

Bachelorstudium

NACHHALTIGES LEBENSMITTELMANAGEMENT

Die Ausbildung zur Spitzenfachkraft für Lebensmittelmanagement ist so facettenreich wie die Lebensmittel selbst. Bei uns erhalten Sie eine fundierte Ausbildung zur Produktion, Entwicklung und Vermarktung von nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Nach dem Studium eröffnen sich Ihnen Jobs in vielfältigen Bereichen: von der Landwirtschaft über die industrielle und gewerbliche Produktion bis hin zum Handel. Oder Sie vertiefen Ihr Wissen anschließend im berufsbegleitenden Masterstudium Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung.

Das erwartet Sie im Studium:

- Primärproduktion erfahren
- Lebensmittelchemie und -analytik erlernen
- Lebensmittelverfahrenstechnik anwenden
- Produktlebenszyklen analysieren
- Qualitäts- und Hygienestandards beachten
- Biologische Lebensmittelproduktion verstehen
- Lebensmittel global betrachten

Praxisbezug

Im Studium vertiefen Sie Ihr Wissen zu allen Bereichen der Wertschöpfungskette. Praxiszeiten und viele spannende Exkursionen in unterschiedlichste Betriebe ermöglichen Ihnen die Vernetzung von theoretischem und angewandtem Wissen. Die drei Berufspraktika können Sie sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Verarbeitung und im Handel absolvieren.

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. Vier Wahlmodule ab dem 4. Semester ermöglichen zudem eine auf Ihr angestrebtes Berufsfeld fokussierte individuelle Kompetenzentwicklung. Für die Berufspraktika in der Lebensmittelverarbeitung und im Handel sind je drei Monate im 5. und 6. Semester vorgesehen.

FACTS



Bachelor of Science in Engineering (BSc)



Vollzeit / praxisintegriert



6 Semester / 180 ECTS



FH JOANNEUM Graz



Unterrichtssprache: Deutsch

- 36 Studienplätze pro Jahr
- Studiengangsleiter:
Mag. Dr. Herbert Böchzelt
- 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 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 der Produktion, im Einkauf, im Vertrieb, im Handel oder im Qualitäts-, Umwelt- oder Hygienemanagement.

„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 Kappel, 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 landwirtschaftlichen Produktion	Lebensmittel-Hygienemanagement 2	Production Planning in Food Processing	Produktentwicklung und Innovationsmanagement
Angewandte Chemie	Grundlagen der pflanzlichen landwirtschaftlichen Produktion	Grundlagen der Verfahrenstechnik	Wahlmodul 1: Technologien der Lebensmittelproduktion*)	Supply Chain Management	Studienprojekt Produktentwicklung und Innovationsmanagement
Angewandte Physik	Angewandte Betriebswirtschaftslehre	Lebensmittel-Hygienemanagement 1	Wahlmodul 2: Management der Lebensmittelproduktion*)	Food Sales and Marketing	Wahlmodul
Ernährungslehre	Intensive Professional English and Key Skill Development 2	Praxismodul 2: Lebensmittelverarbeitung oder -handel (13 Wochen)	Praxismodul 3: Lebensmittelverarbeitung oder -handel (13 Wochen)	Wahlmodul	Bachelorarbeit
Intensive Professional English and Key Skill Development 1	Praxismodul 1: Landwirtschaft und Vermarktung (4 Wochen)			Bachelorarbeit	

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

* Wahlweise Vertiefung in „Industrielle Verarbeitung und Vermarktung“ oder „Landwirtschaftliche Verarbeitung und Direktvermarktung“