

Stundenplan Vorkurs BP LMT 2027

Kursort: Strickhof TECHNOPARK Zürich¹

	Datum	Zeit*	Kursinhalt**
KW 17	Mi, 28.04.2027	08:15-17:00	Kursstart / Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz
KW 20	Mi, 19.05.2027	08:15-17:00	Nachhaltigkeit
KW 21	Mi, 26.05.2027	08:15-17:00	Personalführung
KW 22	Mi, 02.06.2027	08:15-17:00	Verfahrenstechnologie / Q'Management
KW 23	Mi, 09.06.2027	08:15-17:00	Personalführung
KW 24	Mi, 16.06.2027	08:15-17:00	Abfüll- und Verpackungsproze
KW 25	Mi, 23.06.2027	08:15-17:00	Verfahrenstechnologie / Q'Management
KW 26	Mi, 30.06.2027	08:15-17:00	Verfahrenstechnologie
KW 27	Mi, 07.07.2027	08:15-17:00	Trends in der Ernährung / Q'Management
	Sommerferien		
KW 34	Di, 24.08.2027	08:15-17:00	Produktentwicklung
KW 34	Mi, 25.08.2027	08:15-17:00	Berufsbildung
KW 35	Mi, 01.09.2027	08:15-17:00	Planung / Lean Management
KW 36	Mi, 08.09.2027	08:15-17:00	Abfüll- und Verpackungsproze
KW 37	Di, 14.09.2027	08:15-17:00	Planung
KW 37	Mi, 15.09.2027	08:15-17:00	Mess- und Regeltechnik / Lean Management
KW 38	Mi, 22.09.2027	08:15-17:00	Mess- und Regeltechnik / Kursabschluss

Stand: Oktober 2026, Änderungen vorbehalten

*Unterrichtszeiten: 08:15-12:00 Kurzpausen dazwischen nach individuellem Ermessen
13:00-17:00

**Legende

HKB	Handlungskompetenzbereiche
A	Produktions- und Qualitätsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung steuern
B	Prozesse der Lebensmitteltechnologie
C	Mitarbeitende führen und betreuen
D	Ressourcen für Produktionsprozesse planen und einsetzen
E	Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Nachhaltigkeit

¹ Adresse Kursort: Strickhof Weiterbildung, Technoparkstrasse 1, 8005 Zürich

*Sekretariat und Seminarräume im 4. OG, Trakt Zeppelin