Studienaufbau

Semester 1-2:
Ende des **2. Semesters Wahl der Studienrichtung**

Neu!

Semester 3-4 SR Lebensmittelmanagement	Semester 3-4 SR Ökol. Lebensmittelerzeugung
Semester 5: Praxissemester	Semester 5: Praxissemester in der Bio-LM Wirtschaft
Semester 6-7: Schwerpunktstudium	Semester 6-7: Schwerpunktstudium

Neu!

SP Lebensmittel-herstellung,
Wahl von 2 aus 3 Produktbereichen*

SP Management

SR Ökol. Lebensmittelerzeugung
(wird schon im 3. Semester festgelegt)

*Herstellung - pflanzliche Lebensmittel
- LM aus Milch
- LM aus Fleisch

Studieninhalte
Studienrichtung Lebensmittelmanagement

1. Semester

- Chemie
- Anatomie und Physiologie der Tiere
- Buchführung und Steuern
- Grundlagen Mathematik und Statistik, EDV-Anwendungen
- Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten

2. Semester

- Biologie und Chemie der Lebensmittel
- Nachhaltige pflanzliche Produktion
- Nutzpflanzen in der Ernährung
- Nachhaltige Nutztierhaltung
- Physikalisch-technische Grundlagen

3. Semester

- Verfahrenstechnik der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
- Verfahrenstechnik der Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Produktionswirtschaft
- Lebensmittel- u. Handelsklassenrecht
- Marktlehre und Marktpolitik

4. Semester

- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Marketing mit Projektstudie
- Marktforschung und -analyse
- Kosten- und Investitionsrechnung
- Qualitätssicherung der Lebensmittel

5. Semester

- Praxissemester im Betrieb

6. Semester

Schwerpunkt Lebensmittelherstellung

- Interdisziplinäre Projektstudien
- Herstellung Lebensmittel

Schwerpunkt Management

- Strategie und Innovationsmanagement
- Leadership und Organisation

Persönliche Profilbildung:

- Sprachen
- Rede- und Präsentationstechniken
- EDV
- Öffentliches Recht
- Verbraucherpolitik
- Berufs- und Arbeitspädagogik
- Projektplanung u. Projektmanagement
- Öffentlichkeitsarbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft

7. Semester

Schwerpunkt Lebensmittelherstellung:

- Bio-Verfahrenstechnik
- Qualitätsmanagement

Schwerpunkt Management

- Vertriebsmanagement
- Qualitätsmanagement

- **Bachelorarbeit**

Fachliche Profilbildung:

- Handelsmarketing
- Business Intelligence
- Qualitätsproduktion
- Verpackungstechnik
- Sensorik
- Internationaler Rohstoffhandel
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht
- Lebensmittel und Gesundheit

Studieninhalte der Studienrichtung
Ökologische Lebensmittelerzeugung

1. Semester

- Chemie
- Anatomie und Physiologie der Tiere
- Buchführung und Steuern
- Grundlagen Mathematik und Statistik, EDV-Anwendungen
- Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten

2. Semester

- Biologie und Chemie der Lebensmittel
- Nachhaltige pflanzliche Produktion
- Nutzpflanzen in der Ernährung
- Nachhaltige Nutztierhaltung
- Physikalisch-technische Grundlagen
- Entwicklung und Organisation in der ökologischen Landwirtschaft

3. Semester

- Verfahrenstechnik der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs
- Verfahrenstechnik der Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Produktionswirtschaft
- Lebensmittel- u. Handelsklassenrecht
- Mediendesign

4. Semester

- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Marketing mit Projektstudie
- Marktforschung für ökologische Produkte
- Kosten- und Investitionsrechnung
- Qualitätssicherung ökologischer Lebensmittel

5. Semester

- Praxissemester in einem Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft

6. Semester

- Interdisziplinäre Projektstudien
- Herstellung von pflanzlichen ökologischen Lebensmitteln
- Herstellung ökologischer Lebensmittel aus Milch und Fleisch

Persönliche Profilbildung:

- Sprachen
- Rede- und Präsentationstechniken
- EDV
- Verbraucherpolitik
- Berufs- und Arbeitspädagogik
- Projektplanung u. Projektmanagement
- Öffentlichkeitsarbeit in der Agrar- und Ernährungswirtschaft

7. Semester

- Ökologische und regionale Wertschöpfungsketten
- Ökologische Lebensmittelerzeugung und Vermarktung in der Praxis mit Exkursionen
- **Bachelorarbeit**

Fachliche Profilbildung

- Businesspläne für Startups
- Ökobilanzierung
- Lebensmittel und Gesundheit
- Tiergesundheit
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht
- Business Intelligence
- Internationaler Rohstoffhandel
- Agrar- und Ernährungspolitik