sowie Funktionsbeschreibungen
  - c) Auswahl und Einsatz der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter Berücksichtigung ihrer persönlichen Daten, ihrer Eignung und Interessen sowie der betrieblichen Anforderungen
  - d) Delegieren von Aufgaben und der damit verbundenen Verantwortung
  - e) Fördern der Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft
  - f) Anwenden von Führungsmethoden und Führungsmitteln
  - g) Betheiligen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an kontinuierlichen Verbesserungsprozessen
  - h) Einrichten, Moderieren und Steuern von Arbeits- und Projektgruppen
2. Im Qualifikationsschwerpunkt „**Personalentwicklung**“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden auf der Basis einer qualitativen und quantitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchzuführen. Dazu gehören, Personalentwicklungspotenziale einschätzen und Personalentwicklungs- und Qualifizierungsziele festlegen zu können. Es sollen entsprechende Maßnahmen geplant, realisiert, deren Ergebnisse überprüft und die Umsetzung im Betrieb gefördert werden können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
- a) Ermitteln des quantitativen und qualitativen Personalentwicklungsbedarfs unter Berücksichtigung der gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen
  - b) Festlegen der Ziele für eine kontinuierliche und innovationsorientierte Personalentwicklung sowie der Kategorien für den Qualifizierungserfolg
  - c) Durchführen von Potentialeinschätzungen nach vorgegebenen Kriterien unter Anwendung entsprechender Instrumente und Methoden
  - d) Planen, Durchführen und Veranlassen von Maßnahmen der Personalentwicklung zur zielgerichteten Qualifizierung und Motivierung unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Interessen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
  - e) Überprüfen der Ergebnisse aus Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung sowie Fördern ihrer betrieblichen Umsetzungsmaßnahmen
  - f) Beraten, Fördern und Unterstützen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hinsichtlich ihrer beruflichen Entwicklung
3. Im Qualifikationsschwerpunkt „**Integrierte Managementsysteme**“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Qualitätsziele durch Anwendung entsprechender Methoden zu sichern und Kunden-Lieferanten-Beziehungen zu berücksichtigen. Es soll bei der Realisierung eines Qualitätsmanagementsystems mitgewirkt und zu dessen Verbesserung und Weiterentwicklung beigetragen werden können. Hierzu gehört, die einschlägigen Gesetze, Vorschriften und Bestimmungen des Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutzes in ihrer Bedeutung zu erkennen und ihre Einhaltung sicherzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte in den Situationsaufgaben geprüft werden:
- a) Berücksichtigen des Einflusses des integrierten Managementsystems auf die Handlungen in den Funktionsfeldern
  - b) Fördern des Qualitätsbewusstseins der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
  - c) Anwenden von Methoden zur Sicherung und Verbesserung der Qualität, insbesondere der Produktqualität, der Prozessoptimierung sowie der Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit
  - d) Kontinuierliches Umsetzen der Qualitätsmanagementziele durch Planen, Sichern und Lenken von qualitätswirksamen Maßnahmen
  - e) Erkennen der Bedeutung und Sicherstellen der Einhaltung einschlägiger Vorschriften
- (6) Im situationsbezogenen Fachgespräch soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebliche Aufgabenstellungen analysieren, strukturieren und einer begründeten Lösung zuführen zu können. Dazu gehört, Lösungsvorschläge unter Einbeziehung von Präsentationstechniken erläutern und erörtern zu können. Das situationsbezogene Fachgespräch hat die gleiche Struktur wie eine schriftliche Situationsaufgabe. Es stellt den Handlungsbereich in den Mittelpunkt, der nicht Kern einer schriftlichen Situationsaufgabe ist und integriert insbesondere die Qualifikationsschwerpunkte, die nicht schriftlich geprüft werden. Das Fachgespräch soll je Prüfungsteilnehmer oder Prüfungsteilnehmerin mindestens 45 Minuten und höchstens 60 Minuten dauern. Dem Prüfungsteilnehmer oder der Prüfungsteilnehmerin ist nach Bekanntgabe der Aufgabenstellung eine Vorbereitungszeit von mindestens sieben, höchstens jedoch zehn Kalendertagen zu gewähren.
- (7) Wurde in nicht mehr als einer schriftlichen Situationsaufgabe eine mangelnde Prüfungsleistung erbracht, ist in dieser Situationsaufgabe eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehrerer ungenügender schriftlicher Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll handlungsspezifisch und integriert durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

## Prüfungsordnung

### § 6

#### Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin von der Prüfung im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“, in einzelnen Prüfungsbereichen dieses Prüfungsteils und in den schriftlichen Situationsaufgaben im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ freistellen, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragsstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der entsprechenden Prüfungsinhalte nach dieser Verordnung entspricht. Eine Freistellung von der Prüfung im situationsbezogenen Fachgespräch gemäß § 5 Abs. 6 ist nicht zulässig.

