

# Staatlich geprüfte/r Techniker/in, Fachrichtung Lebensmitteltechnik – Vollzeit und berufsbegleitend im Vergleich

Die Aufstiegsweiterbildung „Staatlich geprüfte/r Techniker/in“, Fachrichtung Lebensmitteltechnik ist bei uns in Vollzeit aber auch berufsbegleitend als Teilzeitmaßnahme möglich.

## Lebensmitteltechniker – Vollzeit

## Lebensmitteltechniker – Teilzeit

### Wie lange dauert meine Weiterbildung?

**24 Monate** mit insgesamt  
**2.400** Unterrichtsstunden.

**36 Monate** mit insgesamt  
**2.400** Unterrichtsstunden.

### Wo findet meine Weiterbildung statt?

- Praxis & Theorie am KIN-Lebensmittelinstitut
  - industrieerfahrene Dozenten & Coaches
- spannende und lehrreiche Einblicke in die Praxis
  - Exkursionen zu Produktionsstandorten der Industriepartner
- volle Konzentration auf die Weiterbildung

- Präsenzzeit an Wochenenden und in einwöchigen Blöcken am KIN-Lebensmittelinstitut
  - Selbstlernzeiten nach Terminen
- Unterstützung durch E-Learning-Angebote, Dozenten-Chats, Coaches und die KIN-Cloud
- optimale Verknüpfung von beruflichen Aufgaben mit den Lerninhalten der Weiterbildung

### Was zeichnet meine Weiterbildung am KIN aus?

Arbeiten mit unterschiedlichen Verfahrens- und Herstellungsprozessen im KIN-Technikum, in der Gastronomie-Küche und im Labor • leichtes und anschauliches Lernen durch moderne Medien, WLAN in allen Schulungsräumen, Präsentations-Kameras und PCs • selbst konfigurierte digital gesteuerte Prozesse • Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz • Prozess- und Projektmanagement • Entwicklung von Produktideen bis zur industriellen Fertigung • Optimierung von Prozessen

### Aus der Praxis für die Praxis!

Fit für den Berufsalltag durch konkrete Fallbeispiele und Studien im KIN-Technikum und Labor

### Meine Projektarbeit – der erfolgreiche Abschluss

Planung und Durchführung eines berufsbezogenen Projektes • Auseinandersetzung mit fachlichen Fragestellungen

- Anwendung von Methoden des Projektmanagements • Präsentation der Projektarbeit vor einer Experten-Jury
- Auszeichnung der besten Projekte mit einem Innovationspreis aus der Industrie

