

Ihr Weg zum dualen Studium an der Berufsakademie Sachsen

Neben den Zugangsvoraussetzungen benötigen Sie zum Studienbeginn einen Ausbildungsvertrag mit einem unserer anerkannten Praxispartner.

Eine aktuelle Liste mit Praxispartnern befindet sich auch auf den Internetseiten der jeweiligen Studienakademie oder Sie erhalten diese auf Anfrage durch die Studienakademie zugesandt. Unternehmen oder Einrichtungen Ihrer Wahl, die noch keine Praxispartner der BA Sachsen sind, können einen Antrag auf Anerkennung stellen. Die Bewerbung um einen Studienplatz für ein duales Studium bei den Unternehmen erfolgt selbständig durch Sie. Gemeinsam mit über 10.000 Praxispartnern haben wir bereits mehr als 26.000 Studierende zu einem erfolgreichen Studienabschluss geführt. Mehr als 90 Prozent unserer Absolventen starten im Anschluss an das Studium direkt in die Berufspraxis.

Jetzt bewerben und im Markt studieren!

Studieren an der Berufsakademie Sachsen – 7 gute Gründe:

- » **Marktorientierte Studienangebote**
An den sieben Staatlichen Studienakademien warten praxisnahe Studiengänge aus den Bereichen Wirtschaft, Technik sowie Soziales und Gesundheit 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.
- » **Beste Zukunftsaussichten**
Nach Studienende ist der sofortige Einsatz als Fach- und Führungskraft möglich.

Sie interessieren sich für ein duales Studium an der Berufsakademie Sachsen?

**Wenn Sie eine dieser Zugangsvoraussetzungen
erfüllen, kann es schon fast losgehen:**

Allgemeine Hochschulreife	Fachgebundene Hochschulreife (Studium in einem entsprechenden Studiengang)	Meisterprüfung	Abgeschlossene Berufsausbildung in Verbindung mit einer bestandenen Zugangsprüfung	Abschluss der Aufstiegsfortbildung (z.B. Techniker) Studium auf Basis eines Beratungsgesprächs möglich
---------------------------	---	----------------	--	--

Ausbildungsvertrag mit einem anerkannten Praxispartner

Duales Studium an der Berufsakademie Sachsen



Berufsakademie Sachsen
Staatliche Studienakademie Dresden
University of Cooperative Education
Hans-Grundig-Straße 25
01307 Dresden

Telefon: +49 351 44722-530
lebensmittelmanagement@ba-dresden.de
www.ba-dresden.de
Folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/badresden



STUDIENGANG

**Land- und
Ernährungswirtschaft –
Lebensmittelmanagement**



**Graduiert mit Einkommen und
besten Berufsaussicht.**

studieren-im-markt.de

➤ Studiengang Land- und Ernährungswirtschaft – Lebensmittelmanagement

Nach Aussage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft kann man in Deutschland aus einem Angebot von 160.000 verschiedenen Lebensmitteln auswählen. Mit einem Umsatz von mehr als 171 Mrd. Euro bietet die Lebensmittelwirtschaft ca. 550.000 Beschäftigten einen Arbeitsplatz und stellt damit eine wichtige Säule für den wirtschaftlichen Erfolg in Deutschland dar.

Das Studium "Lebensmittelmanagement" ist so facettenreich wie das Lebensmittelangebot selbst. An der Studienakademie Dresden betrachten Sie die Entstehung der Produkte beim Landwirt, die Verarbeitung bei den Lebensmittelherstellern, den Umschlag beim Handel bis hin zum sicheren und genussvollen Verzehr bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette braucht es Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die über solides betriebswirtschaftliches Wissen verfügen, aber auch die Besonderheiten der Ernährungswirtschaft verstehen.

Das Studium Lebensmittelmanagement vereint eine betriebswirtschaftliche und fachspezifische Ausbildung z. B. zu den Themen der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, der Ernährung und des Qualitätsmanagements. Als Bachelor of Arts treffen Sie die richtigen kaufmännischen Entscheidungen u.a. in den Bereichen Einkauf, Produktion, Vertrieb, Marketing, Rechnungswesen und planen die Produktinnovationen von morgen.

