

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



Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen Januar bis April 2022

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

2

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

Herausgeber: Evi Brennich; © confructa medien GmbH ■ confructa colleg
Postanschrift: Postfach 9 ■ 56585 Straßenhaus
Besucheranschrift: Westerwaldstr. 2a ■ 56587 Oberhonnefeld
fon +49 (0) 2634 92 35 0 ■ fax +49 (0) 2634 92 35 35
colleg@confructa-medien.com ■ www.confructa-colleg.de

Stand: März 2021

■ Handlungsspezifische Qualifikationen (Modul 2)

Inhaltsverzeichnis

Seite

■ Lehrgangsinformationen im Überblick

■ Reform der Industriemeisterprüfung	4
■ Fortbildung mit Tradition und Zukunft	4
■ Das Berufsbild	4
■ Modularer Kompaktlehrgang in Vollzeit	5
Modul 1: Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen	
Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen	
■ Zielgruppe	5
■ Zulassungsvoraussetzungen	5
■ Auskünfte zur IHK-Prüfung	6
■ Prüfungstermine Handlungsspezifische Qualifikationen	6
■ Lehrgangsdauer	6
■ Lehrgangsgebühren	6
■ Mindestteilnehmerzahl	6
■ Ideeller Träger	6
■ Bildungsträger	6

■ Struktur der Lehrinhalte Handlungsspezifische Qualifikationen

■ Handlungsbereich Technik

1. Technologie der Früchteverarbeitung	8
2. Betriebs- und Verfahrenstechnik	10
3. Getränkeabfüllung und -verpackung	12

■ Handlungsbereich Organisation

4. Betriebliches Kostenwesen	13
5. Planungs-, Steuerungs- und Kommunikationssysteme	14
6. Qualitätswesen	15

■ Handlungsbereich Führung und Personal

7. Personalführung	17
8. Personalentwicklung	18
9. Integrierte Managementsysteme	19

■ confructa colleg – zertifizierter Bildungsträger

■ Kontaktdaten Bildungsträger

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

Handlungsspezifische Qualifikationen
Lehrgangsinformationen im Überblick

4

■ 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 800 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 8 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

Handlungsspezifische Qualifikationen
Lehrgangsinformationen im Überblick

5

■ Modularer Kompaktlehrgang in Vollzeit

Modul 1: Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen

Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen

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 (IHK) Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke. Für die Zulassung zur IHK-Prüfung ist die Teilnahme an dem Vorbereitungslehrgang 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, 40 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 langjährige 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 Modul 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
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach **mindestens 18 Monate Berufspraxis**
oder
- eine **mindestens fünfjährige Berufspraxis**
- Ausbildungs-Eignungs-Zeugnis

■ Zulassungsvoraussetzungen Modul 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

Die Zulassung zur Prüfung erteilt die IHK Koblenz.



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

Handlungsspezifische Qualifikationen
Lehrgangsinformationen im Überblick

6

■ Auskünfte zur IHK-Prüfung

Industrie- und Handelskammer Koblenz
Frau Annika Holzapfel
Schlossstraße 2
56068 Koblenz
Telefon: 0261 106-264 ■ Telefax: 0261 106-55 264
E-Mail: holzapfel@koblenz.ihk.de

■ Prüfungsstermine

Handlungsspezifische Qualifikationen 17.-18. 05. 2022

Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen

Mai 2023, November 2023

■ Lehrgangsdauer

Der Lehrgang findet in Modulen statt.

Modul 1: Fachrichtungsübergreifende Basisqualifikationen

Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen

Modul 3: Ausbildung der Ausbilder (AEVO)

■ Lehrgangsgebühren

Modul 1: z. Zt. 2.520 EUR*

Modul 2: z. Zt. 3.350 EUR*

Modul 3: z. Zt. 650 EUR

zzgl. Lernmittel/Unterrichtskripte ca. 450 EUR

* Änderungen vorbehalten

Die Lehrgangsgebühr wird zu Beginn des Lehrgangs ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug zu Beginn des Lehrgangs ist der Bildungsträger confructa colleg berechtigt, vom Weiterbildungsvertrag zurückzutreten

Die Kosten für die Unterbringung und Verpflegung der TeilnehmerInnen, für Fachliteratur sowie die Prüfungsgebühren der IHK sind nicht in den Gebühren des Vorbereitungslehrgangs enthalten.

■ Mindestteilnehmerzahl

Die Durchführung des Lehrgangs ist an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden. Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl kann der Lehrgang verschoben oder abgesetzt werden. Ein Anspruch auf Durchführung besteht nicht.

Wird vor Lehrgangsbeginn die erforderliche Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, muss der Lehrgang abgesetzt werden, es sei denn, die TeilnehmerInnen erklären sich bereit, die zur Mindestteilnahme fehlenden Kursgebühren anteilig zu übernehmen oder in Absprache mit dem

Bildungsträger confructa colleg eine entsprechende Kürzung der Kursdauer zu akzeptieren.

Ist ein(e) Teilnehmer(in) mit einer Kürzung bzw. Aufzahlung nicht einverstanden, kann sie/er sofort vom Vertrag zurücktreten. Dies ist spätestens vier Wochen vor Lehrgangsbeginn dem Bildungsträger confructa colleg schriftlich mitzuteilen.

Bereits entrichtete Lehrgangsgebühren werden – soweit eine Verschiebung des Lehrgangs nicht möglich ist – bei Lehrgangsabsage in voller Höhe erstattet.

Mindestteilnehmerzahl: 15

■ Ideeller Träger

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

■ Bildungsträger

confructa colleg der confructa medien GmbH
Westerwaldstr. 2a
56587 Oberhonnefeld-Gierend
fon +49 (0) 2634 9235-0
fax +49 (0) 2634 9235-35
colleg@confructa-medien.com
www.confructa-colleg.de

Handlungsspezifische Qualifikationen

Handlungsbereich Technik (HBT)

Qualifikationsschwerpunkte: 240 UE*

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

Handlungsbereich Organisation (HBO)

Qualifikationsschwerpunkte: 140 UE*

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

Handlungsbereich Führung und Personal (HFuP)

Qualifikationsschwerpunkte: 140 UE*

7. Personalführung
8. Personalentwicklung
9. Integrierte Managementsysteme

* Änderungen vorbehalten
Der Lehrgang gliedert sich in einzelne Unterrichtseinheiten (UE), eine Unterrichtseinheit entspricht dem Lernstoff, der in 45 Minuten vermittelt wird.

Geprüfter Industriemeister/Geprüfte Industriemeisterin (IHK)

Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke

Handlungsspezifische Qualifikationen

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

8

1. Technologie der Früchteverarbeitung

80 UE

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:

- 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
- 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. Technologie der Fruchteverarbeitung

80 UE

- 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 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

- 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

80 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. Betriebs- und Verfahrenstechnik

80 UE

- 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 Eingriffzeitpunktes 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

80 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**

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

40 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 Qualifikationen

I. Handlungsbereich Organisation · Qualifikationsschwerpunkt : 6. Qualitätswesen

16

6. Qualitätswesen

40 UE

- 6.6 Ernährungswissenschaftliche 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

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
- 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

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



Wir begleiten Sie auf Ihrem Weg nach oben!

Information und Anmeldung



confructa colleg*
confructa medien GmbH
Westerwaldstr. 2a
56587 Oberhonnefeld
fon +49 (0) 2634 - 9235-0
fax +49 (0) 2634 - 9235-35
colleg@confructa-medien.com
www.confructa-colleg.de

* zertifiziert nach AZAV