### § 7

#### Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

- (1) Die Prüfungsteile „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sind gesondert nach Punkten zu bewerten.
- (2) Für den Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertungen der Leistungen in den einzelnen Prüfungsbereichen zu bilden.
- (3) Im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist für jede schriftliche Situationsaufgabe und das situationsbezogene Fachgespräch jeweils eine Note aus der Punktebewertung der Prüfungsleistung zu bilden. Bei der Bewertung der Leistungen in den Situationsaufgaben und im Fachgespräch sind der Kern und die integrierten Qualifikationsinhalte je zur Hälfte in die Leistungsbewertung einzubeziehen. Dabei sind die integrierten Qualifikationsinhalte je Handlungsbereich etwa gleichgewichtig zu bewerten.
- (4) Die Prüfung ist insgesamt bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ in allen Prüfungsbereichen mindestens ausreichende Leistungen und im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ in den schriftlichen Situationsaufgaben und dem situationsbezogenen Fachgespräch jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.
- (5) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. In das Zeugnis sind die im Prüfungsteil „Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen“ erzielte Note und die in den Prüfungsbereichen erzielten Punkte sowie die in den schriftlichen Situationsaufgaben und dem situationsbezogenen Fachgespräch erzielten Noten einzutragen. Im Fall der Freistellung gemäß § 6 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben. Der Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse gemäß § 2 Abs. 2 ist im Zeugnis einzutragen.

### § 8

#### Wiederholung der Prüfung

- (1) Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung des nicht bestandenen Prüfungsteils an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet, ist auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsbereichen, den schriftlichen Situationsaufgaben und dem situationsbezogenen Fachgespräch zu befreien, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen ausgereicht haben.

### § 9

#### Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschrift tritt am Tage nach der Veröffentlichung im Internet der IHK Koblenz ([www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)) in Kraft.

Koblenz, 6. Mai 2011

gez. Manfred Sattler  
Präsident

gez. Dr. Edelbert Dold  
stellvertretender Hauptgeschäftsführer



## Geprüfte Industriemeister

Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen/  
Grundlegende Qualifikationen (Rahmenplan 2005)

### Strukturierung der schriftlichen Prüfung\*

#### Rechtsbewusstes Handeln

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
1.1	Individuelles Arbeitsrecht	30
1.2	Betriebsverfassungsrecht	30
1.3	Sozialversicherungsrecht	10
1.4	Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit	10
1.5	Umweltrecht	10
1.6	Produkthaftung/Datenschutz	10
		100

#### Betriebswirtschaftliches Handeln

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
2.1	Volkswirtschaft	15
2.2	Aufbau- und Ablauforganisation	30
2.3	Organisationsentwicklung	10
2.4	Entgeltfindung, Kontinuierlicher Verbesserungsprozess	5
2.5	Kostenrechnung, Kalkulationsverfahren	40
		100

\* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Die Strukturierung gilt ab der Frühjahrsprüfung 2012.





## Geprüfte Industriemeister

Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen/  
Grundlegende Qualifikationen (Rahmenplan 2005)

### Strukturierung der schriftlichen Prüfung\*

#### Anwendung von Methoden der Information, Kommunikation und Planung

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
3.1	Erfassen, Analysieren, und Aufbereiten von Prozess- und Produktionsdaten mittels EDV-Systemen und Bewerten visualisierter Daten	20
3.2	Bewerten von Planungstechniken und Analysemethoden sowie deren Anwendungsmöglichkeiten	20
3.3	Anwenden von Präsentationstechniken	10
3.4	Erstellen von technischen Unterlagen, Entwürfen, Statistiken, Tabellen und Diagrammen	15
3.5	Anwenden von Projektmanagementmethoden	20
3.6	Auswählen und Anwenden von Informations- und Kommunikationsformen einschließlich des Einsatzes entsprechender Informations- und Kommunikationsmittel	15
		100

