

Inhalte der Praxisphasen

Anlage 3

zur Studienordnung

**für den Studiengang
Lebensmittelsicherheit**

Stand: 30. 9. 2011

Inhaltsverzeichnis

Übersicht der Praxisphasen des Studienganges Lebensmittelsicherheit	3
Praxisphase 1. Semester.....	4
Praxisphase 2. Semester.....	5
Praxisphase 3. Semester.....	6
Praxisphase 4. Semester.....	7
Praxisphase 5. Semester.....	8

Übersicht der Praxisphasen des Studienganges Lebensmittelsicherheit

Die Studierenden erleben die betriebliche und berufliche Realität. Sie lernen die Aufgabenbereiche des Unternehmens kennen und Teile der Aufgaben zu übernehmen. Die komplexen Problemstellungen der Einrichtungen der Lebensmittelwirtschaft lernen sie Schritt für Schritt kennen. Sie transferieren erworbene Theoriekenntnisse in die betriebliche Praxis was durch die enge inhaltliche und organisatorische Vernetzung der Theorie- und Praxismodule befördert wird. In besonderem Maße erwerben und vertiefen die Studierenden soziale und kommunikative Kompetenzen in den Praxisphasen des Studiums.

Im dualen Studium an der Berufsakademie Sachsen sind die Lehrinhalte zwischen den theoretischen und den praktischen Studienphasen semesterweise aufeinander abgestimmt. Damit wird eine enge Verzahnung zwischen der theoretischen Wissensvermittlung und der praktischen Wissenserweiterung sowie der Anwendung theoretischer Lehrinhalte auf praktische Sachverhalte erreicht.

In den praktischen Studienphasen werden die lebensmittelwissenschaftlichen und wirtschaftlichen Aufgabenfelder in ihrem betriebsalltäglichen Zusammenhang vermittelt. Die Studierenden werden auf die Übernahme künftiger operativer und strategischer Fach- und Führungsaufgaben vorbereitet. Dabei wird der Wissens- und Kompetenzanstieg vom Kennenlernen der betrieblichen Praxis über die Mitarbeit an betrieblichen Aufgaben unter Anleitung bis hin zum selbständigen Arbeiten und in der Endphase des Studiums bis zur eigenverantwortlichen Lösung von betrieblichen Problemstellungen gesichert.

In den Theoriemodulen werden die Studierenden motiviert und aufgefordert, betriebliche Erfahrungen einzubringen. Somit erfolgt ein ständiger wechselseitiger Wissens- und Kompetenztransfer zwischen den Theorie- und Praxisphasen.

Schwerpunkte der Praxisphasen

	Semester	Schwerpunkt
Praxisphase 1	1	Unternehmensorganisation, Lebensmittelsensorik
Praxisphase 2	2	Rohstoff-/Warenkunde, Lebensmittelmikrobiologie
Praxisphase 3	3	Verfahrenstechnische und lebensmittelchemische Prozesse
Praxisphase 4	4	Prozess- und Lebensmittelhygiene (einschließlich Hygienemanagement/HACCP), Lebensmittelanalytik, Unternehmensführung
Praxisphase 5	5	Qualitätsmanagement, Recht und Lebensmittelrecht
Praxisphase 6	6	Vertiefung, Projekt im Zusammenhang mit Diplomarbeit

Praxisphase 1. Semester

Schwerpunkt: Unternehmensorganisation, Lebensmittelsensorik

Die Studierenden reflektieren angeleitet und zielgerichtet ihre im Modul wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen erworbenen Kenntnisse zum Unternehmensziel, zum Unternehmensgegenstand und zur Unternehmensstruktur im Kontext ihres Praxispartners. Im Rahmen der Erstellung eines Praxisberichtes beschreiben die Studierenden den Unternehmensgegenstand und interpretieren das Organigramm als grundlegendes Instrumentarium der gesamten betrieblichen Aufbauorganisation.

Weiterhin stellen Sie innerhalb Ihres Praxisberichtes die sensorische Eigenschaften der im Praxisbetrieb hergestellten Erzeugnisse dar und reflektieren die Einsatzgebiete der Lebensmittelsensorik.