➤ Studieninhalte

Die Studieninhalte sind in Modulen auf sechs Semester aufgeteilt. Im Zentrum des Studiums stehen wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen. In den Profilmodulen wird lebensmittel- und ernährungswissenschaftliches Fachwissen vermittelt.

Die Praxismodule sind inhaltlich eng mit der Theorie verzahnt, um das Verhältnis von theoretischer Ausbildung und praktischer Anwendung zu optimieren. In den Praxisphasen setzen die Studierenden die in der Studienordnung geforderten Inhalte unternehmenstypisch um. Den Abschluss bildet die Bearbeitung einer wissenschaftlichen und praxisrelevanten Problemstellung im Rahmen der Bachelorarbeit.

Wirtschaftswissenschaftliches Fach- und Methodenwissen

- › Grundlagen BWL
- › Wirtschaftsmathematik
- › Buchführung und Bilanzierung
- › Betriebliche Steuerlehre
- › Statistik und Empirische Methoden
- › Finanzierung und Investition
- › Kosten- und Leistungsrechnung
- › Volkswirtschaftslehre und Mikroökonomie
- › Organisation und Personalwirtschaft
- › Bürgerliches Recht
- › Makroökonomik und Internationale Ökonomik
- › Wirtschaftsrecht
- › Unternehmensführung und Controlling
- › Personalführung und Qualitätsmanagement

Lebensmittelwirtschaftliches Fach- und Methodenwissen

- › Grundlagen der Lebensmittel- lehre
- › Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte
- › Lebensmittelmarketing
- › Lebensmittelwarenkunde und -technologie
- › Lebensmittelrecht, -sicherheit und -hygiene
- › Beschaffungs- und Vertriebs- management in der Ernäh- rungswirtschaft
- › Advanced Business English for Food Management
- › Lebensmittelsensorik, Ernäh- rung und Verbraucherpsycho- logie
- › Innovationsmanagement und Produktentwicklung

Schlüsselqualifikationen

- › Kommunikation, Präsentation und wissenschaftliches Arbeiten
- › Betriebliche Softwareanwendung
- › Business English
- › Projektmanagement

Praxiswissen

- › Unternehmenscharakteristik
- › Mitarbeit in einem Leistungsprozess
- › Wirtschaftlichkeit von Geschäftsprozessen
- › Mitarbeit in einem Unterstützungsprozess
- › Berufliche Anwendungsfelder

Bachelorarbeit Lebensmittelmanagement

Kompetenznachweis durch selbstständige Bearbeitung einer praxisbezogenen Problemstellung

➤ Praxispartner

Die Studienrichtung Lebensmittelmanagement arbeitet mit einer Vielzahl an Praxisbetrieben zusammen. Dazu zählen Lebensmittelhersteller unterschiedlicher Verarbeitungsstufen (z.B. Mühlen, Schlachtbetriebe, Bäckereien, Fleischereien, Molkereien, Süßwarenhersteller, Hersteller von Lebensmittelzutaten), Hersteller von Maschinen und Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie, von Lebensmittelverpackungen, des Lebensmittelhandels, der Gemeinschaftsverpflegung, der Schädlings- bekämpfung, Laboren für Lebensmittelanalytik u.v.a.m.

➤ Studienabschluss

Bachelor of Arts mit 180 ECTS-Credits

➤ Perspektiven nach dem Studium

Mit dem erfolgreich abgeschlossenen Studium kann man als Fach- oder Führungskraft in den Bereichen Marketing und Vertrieb, Produktion, Qualitätsmanagement, Einkauf, Produktentwicklung, Personalmanagement, Rechnungswesen und Controlling tätig werden. Absolventinnen und Absolventen können Funktionen als Assistentz der Geschäftsleitung und im Projektmanagement begleiten oder im Rahmen der Unternehmens- nachfolge die Geschäftsführung übernehmen. Mit dem Bachelorabschluss steht Ihnen auch der Weg für ein weiterführendes Masterstudium offen.

