Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit (dual)

Berufsakademie Sachsen – Staatliche Studienakademie Plauen (University Of Cooperative Education)
Bachelor of Science

Allgemein

Lebensmittelsicherheit, gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelqualität stehen zunehmend im Fokus des öffentlichen Interesses.

Der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher befindet sich in ständiger Weiterentwicklung. Lebensmittelqualität entsteht entlang der Wertschöpfungskette. Experten für Lebensmittelsicherheitsind in der Lage, im Rahmen der Qualitätssicherung, des Qualitätsmanagements und unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit einen aktiven Beitrag hierfür zu leisten. Zu ihren Aufgaben zählen unter anderem die Bewertung betrieblicher Abläufe unter Qualitäts- und Hygienegesichtspunkten, die Einschätzung von Gefahrenpotenzialen, die Umsetzung ständig komplexer werdender gesetzlicher Anforderungen und die Ableitung daraus erforderlicher betriebswirtschaftlicher Entscheidungen.

Praxispartner

... sind Lebensmittelunternehmen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, des Handels und angrenzender Bereiche (Unternehmen für Lebensmittelanalytik, Schädlingsbekämpfung etc.). Die Praxispartner betreuen die Studierenden in ihren Praxisphasen durch eine Fachkraft mit einem akademischen Abschluss und entsprechender Praxiserfahrung.

Abschluss: Bachelor of Science

Die Studierenden absolvieren in der Regel ein dreijähriges duales, praxisintegriertes Bachelor-Studium, mit jeweils abwechselnd sechs theoretischen und sechs berufspraktischen Studienabschnitten. Der Abschluss „Bachelor of Science“ (180 ECTS) ermöglicht den sofortigen Berufseintritt oder die Aufnahme eines Masterstudiums. Der Studiengang ist akkreditiert und mit dem Gütesiegel der ASIIN bis 2027 zertifiziert.

Studienprofil Infos

Infobroschüre der Berufsakademie Plauen >
Studiengangsflyer >?
Unsere Veranstaltungen finden Sie hier >

Kontakt

Berufsakademie Sachsen
Staatliche Studienakademie Plauen
University of Cooperative Education
Schloßberg 1
08523 Plauen
Telefon:+ 49 3741 5709-170
ls.plauen@ba-sachsen.de

Studiengangleiterin

Prof. Dr. Katja Born
Telefon: 03741/5709-170
E-Mail: katja.born@ba-sachsen.de

Folgen Sie uns auf Facebook >
Folgen Sie uns auf Instagram >
Folgen Sie uns auf YouTube >

Zur Website >

Bewerbung

Bewerbung

Bevor Sie das Studium ihrer Wahl beginnen können, benötigen Sie ein Ausbildungsunternehmen und eine der folgenden **Zugangsbedingungen** muss erfüllt sein:

- Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife, fachgebundene Hochschulreife
- Ausbildungsvertrag mit einem Praxispartner der Berufsakademie Sachsen
- Freier Studienplatz
- Eine abgeschlossene Meisterprüfung gilt ebenso als eine erfüllte Zugangsvoraussetzung wie eine bestandene Zugangsprüfung infolge einer abgeschlossenen Berufsausbildung.

Bei der Suche des Ausbildungsunternehmens (Praxispartner) helfen wir gern. Freie Praxispartnerplätze finden Sie auf unserer Webseite

Für eine vollständige Studienbewerbung reichen Sie bei uns ein:

- Studienbewerbungsformular
- Lebenslauf
- Zeugnisse je nach Zugangsart
- zwei Passbilder
- Nachweis über die Mitgliedschaft in einer Krankenkasse
- Ausbildungsvertrag
- weitere Dokumente, die Ihre bisherige Qualifikation belegen

Perspektiven

Perspektiven nach dem Studium

Die Berufsaussichten der Absolventen sind sehr gut: durch die naturwissenschaftlich-technische Ausrichtung des Studienganges sind die Absolventen nach Abschluss des Studiums befähigt, in den folgenden Bereichen in Lebensmittelunternehmen qualifiziert eingesetzt zu werden bzw. diese zu leiten: Qualitätssicherung und -management, Produktmanagement und -marketing, Produktentwicklung und -beratung, Produktion bzw. Produktionsbereich, Vertrieb und technischer Service, Unternehmensberatung zu den Themen Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit.