Tätigkeits-schwerpunkte	Inhalte Praxismodul
Kennenlernen und Mitarbeit in den jeweiligen Abteilungen bzw. Aufgabefeldern	<p>Unternehmensgegenstand und Unternehmensorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschäftskonzept und unternehmerische Ziele • Rechtsform des Unternehmens • Stellung des Unternehmens auf dem Markt • Unternehmensorganisation (Aufbauorganisation, Organigramm) <p>Lebensmittelsensorik im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung sensorischer Tätigkeiten im Rahmen von Produktentwicklungen oder Qualitätskontrolle • Darstellung sensorischer Profile erzeugter / verarbeiteter Lebensmittel • Erarbeiten von Einsatzmöglichkeiten sensorischer Tätigkeitsfelder <p>Praxisbericht Darstellung und Bewertung der Unternehmensziele, Tätigkeit, Einordnung in die Lebensmittelkette, Organisation, Rechtsform, Kennzahlen, Standort. Darstellung des Einsatzes der Lebensmittelsensorik. <i>Alternativ:</i> Darstellung konzeptioneller Ansätze zur Nutzung der Lebensmittelsensorik.</p>

Praxisphase 2. Semester

Schwerpunkt: Rohstoff-/Warenkunde, Lebensmittelmikrobiologie

In besonderem Maße werden die Studenten sich mit der Einordnung ihres Praxisunternehmens und der erzeugten Produkte in der Lebensmittelkette auseinandersetzen. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle befassen sie sich aktiv mit der Waren- und Rohstoffkunde. Insbesondere erweitern und vertiefen die Studierenden ihre kommunikativen Kompetenzen in der Interaktion mit aktuellen und potenziellen Partnern in der Lebensmittelkette.

Ebenfalls vertiefen die Studierenden die in der Theoriephase erarbeiteten Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelmikrobiologie. Sie sind in der Lage im Hinblick auf die Veränderung der Lebensmittel zwischen erwünschten und unerwünschten Mikroorganismen zu unterscheiden.

Tätigkeits-schwerpunkte	Inhalte Praxismodul
Kennenlernen und Mitarbeit in den jeweiligen Abteilungen bzw. Aufgabenfeldern	<p>Rohstoff-/Warenkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen des Wertschöpfungsprozesses, Einordnung in die Lebensmittelkette • Phasen des Beschaffungsvorgang, Kriterien der Lieferantenauswahl • Erarbeiten von Qualitätsparametern von Rohstoffen und Waren und deren Einflussfaktoren • Ableiten von Kontrollparametern • Wareneingangskontrolle • Erarbeiten von Zusammenhängen zwischen Produktqualität und Verarbeitungsfähigkeit <p>Lebensmittelmikrobiologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung von Einsatz und Vorkommen von Mikroorganismen • Ableiten von mikrobiologischen Einflussfaktoren auf die Qualität der Lebensmittel während ihrer Gewinnung, Verarbeitung und Zubereitung • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen, Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung • Erarbeitung von Möglichkeiten für die Steuerung und Kontrolle mikrobiologischer Prozesse, ableiten von Grenzwerten, Entwurf Maßnahmeplan <p>Praxisbericht</p> <p>Darstellung der Lebensmittelkette von der Rohstoffproduktion bis zum Verbrauch durch den Konsumenten. Bewertung der Rohstoffauswahl. Darstellen und Bewertender Einflüssen von erwünschten und unerwünschten Mikroorganismen auf Lebensmittel in den verschiedenen Verarbeitungsstufen.</p>

Praxisphase 3. Semester

Schwerpunkt: Verfahrenstechnische und lebensmittelchemische Prozesse

In dieser Praxisphase werden die Studierenden die technologischen Prozesse ihres Praxisunternehmens kennen lernen und praktische Arbeitsaufgaben in diesem Bereich ausführen. Damit werden ihre Kenntnisse in der Lebensmitteltechnologie und –chemie vertieft und anwendungssicher erweitert.