#### Zusammenarbeit im Betrieb

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
4.1	Beurteilen und Fördern der beruflichen Entwicklung	10
4.2	Beurteilen und Berücksichtigen des Einflusses von Arbeitsorganisationen und Arbeitsplatz auf Sozialverhalten und Betriebsklima	10
4.3	Beurteilen von Einflüssen der Gruppenstrukturen auf das Gruppenverhalten	20
4.4	Führungsverhalten, Umsetzen von Führungsgrundsätzen	20
4.5	Anwenden von Führungsmethoden und -techniken	20
4.6	Förderung der Kommunikation und Kooperation	20
		100

\* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Die Strukturierung gilt ab der Frühjahrsprüfung 2012.





## Geprüfte Industriemeister

Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen/  
Grundlegende Qualifikationen (Rahmenplan 2005)

### Strukturierung der schriftlichen Prüfung\*

#### Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und technischer Gesetzmäßigkeiten

Rahmenplan	Thema	Punkte ca.
5.1	Chemie	10
5.2/5.3	Physik	50
5.2/5.3	Elektrotechnik	30
5.4	Statistik	10
		100

\* Bei den Angaben in der Übersicht handelt es sich um Richtwerte, von denen in einzelnen Fällen in geringem Umfang abgewichen werden kann.

Die Strukturierung gilt ab der Frühjahrsprüfung 2012.

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Anmeldung

## Anmeldung zum Lehrgang Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin [IHK] Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke 2012 Modul 1 Basisqualifikation (20.02.2012-30.04.2012)

### Angaben zu meiner Person und über meine bisherige Ausbildung

Name ..... Vorname .....  
Straße (Privatanschrift) .....  
PLZ/Ort .....  
Geboren am ..... in .....  
fon (tagsüber) ..... fon (abends) .....

### E-Mail-Adresse

Höchster erreichter Schulabschluss (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Hauptschulabschluss     Mittlere Reife     Fachhochschulreife     Abitur  
 Sonstiger Abschluss     kein Abschluss    Abgang aus Klasse .....

Abgeschlossene Berufsausbildung

Fachkraft für Fruchtsafttechnik     andere  
 Berufspraxis: ..... Jahre als .....

### Ausbildereignungsprüfung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

abgelegt     nicht abgelegt

### Rechnungsanschrift s.o.    Rechnungsanschrift des Arbeitgebers\*

Name: .....  
Straße .....  
PLZ/Ort .....  
Ansprechpartner für berufliche Weiterbildung im Unternehmen .....

### Für Ihre Anmeldung benötigen Sie folgende Unterlagen

Lebenslauf     Kopie des Abschlussprüfungszeugnisses     ggf. Kopie des Studienabschlusses und anderen Weiterbildungsprüfungen     Nachweis der betrieblichen Tätigkeiten nach der Ausbildung/ Firmenbescheinigung     im Falle der Anrechnung anderer Prüfungsleistungen Unterlagen über die Prüfung, aus der Prüfungsleistungen angerechnet werden sollen     ggf. Kopie Zertifikat Ausbildungereignungsprüfung

Ja, ich melde mich zum Modul 1 – Basisqualifikation des Industriemeister-Lehrgangs [IHK] Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke an. Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die AGBs des confructa collegs zur Kenntnis genommen habe und akzeptiere.

Ort ..... Datum ..... Unterschrift\* .....  
(Vor- und Zuname)

\*Bei Anmeldung durch Firmen sind die Unterschrift des Verantwortlichen sowie der Firmenstempel erforderlich

Meine Unterlagen zur Prüfung der Zulassungsvoraussetzungen (Zeugniskopien, tabellarischer Lebenslauf, etc.) sind beigefügt.

# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Geltung

Die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen den Lehrgangsteilnehmern des Hauptlehrganges zur Vorbereitung auf die Industriemeister/in (IHK) Prüfung Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke und dem Bildungsträger confructa colleg der confructa medien GmbH. Abweichende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Teilnehmers bzw. dessen Arbeitgeber haben keine Gültigkeit.

### Leistungen

Die Teilnehmergebühren in Höhe von 5.480 EUR verstehen sich pro Person und Hauptlehrgang zur Vorbereitung auf die Industriemeister/in (IHK) Prüfung Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke. Sie beinhalten das Unterrichtsmaterial, Übungsklausuren, die Teilnahme an Fachexkursionen soweit diese im Programm vorgesehen sind.

