

Lebensmittel- und Hygieneingenieurwesen - Lebensmittelqualität und -sicherheit (dual)

Duale Hochschule Sachsen – Staatliche Studienakademie Plauen
Bachelor of Science



Über das Studienangebot

Das Studienangebot ist mit seinen vielfältigen Inhalten spannend und abwechslungsreich. Mehr dazu und zu den Karrierechancen hier im Video.

Lebensmittelsicherheit, gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelqualität stehen im Fokus des öffentlichen Interesses. Der Schutz des Verbrauchers entwickelt sich ständig weiter. Experten für Lebensmittelsicherheit tragen entscheidend zur Qualitätssicherung und zum Qualitätsmanagement entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei.

Ihre Aufgaben umfassen:

- Bewertung betrieblicher Abläufe hinsichtlich Qualität und Hygiene
- Einschätzung von Gefahrenpotenzialen
- Umsetzung komplexer gesetzlicher Anforderungen
- Ableitung notwendiger betrieblicher Entscheidungen unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit
- Sicherstellung der korrekten Lebensmittelkennzeichnung

Werden Sie Teil dieses wichtigen Berufsfeldes und leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Lebensmittelsicherheit und -qualität!

... sind vielfältig und bieten umfangreiche Einblicke in die Lebensmittelbranche. Dazu gehören: Lebensmittelunternehmen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Handelsunternehmen, Unternehmen für Lebensmittelanalytik, Lebensmittel labore, Beratungsunternehmen für Qualitätssicherung und -management.

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 vom Akkreditierungsrat akkreditiert und mit dem Gütesiegel der ASIIN zertifiziert.

Kurzinfo

180 ECTS-Credits
Studiendauer: 6 Semester
Studienbeginn: Wintersemester, 01. Oktober



Kontakt

Staatliche Studienakademie
Plauen
Schloßberg 1
08523 Plauen

Telefon: + 49 3741 5709-170
(Zentrale: -201)

E-Mail: ls.plauen@dhsn.de

Studienleiter

Prof. Dr. Katja Born
Telefon: +49 3741 5709-171
E-Mail: katja.born@dhsn.de

Studieninhalte

- •Naturwissenschaftliche Grundlagen
 - Lebensmittelsensorik, inkl. Praktikum
 - Lebensmittelverfahrenstechnik
 - Lebensmittelchemie
 - Technologie & Warenkunde pflanzlicher Lebensmittel
 - Wissenschaftliches Arbeiten und Soziale Kompetenz
- •Lebensmittelmikrobiologie, inkl. Praktikum

- Lebensmittelanalytik, inkl. Praktikum
- Technologie & Warenkunde tierischer Lebensmittel
- Lebensmittelhygiene
- Bedarfsgegenstände, Kosmetik, Tabak • Qualitätsmanagement
- Recht und Lebensmittelrecht
- Projektmanagement
- Innovationsmanagement und Produktentwicklung
- Wahlpflichtmodule (Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltoxikologie, ...)
- Bachelorarbeit

Berufsfelder und Chancen

Nach dem dualen Studium öffnen sich vielfältige Karrieremöglichkeiten in der Lebensmittelbranche:

- Qualitätsmanagement: Sicherstellung der Lebensmittelqualität und Durchführung von Audits.
- Lebensmittelsicherheit: Entwicklung und Umsetzung von Sicherheitsstandards, Risikobewertung, analytische Untersuchungen zur Bestimmung der Lebensmittelzusammensetzung.
- Produktentwicklung: Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittelprodukte.
- Regulatory Affairs: Einhaltung gesetzlicher Vorschriften inkl. Lebensmittelkennzeichnung.
- Beratung und Vertrieb: Beratung in Qualitäts- und Sicherheitsfragen, Kundenbetreuung.

Zudem bieten sich Weiterbildungen und Masterstudiengänge zur weiteren Spezialisierung an.

Chemie

Biotechnologie, Bioingenieurwesen