Die erworbenen Kenntnisse in den Fachbereichen der Lebensmitteltechnologie und der Lebensmittelchemie werden u. a. eingesetzt um die Qualität der Verarbeitungsstufen und des Endproduktes zu fördern und kritisch zu bewerten.

Tätigkeits-schwerpunkte	Inhalte Praxismodul
Kennenlernen und Mitarbeit in den jeweiligen Abteilungen bzw. Aufgabenfeldern	<p>Lebensmittelverfahrenstechnik im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • spezifische Tätigkeiten des Herstellungsprozesses (grundlegende Arbeitstechniken) • Kennenlernen von Bedingungen von Masseaustauschprozessen bei der Herstellung/ Verarbeitung von Lebensmitteln • kritische Auseinandersetzung mit den technologischen Gegebenheiten (Prozessen) in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p>Lebensmittelchemische Prozesse im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen qualitätsbezogener Inhaltsstoffe erzeugter/verarbeiteter Lebensmittel im Unternehmen und möglicher Einflussfaktoren • kritische Auseinandersetzung mit Rohstoff-/Warenauswahl • kritische Auseinandersetzung mit den technologischen Prozessen und deren Einfluss auf die Lebensmittelinhaltsstoffe • Prozesse zur Gewährleistung der Produktqualität planen, und Entwürfe für die Steuerung und Kontrolle anfertigen <p>Praxisbericht Darstellung und Bewertung der technologischen Prozesse im Unternehmen und der Inhaltsstoffe und Qualitätsparameter der verarbeiteten/erzeugten Produkte.</p>

Praxisphase 4. Semester

Schwerpunkt: Prozess- und Lebensmittelhygiene (einschließlich Hygienemanagement/HACCP), Lebensmittelanalytik, Unternehmensführung

Die Studierenden reflektieren ihre in den Modulen Lebensmittelhygiene, -analytik und Unternehmensführung erworbenen Kenntnisse im Kontext ihres Praxispartners. Sie lernen die Anforderungen an das Hygienemanagement einer Einrichtung der Lebensmittelwirtschaft sowie Methoden der Lebensmittelanalytik der Einrichtung intensiv kennen.

Weiterhin setzen Sie sich aktiv mit den Instrumenten des operativen und strategischen Managements des Unternehmens auseinander und können Ziele der Unternehmensführung reflektieren und die resultierenden Konsequenzen ableiten.

Tätigkeits-schwerpunkte	Inhalte Praxismodul
<p>Kennenlernen und Mitarbeit in den jeweiligen Abteilungen bzw. Aufgabengebieten</p>	<p>Prozess- und Lebensmittelhygiene im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennenlernen relevanter Prozesse der Lebensmittelhygiene • relevante Instrumente des Hygienemanagements im Unternehmen kennen und bei einzelnen Formen mitwirken • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung • HACCP im Unternehmen • hygienebezogene Prozesse planen, und Entwürfe für die Steuerung und Kontrolle anfertigen <p>Lebensmittelanalytik im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen und Durchführen analytischer Prüfmethode • Bewertung von Prüfergebnissen und Ableiten von Maßnahmen • Analyse von Soll- und Grenzwerten und deren Umsetzung bzw. Konsequenzen • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p><i>Alternativ zur Lebensmittelanalytik:</i></p> <p>Unternehmensführung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung strategischer Ziele des Unternehmens • Strategische Analyse und Strategische Optionen • Methoden der Unternehmensführung • Controlling und Instrumentarien der Planung, Steuerung und Kontrolle von Unternehmen <p>Praxisbericht</p> <p>Darstellen und Bewerten des Hygienemanagements inkl. HACCP und dem Einsatz der Lebensmittelanalytik im Unternehmen und Aufzeigen von Verbesserungspotentialen.</p> <p><i>Alternativ zur Lebensmittelanalytik:</i></p> <p>Ausgewählte Bereiche im Zusammenhang mit der Führung eines Unternehmens im Bereich: Strategie, Organisation, Prozesse, Projekte, Kennzahlen und Controlling</p>

Praxisphase 5. Semester

Schwerpunkt: Qualitätsmanagement, Recht und Lebensmittelrecht

Die Studierenden reflektieren ihre in den Modulen Lebensmittelrecht sowie Qualitätsmanagement (QM) erworbenen Kenntnisse im Kontext ihres Praxispartners. Sie lernen die Anforderungen an das Qualitätsmanagement einer Einrichtung der Lebensmittelwirtschaft und das Konzept sowie die konkreten Methoden des QM-Systems der Einrichtung intensiv kennen.