Als anerkannte Bildungsmaßnahme ist der Lehrgang von der Mehrwertsteuer befreit.

Übernachungskosten sowie Verpflegungskosten sind vom Teilnehmer selbst zu tragen.

Programmänderungen aus wichtigem Anlass behält sich der Bildungsträger confructa colleg der confructa medien GmbH vor.

### Anmeldungen

Ankündigungen und Einladungen zum Industriemeister (IHK) Hauptlehrgang erfolgen stets freibleibend. Anmeldungen erbitten wir gemäß den individuellen Lehrgangsausschreibungen schriftlich an das confructa colleg. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie vom Veranstalter schriftlich bestätigt wird.

### Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl für den Lehrgang Industriemeister (IHK) Fachrichtung Fruchtsäfte und Getränke ist begrenzt. Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge ihres schriftlichen Eingangs berücksichtigt.

### Zahlung

Die jeweils gültigen Teilnahmegebühren des Hauptlehrgangs zur Vorbereitung auf die Industriemeister/in (IHK) Prüfung Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke sind den entsprechenden Anmeldeunterlagen zu entnehmen. Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig, spätestens bis zum ersten Tag des Lehrgangbeginns.

### Stornierung

Der Bildungsträger confructa colleg der confructa medien GmbH ist berechtigt, den Lehrgang aufgrund höherer Gewalt oder aus wichtigem Grund (z.B. bei Erkrankung von Dozenten oder zu geringer Teilnehmerzahl) gegen die volle Erstattung der bereits bezahlten Gebühren abzusagen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Teilnehmer am Hauptlehrgang zur Vorbereitung auf die Industriemeister/in (IHK) Prüfung, Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke, sind im Falle ihres Rücktritts – aus Gründen, die der Bildungsträger nicht zu vertreten hat – dazu verpflichtet, Ersatzteilnehmer zu benennen. Andernfalls hat der Bildungsträger Anspruch auf Schadensersatz.

Stornierungen und Umbuchungen bedürfen immer der Schriftform und sind bis 2 Monate vor Lehrgangsbeginn kostenfrei. Bei Stornierungen nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Lehrgangsbeginn werden 50% der Teilnahmegebühren erhoben, nach diesem Zeitpunkt wird die Gesamtgebühr erhoben.

### Lehrgangsinhalt

Der Inhalt und die Durchführung des Lehrgangs Industriemeister (IHK) Fachrichtung Fruchtsäfte und Getränke richten sich nach dem jeweiligen Lehrgangsprogramm, das insofern Bestandteil des Vertrages ist.

Der Bildungsträger ist berechtigt, einzelne Lehrgangsinhalte aus fachlichen Gründen ohne Zustimmung des Auftraggebers bzw. des Teilnehmers abzuändern, soweit dadurch nicht der Kern des vereinbarten Lehrgangs berührt wird. Außerdem behält sich der Bildungsträger den Wechsel von Dozenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Programmablauf vor.

### Haftung

Für Sach- und Vermögensschäden, welche der Bildungsträger zu vertreten hat, haftet er – gleich aus welchem Rechtsgrund – nur insoweit, als ihm Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit zu Last fällt.

Der Teilnehmer haftet für Schäden, die durch widerrechtliche Vervielfältigungen von Lehrgangsmaterialien seinerseits entstehen.

Die anmeldende Person/Firma haftet mit ihrer Unterschrift für alle von ihr eingegangenen Verpflichtungen, insbesondere auch dann, wenn sie nur zum Anschein im Auftrag eines anderen tätig wird.

### Gerichtsstand

Der Gerichtsstand für alle aus der Lehrgangsbuchung entstehenden Rechtsstreitigkeiten ist für beide Parteien D-56564 Neuwied.

### Datenschutz

Personen bezogene Daten werden also ausschließlich im Sinne des BDSG genutzt. Sie haben das Recht, der Speicherung und Nutzung Ihrer Personen bezogenen Daten jederzeit zu widersprechen.

confructa colleg der confructa medien GmbH

Stand: 27. Dezember 2011



# Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

---

## Bildungsträger:

confructa medien GmbH ■ confructa colleg ■ Raiffeisenstraße 27 ■ 56587 Straßenhaus  
fon +49 (0) 2634 - 9235-0 ■ fax +49 (0) 2634 - 9235-35  
colleg@confructa-medien.com ■ [www.confructa-colleg.com](http://www.confructa-colleg.com)

