

DAUER

05.02.2010-28.02.2011, Freitags und Samstags von 8.00 - 18.00 Uhr
Sie investieren insgesamt 726 Stunden in Ihre persönliche Weiterbildung, davon 536 Stunden Fachtheorie und 80/160 Praktikumsstunden (Lehrfahrt: 30 Weiterbildungsstunden).

ORT

Bozen, Fachschule für Hauswirtschaft Haslach, Claudia-Augusta-Straße 19/D

ERSTVERANSTALTUNG

Fr 18.12.2009, 19.30-21.00 Uhr an der Fachschule für Hauswirtschaft Haslach

KOSTEN

Der Europäische Sozialfonds fördert diese Weiterbildung zur Belebung der Wirtschaftsregion Südtirol und trägt die anfallenden Kosten zur Gänze.

ANMELDUNG (Bitte in Druckschrift ausfüllen und faxen!)

NAME: _____

ANSCHRIFT: _____ BETRIEB: _____

ORT: _____ TEL.: _____

E-MAIL: _____

Meine Berufserfahrung im Bereich Lebensmittelverarbeitung in Jahren:

Ich melde mich verbindlich an: JA ☐

ANMELDESCHLUSS: 17. Dezember 2009

FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT HASLACH

Claudia-Augusta-Str. 19/D, 39100 Bozen

T 0471 285 234 F 0471 280 445

fs.haslach@schule.suedtirol.it

www.fachschule-haslach.it



BERUFSBILD

Die Fachkraft für Lebensmitteleinkauf und -versorgung befasst sich mit dem Einkauf von Rohstoffen und Lebensmittelvorräten. Sie überwacht und prüft die qualitätsbestimmenden Eigenschaften der eingehenden Lebensmittel und Rohstoffe und organisiert deren Aufbewahrung und Verwendung. Sie recherchiert potenzielle Rohstoff- und Lebensmittellieferanten und überwacht den Einkaufs- und Lagerprozess nach den geltenden Gesetzen und betrieblichen Richtlinien.

ZIELE DER WEITERBILDUNG

- Kurze Wege fördern
- Kosten und Zeit sparen
- Qualität erkennen und definieren
- Erwerb von Fach- und Methodenkompetenz zur Optimierung der beruflichen Professionalität

Die Weiterbildung zur „Fachkraft für Lebensmitteleinkauf und -versorgung“ stützt sich auf drei spezifische Tätigkeitsbereiche:



REFERENTEN

Die spezielle, in Europa einzigartige Weiterbildung, wurde in Zusammenarbeit mit führenden Lebensmittelbetrieben Südtirols entwickelt und auf Praxisnähe optimiert.

METHODEN

Die Weiterbildung bietet: Praxisnähe, Austausch von Erfahrungen, Kombination von theoretischem Fachwissen mit Erfahrungen und Problemstellungen aus der Berufspraxis, Lernen von und mit anderen sowie Beratung durch das Referententeam. Der Lehrgang ist lernprozessgesteuert. Die Lernenden führen ein Lerntagebuch, das abschließend abgegeben und bewertet wird. Am Ende der Weiterbildung findet ein Abschlussgespräch statt. Die Lernenden präsentieren dabei Lernzuwächse sowie -transfers in den Berufsalltag.

THEMENBEREICHE UND INHALTE

Modul 1: Lebensmittelqualität

- Qualitätsbestimmende Kriterien im Einkaufsprozess (4 Tage)
- Gesundheitsrelevante Aspekte der Lebensmittel (3 Tage)
- Lebensmittelhygiene/Mikrobiologie (5 Tage)
- Lebensmittelhygiene/Mikrobiologie (5 Tage)
- Lagerungsprozesse/Obstlagerung (3 Tage)
- Zertifizierung zur/zum Systembeauftragten für Qualität (9 Tage)
- Arbeitssicherheit und Erste-Hilfe-Beauftragte/-r (3 Tage)

Modul 2: Betriebswirtschaft

- Grundlagen der Buchhaltung, Kostenmanagement, Controlling (4 Tage)
- Grundlagen des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts (3 Tage)

Modul 3: Einkaufsprozess und Einkaufspolitik

- Umgang mit Verkaufs- und Markttrends, Statistik (4 Tage)
- Einkaufsmarketing (2 Tage)
- Lieferantenauswahl und -bewertung (4 Tage)
- Verträge und Verwaltung (3 Tage)
- Reklamationsmanagement (1 Tag)

Modul 4: Lebensmitteltechnologie

- Grundprozesse Lebensmitteltechnologie (4 Tage)
- Spezielle Technologien und Anlagen in Theorie und Praxis (4 Tage)

Modul 5: Versorgung und Logistik

- Versorgungskette (2 Tage)
- Lagerverwaltung (2 Tage)

Modul 6: Projektmanagement und Persönlichkeitsbildung

- Kommunikation (2 Tage)
- Zeitmanagement (2 Tage)
- Konfliktmanagement (2 Tage)
- Projektmanagement (4 Tage)

Praktikum

- 4 Wochen ohne Guthaben
 - 2 Wochen mit Guthaben
- Wird angerechnet, wenn Sie in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb arbeiten.

Lehrfahrt

- 3-tägige Lehrfahrt zu internationalen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben