Bachelorstudium

NACHHALTIGES LEBENSMITTELMANAGEMENT

Dieses Studium ist so facettenreich wie die Lebensmittel selbst. Bei uns betrachten Sie Entwicklung, Produktion und Vermarktung der Lebensmittel unter nachhaltigen Aspekten. Von der Landwirtschaft, über die industrielle und gewerbliche Produktion bis zum Handel, Ihre Expertise nach dem Studium ist überall gefragt.

Das erwartet Sie im Studium:

- Primärproduktion verstehen
- Lebensmittelanalytik anwenden
- (Lebensmittel-)Chemie erlernen
- Produktlebenszyklus analysieren
- Qualitätskriterien beachten
- Biologische Lebensmittel herstellen
- Lebensmittel global betrachten
- Ernteroboter kennenlernen

Praxis, Praxis und noch einmal Praxis: In den drei Berufspraktika, die Sie bei unseren Partnerunternehmen absolvieren, wenden Sie Ihr theoretisches Wissen Stück für Stück in der Praxis an. Vier Wahlmodule ab dem 4. Semester ermöglichen zudem eine auf das angestrebte Berufsfeld fokussierte individuelle Kompetenzentwicklung. Projekte, Englisch und Exkursionen runden die Ausbildung ab.

Organisation

„Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ ist ein Vollzeit-Studium mit hohem Praxisanteil. Die Lehrveranstaltungen an der FH JOANNEUM finden in der Regel von Montag bis Freitag ganztägig statt. Im 2. Semester absolvieren Sie innerhalb von vier Wochen ein landwirtschaftliches Praktikum. Für die Berufspraktika in der Lebensmittelverarbeitung und im Handel sind je drei Monate im 5. und 6. Semester vorgesehen. Den genauen Stundenplan erhalten Sie jeweils zu Semesterbeginn.

FACTS

- Bachelor of Science in Engineering (BSc)
- Vollzeit / praxisintegriert
- 6 Semester / 180 ECTS
- FH JOANNEUM Graz
- Unterrichtssprache: Deutsch
- 36 Studienplätze pro Jahr
- Studiengangsleiter: **DI Johannes Haas**
- Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz
- Alle Infos zu Terminen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.
- **www.fh-joanneum.at/leb**

Wussten Sie, ...

... dass Sie nach dem 4. Semester zertifizierte Hygienemanagerin bzw. zertifizierter Hygienemanager sind? Das Zertifikat ist ein Türöffner für attraktive Berufe in Handel und Industrie.

Berufsfelder

Die Lebensmittelproduktion zählt in Österreich zu den größten und international zu den erfolgreichsten Wirtschaftszweigen. Daher steht unseren Absolventinnen und Absolventen ein breites Tätigkeitsfeld offen: in der Landwirtschaft bei der Betriebsnachfolge mit neuen Produkt- und Vermarktungsideen, in der Verarbeitung in Produktion, Einkauf, Vertrieb, Qualitäts- und Umweltmanagement oder im Handel. Außerdem können sie sich in einem Masterstudium an der FH JOANNEUM oder an einer anderen Hochschule weiter spezialisieren.

„Das Studium hat mich sofort interessiert, als ich das erste Mal davon gehört habe. Denn Lebensmittel sind einfach ein Thema, mit dem wir alle tagtäglich zu tun haben und das Menschen begeistern kann. Zu diesem breiten und spannenden Themenfeld wollte ich mehr Hintergrundwissen haben. Besonders freute mich, dass ich im 6. Semester auch die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin absolvieren konnte.“

Sophie Baumhakel, BSc, Absolventin

CURRICULUM: 180 ECTS (30 ECTS pro Semester)*

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Berufsfeld-exploration und Exkursionen	Lebensmittelchemie und Analytik	Angewandte Statistik und Datenverarbeitung	Lebensmittel-verfahrenstechnik	Product Life Cycle and International Food Quality	Emerging Trends in the Food Chain
Studienprojekt Lebenszyklusanalyse: Lebensmittel	Biochemie und Mikrobiologie	Grundlagen der tierischen land-wirtschaftlichen Produktion	Lebensmittel-Hygienemanagement 2	Production Planning in Food Processing	Produktentwicklung und Innovations-management
Angewandte Chemie	Grundlagen der pflanzlichen landwirtschaftlichen Produktion	Grundlagen der Verfahrenstechnik	Wahlmodul 1: Technologien der Lebensmittel-produktion*)	Supply Chain Management	Studienprojekt Produktentwicklung und Innovations-management
Angewandte Physik	Angewandte Betriebswirtschafts-lehre	Lebensmittel-Hygienemanagement 1	Wahlmodul 2: Management der Lebensmittel-produktion*)	Food Sales and Marketing	Wahlmodul 4*)
Ernährungslehre	Intensive Professio-nal English and Key Skill Development 2	Praxismodul 2: Lebensmittel-verarbeitung oder -handel (13 Wochen)	Praxismodul 3: Lebensmittelverarbei-tung oder -handel (13 Wochen)	Wahlmodul 3*)	Bachelorarbeit
Intensive Professional English and Key Skill Development 1	Praxismodul 1: Landwirtschaft und Vermarktung (4 Wochen)			Bachelorarbeit	

*) Parallelunterricht für Fokus Landwirtschaftliche Verarbeitung und Direktvermarktung sowie Industrielle Verarbeitung und Vermarktung

Naturwissenschaftliche Grundlagen 35 ECTS	Technik 50 ECTS	Organisation 40 ECTS	Praxis und Key Skills 55 ECTS