

Unser Leitbild

Unsere Dienstleistungen sind orientiert an den Allgemeinen Menschenrechten sowie einem sozial-humanen Menschenbild.

Ziel unserer Arbeit ist die Verbesserung von individuellen Zukunftschancen und gesellschaftlichen Zukunftsperspektiven in den Bereichen Biographie(-planung), Lebenslagen von Frauen und Familien sowie in Erziehung/ Bildung, Beruf/ Erwerbsleben und mit Blick auf den Ruhestand und das Alter.

Neben den zentralen Strukturmerkmalen unserer Gesellschaft (Schicht/ Milieu – Ethnie – soziales Geschlecht) werden weitere Aspekte wie Alter/ Generation, Religion/ Konfession, Region/ Stadt-Land oder die sexuelle Orientierung als Persönlichkeitsmerkmale berücksichtigt und in den Projekten reflektiert.

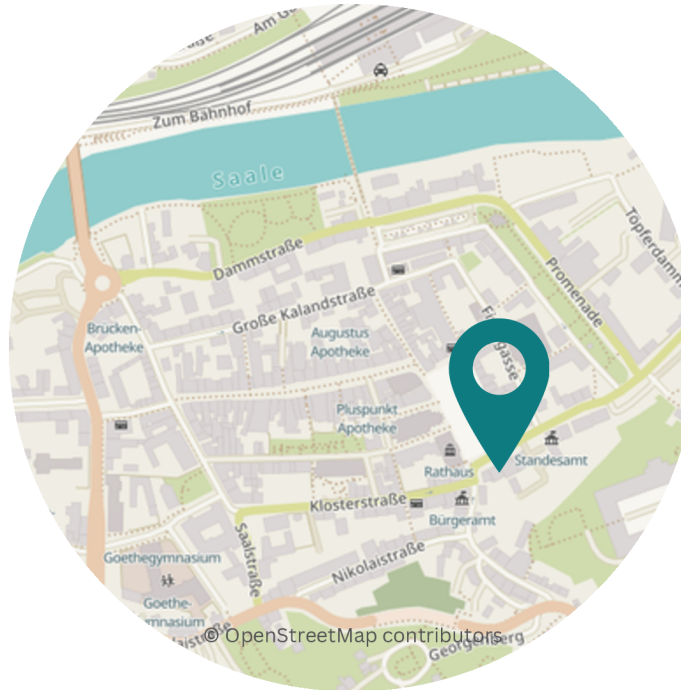
Zertifiziert nach
DIN ISO 9001



CERTQUA

Designed by Freepik

Wo finden Sie uns?



Markt 6

06667 Weißenfels

Telefon: 03443 8209170

E-Mail an:

wuerkner@afos-bildung.de

schrock@afos-bildung.de



Qualifizierung

**Amtliche/r
Fachassistent/in
in der
Veterinär-
verwaltung**

Wer gehört zur

Zielgruppe ?



- Mitarbeiter mit niedrighschwelligen Tätigkeiten in der Lebensmittelüberwachung, die einen staatlich anerkannten Abschluss anstreben
- Quereinsteiger, die gern zum Verbraucherschutz im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung beitragen wollen
- mind. Hauptschulabschluss
- amtliches Führungszeugnis
- Nachweis der gesundheitlichen Eignung durch ärztliches Attest

Blick auf das Individuum



Immer auf Augenhöhe

Abwechslung und Vielfalt



Was ist die Zielsetzung

des Projektes ?



- Vermittlung der notwendigen Kenntnisse für die Prüfung zum Amtlichen Fachassistenten in der Veterinärverwaltung
- Durchführung der notwendigen Abschlusstests für die Zulassung zur Prüfung
- Schulung praktischer Inhalte bei zwei Praxistagen am Institut für Lebensmittelhygiene der Uni Leipzig nach Schulungsrahmenplan der FachassVO LSA und 400 Praxisstunden in Schlachtbetrieben



Was macht den AFOS besonders?

Welche Inhalte

vermittelt der Kurs?

Lehrinhalte nach VO (EU) 2019/624

- Tierschutz bei Transport und Schlachtung
- Anatomie und Physiologie
- Pathologie und Seuchenlehre
- Schlachtier-, Fleisch- und Trichinenuntersuchung
- Hygiene
- Marktrecht und Organisation
- Rechtskunde
- Allgemeine Infektionslehre & Parasitologie
- Überwachung von Betrieben

Kurz & Knapp

Dauer:

08.06.2026 - 13.11.2026

360 UE in Vollzeit

(Mo - Fr; 08:00 - 14:45 Uhr; mit Praxisblöcken in den Veterinärämtern)

Preis:

3590,00 €

(zzgl. Prüfungsgebühren der prüfenden Stelle und zzgl. Literatur)