

# TQ – Maschinen-Anlagen-Führer (m/w/d) Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

## Hybride<sup>1</sup> Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss

Mit der Teilqualifizierung können Sie Schritt für Schritt in fünf Etappen den Berufsabschluss Maschinen-Anlagen-Führer (m/w/d) Fachrichtung Lebensmitteltechnik erreichen.

Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten Sie nach jeder Etappe ein Zertifikat inklusive Kompetenzfeststellungsergebnis, das bundesweit anerkannt ist. Sie haben die Möglichkeit, sich zur Externenprüfung bei der zuständigen Kammer anzumelden und damit den Berufsabschluss zu erwerben.

Mit unseren Teilqualifizierungen in Hybridform<sup>1</sup> qualifizieren Sie sich in einem abwechslungsreichen Lernsetting und das Ganze betriebsnah. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zum einen live via Internet und zum anderen im Präsenzunterricht. Sie wechseln zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht in einer unserer Niederlassungen. Unsere Dozent\*innen vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen für Fragen zur Verfügung. Darin unterscheiden sich Präsenzunterricht und Online-Unterricht nicht. Zusätzliche Lernprozessbegleiter\*innen unterstützen Sie vor Ort.

### Zugangsvoraussetzungen MAF- Lebensmitteltechnik – hybride Durchführung<sup>1</sup>

Mindestens Sprachniveau B1 (wünschenswert B2), hohe Lernmotivation und Konzentrationsfähigkeit. Die Eignung wird in einem persönlichen Beratungsgespräch geprüft.

### Übersicht

| TQ 1: Lebensmitteltechnische Grundlagen und Fertigungstechniken |   | Dauer <sup>2</sup>                                       |
|---|---|--|
| <b>Starttermin:</b>   |   |  |
| <b>Inhalte:</b>   | Kennenlernen von Produktionsmaschinen und Fertigungstechniken, manuelle und maschinelle Fertigungsverfahren<br>Lagerung von Lebensmitteln, Unterscheidung und Prüfung von Lebensmittel-Inhaltsstoffen/ sowie technologischer Eigenschaften von Lebensmitteln und Materialien<br>Handhaben von lebensmitteltechnischen Maschinen und Anlagen ohne Produktionsauftrag, Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht | <b>11 Wochen</b><br>(320 UE* und 120 h** im Unternehmen) |
| TQ 2: Vorbereitung lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen   |   | Dauer <sup>2</sup>                                       |
| <b>Starttermin:</b>   |   |  |
| <b>Inhalte:</b>   | Visuelle und haptische Qualitätssicherung an der Produktionsanlage, Sicherstellung des Materialflusses und Produktionsabläufe<br>Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln und Materialien<br>Desinfektion, Reinigung, Pflege und vorbeugende Wartung von Produktionsmaschinen, Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz   | <b>11 Wochen</b><br>(320 UE* und 120 h** im Unternehmen) |

TQ 3: **Einrichten und Bedienen lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen**

| <b>Starttermin:</b> |   | <b>Dauer<sup>2</sup></b>                                 |
|---------------------|---|--|
| <b>Inhalte:</b>     | Einrichten, Bestücken, Umrüsten von Produktionsmaschinen und /-anlagen unter Berücksichtigung relevanter Prozessdaten, Berechnungsparametern und Hygienevorschriften.<br>Bedienen, Überwachen, Reinigung und Pflege von Geräten, Maschinen und Anlagen<br>Visuelle und haptische Kontrolle zur Qualitätssicherung | <b>11 Wochen</b><br>(320 UE* und 120 h** im Unternehmen) |

TQ 4: **Inspizieren und Warten lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen**

| <b>Starttermine:</b> |   | <b>Dauer<sup>2</sup></b>                                 |
|----------------------|---|--|
| <b>Inhalte:</b>      | Vorbeugende Instandhaltung und Wartung von Maschinen und Produktionsanlagen<br>Inbetriebnahme lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen<br>Einstellung, Prüfung und Optimierung von Prozessdaten<br>Übergabe und Übernahme von Maschinen und Anlagen im Prozessablauf<br>Produktionsspezifische Qualitätssicherung und Dokumentation | <b>11 Wochen</b><br>(320 UE* und 120 h** im Unternehmen) |

**Qualitätssicherung und Produktionsplanung in der Lebensmitteltechnik**

TQ 5:

| <b>Starttermine:</b> |  | <b>Dauer<sup>2</sup></b>                                 |
|----------------------|--|--|
| <b>Inhalte:</b>      | Produktionsplanung, Vorbereiten von Arbeitsschritten<br>Produktionskontrolle und Optimierung<br>Qualitätsmanagement und Dokumentation<br>Berücksichtigung und Kommunikation in vor- und nachgelagerten Bereichen, Abstimmung der Produktions- und Arbeitsabläufe | <b>11 Wochen</b><br>(320 UE* und 120 h** im Unternehmen) |

<sup>1</sup> Der Unterricht erfolgt virtuell via Internet und in Präsenz. Sie wechseln demnach zwischen selbständigem Lernen und Arbeiten im virtuellen Klassenzimmer und persönlichem Präsenzunterricht.

<sup>2</sup> Die Dauer verlängert sich ggf., sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird.

\*UE = Unterrichtseinheit á 45 Minuten während der Theoriephase.

\*\*h = Zeitstunde á 60 Minuten während der betrieblichen Qualifizierungsphase

## Ihr direkter Kontakt

Wenn Sie sich für die Teilqualifizierung im Detail interessieren, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular an uns: [www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt](http://www.etapp-teilqualifizierung.de/kontakt)