Wohnen

Wohnen während des Studiums

Die Wohnungsbaugesellschaft Plauen bietet möblierte WG-Zimmer für Studierende der Berufsakademie in Plauen an.

Berufsakademie

Berufsakademie

Die Berufsakademie Sachsen am Standort Plauen ist die einzige eigenständige Hochschuleinrichtung im Vogtlandkreis. Hier studieren etwa 370 Studenten. In Kooperation mit rund 700 ausgewählten Unternehmen und sozialen Einrichtungen bietet die Staatliche Studienakademie Plauen akkreditierte Bachelor-Studiengänge im Bereich Sozial- und Gesundheitswesen, Technik sowie Wirtschaft an.
Das Studium besteht aus Theorie- und Praxisphasen, die im Allgemeinen 12 Wochen dauern. Somit liegen zum Ende des dreijährigen Studiums 1 ½ Jahre Praxiserfahrung vor. Durch diese einzigartige Kombination von Theorie und Praxis sind hervorragende Berufs- und Karrierechancen garantiert. Der Bachelorabschluss der Berufsakademie ist dem Bachelorabschluss der Hochschulen gleichgestellt. Eine akademische Weiterqualifikation zum Master bei kooperierenden Hochschulen ist ohne weiteres möglich.

studieren an der Berufsakademie Sachsen – 6 gute Gründe:

- Marktorientierte Studienangebote
  An den sieben Staatlichen Studienakademien warten praxisnahe Studiengänge aus den Bereichen Wirtschaft, Technik sowie Sozial- und Gesundheitswesen auf Sie.
- Finanzielle Freiheit
  Das duale Studium wird monatlich durch das Praxisunternehmen vergütet. Es fallen keine Studiengebühren an.
- Soziale Sicherheit
  Die Sozialversicherung während des Studiums deckt Arbeitslosen-, Kranken-, Pflege-, Renten- und Unfallversicherung vollständig ab.
- Effizientes Arbeiten
  Kleine Seminargruppen ermöglichen ein individuelles und produktives Arbeiten sowie eine hohe Betreuungsqualität.
- Hohe Abschlussquoten
  Überdurchschnittlich viele Studierende erreichen an der Berufsakademie Sachsen ihren angestrebten Studienabschluss.
- Optimale Perspektiven
  Mehr als 90 % der Absolventen starten im Anschluss an das Studium unmittelbar im Unternehmen ihrer Wahl.

Studienmodule

1. Semester & 2. Semester

- Naturwissenschaftliche und technische Grundlagen (Mathematik, Biologie, Mirkobiologie, Chemie, Physik, Verfahrenstechnik)
- Betriebswirtschaftliches Grundlagenwissen, wissenschaftliches Arbeiten und soziale Kompetenz
- Lebensmittelsensorik, Lebensmittelchemie

3. Semester & 4. Semester

- Lebensmittelspezifische Grundlagen (Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmitteltechnologie, Warenkunde, Lebensmittelanalystik, Lebensmittelhygiene und Bedarfsgegenstände)
- Informationstechnologie
- Fremdsprachen

5. Semester & 6. Semester

- Managementspezifische Kenntnisse (Projekt-, Qualitäts-, Innovations-, Nachhaltigkeitsmanagement)
- Produktentwicklung
- Reinigung und Desinfektion
- Recht und Lebensmittelrecht
- Wahlpflichtmodule (Ernährungswissenschaften, Auditieren, ...)
- Bachelor-Thesis

© xStudy SE 1997 - 2024