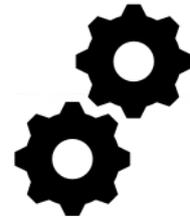


# TQ – Maschinen- und Anlagenführer\*in Schwerpunkt Lebensmitteltechnik



## Berufsabschlussorientierte Lernangebote für Menschen ohne anerkannten Berufsabschluss

Die Teilqualifizierung Maschinen- und Anlagenführer\*in Schwerpunkt Lebensmitteltechnik eröffnet Teilnehmenden die Möglichkeit für Schritt, flexibel und in unterschiedlichen Modellen (z. B. TQdigital, TQplus, TQhybrid) in Voll- oder Teilzeit in **fünf Teilqualifikationen (TQ)** den Berufsabschluss zu erreichen. Bei erfolgreicher Kompetenzfeststellung erhalten die Teilnehmenden nach jeder TQ 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 qualifizieren sich Teilnehmende betriebsnah und in einem abwechslungsreichen Lernsetting. Theorie und Praxis sind eng miteinander verbunden. Der Unterricht erfolgt ausgewogen zwischen selbstständigem Arbeiten und theoretischem und fachpraktischem Unterricht. Dozierende vermitteln fachtheoretische Inhalte in kleinen Sequenzen, kontrollieren den Lernfortschritt und stehen neben einem qualifizierten Ausbilderteam für Fragen zur Verfügung. Zusätzliche LernprozessbegleiterInnen unterstützen die Teilnehmenden vor Ort.

### Zugangsvoraussetzungen Maschinen- und Anlagenführer\*in – Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

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

### Übersicht

TQ 1	Lebensmitteltechnische Grundlagen und Fertigungstechniken	
<b>Inhalte:</b>	<p>Kennenlernen von Produktionsmaschinen und Fertigungstechniken, manuelle und maschinelle Fertigungsverfahren; Lagerung von Lebensmitteln, Unterscheidung und Prüfung von Lebensmittelinhaltsstoffen, sowie technologischer Eigenschaften von Lebensmitteln und Materialien;</p> <p>Handhaben von lebensmitteltechnischen Maschinen und Anlagen ohne Produktionsauftrag; Berufsbildung; Arbeits- und Tarifrecht</p>	<b>11 Wochen<sup>1</sup></b> <b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b>
TQ 2	Vorbereitung lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	
<b>Inhalte:</b>	<p>Visuelle und haptische Qualitätssicherung an der Produktionsanlage; Sicherstellung des Materialflusses und Produktionsabläufe; Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln und Materialien; Desinfektion, Reinigung und Pflege und vorbeugende Wartung von Produktionsmaschinen</p>	<b>11 Wochen<sup>1</sup></b> <b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b>
TQ 3:	Einrichten und Bedienen lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen	
<b>Inhalte:</b>	<p>Einrichten, Bestücken und Umrüsten von Produktionsmaschinen und -anlagen unter Berücksichtigung relevanter Prozessdaten</p>	<b>11 Wochen<sup>1</sup></b> <b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b>

GEFÖRDERT VOM



UNTERSTÜTZT DURCH



UNTERSTÜTZT DURCH



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

<b>Inhalte:</b>	Vorbeugende Instandhaltung und Wartung von Maschinen und Produktionsanlagen; Inbetriebnahme lebensmitteltechnischer Produktionsanlagen; Einstellung, Prüfung und Optimierung von Prozessdaten; Übergabe und Übernahme von Maschinen und Anlagen im Prozessablauf; Produktionsspezifische Qualitätssicherung und Dokumentation	<b>11 Wochen<sup>1</sup></b> <b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b>
-----------------	---	---

#### TQ 5: Qualitätssicherung und Produktionsplanung in der Lebensmitteltechnik

<b>Inhalte:</b>	Produktionsplanung; Produktionskontrolle und Optimierung; Qualitätsmanagement und Dokumentation; Kommunikation in vor- und nachgelagerten Bereichen; Abstimmung der Produktions- und Arbeitsabläufe	<b>11 Wochen<sup>1</sup></b> <b>(davon mind. 1/3 im Unternehmen)</b>
-----------------	---	---

<sup>1</sup>Die Dauer verlängert sich ggf. sofern Feiertage in den Modulzeitraum fallen bzw. Urlaub geplant wird. Die Angaben beziehen sich auf eine Vollzeitmaßnahme.

### 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)