Weiterhin setzen sie sich aktive mit den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Unternehmens und der Produkte auseinander.

Wissenstransfer insbesondere aus den Modulen „Qualitätsmanagement“ und „Recht und Lebensmittelrecht“ in die Praxis.

Tätigkeits-schwerpunkte	Inhalte Praxismodul
Kennenlernen und Mitarbeit in den jeweiligen Abteilungen bzw. Aufgabefeldern	<p>QM im Unternehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennenlernen qualitätsbezogene Prozesse • Qualitätsentwicklung als einen strategischen Erfolgsfaktor für Unternehmen nachvollziehen • relevante Instrumente des QM im Unternehmen kennen und bei einzelnen Formen mitwirken • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung • Instrumente der Qualitätsverbesserung auswählen und im Sinne einer langfristigen, stabilen Unternehmensentwicklung vernetzt anwenden. • qualitätsbezogene Prozesse planen, und Entwürfe für die Steuerung und Kontrolle anfertigen. <p>Recht und Lebensmittelrecht</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennenlernen lebensmittelrechtlicher Anforderungen • Umsetzen lebensmittelrechtlicher Anforderungen • kritische Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten in Praxisunternehmen und Unterbreitung von Vorschlägen zur Optimierung <p>Praxisbericht Ausgewähltes Thema aus dem Qualitätsmanagement des Unternehmens und zu den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Unternehmens und der produzierten/verarbeitenden Produkte.</p>

Praxisphase 6. Semester

Schwerpunkt: Vertiefung, Projekt im Zusammenhang mit der Diplomarbeit

Die Studierenden sammeln in dieser Praxisphase vertiefte Kenntnisse in einem ausgewählten Führungs- bzw. Funktionsbereichs ihres Praxispartners. Sie wirken an operativen und konzeptionellen Aufgaben und strategischen Entscheidungen mit und sammeln entsprechende Erfahrungen.

Die Studierenden haben detailliertes Fachwissen aufgebaut und können in komplexen Aufgabenbereichen arbeiten. Sie vertiefen ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz – vor allem in der Teamarbeit. Mit der Diplomarbeit zeigen die Studierenden, dass sie eine praxisrelevante Aufgabenstellung mit wissenschaftlichen Kenntnissen und Methoden lösen können.

Tätigkeitsschwerpunkte	Inhalte Praxismodul
<p>Erfüllung von Arbeitsaufgaben im ausgewählten Funktionsbereich; Vertiefung der Handlungskompetenz in diesem Bereich durch selbständige Ausführung qualifizierter Aufgaben im Praxisunternehmen.</p> <p>Befähigung berufspraktische und fachliche Zusammenhänge zu überblicken und übergreifende Probleme zu lösen unter Anwendung erworbener wissenschaftlicher Kenntnisse.</p> <p>Erwerb spezifischer und weiterführender methodischer, fachlicher und sozialer Kompetenzen durch die berufspraktische Tätigkeit.</p> <p>Recherchen und Analysen für die Diplomarbeit</p>	<p>Anfertigung der Diplomarbeit Erwerb der Fähigkeit, innerhalb einer vorgegebenen Frist eine praxisrelevante Problemstellung unter Anwendung der bereits erworbenen praktischen und theoretischen Erkenntnisse und wissenschaftlicher Methoden selbständig zu bearbeiten, kritisch zu bewerten und weiter zu entwickeln.</p> <p>Diese Themenstellung ist formal angemessen und in einem vorgegebenen Umfang schriftlich zu bearbeiten und einzureichen.</p> <p>Verteidigung der Diplomarbeit Im Rahmen der Verteidigung weisen die Studierenden nach, dass sie die Ergebnisse in einer Präsentation unter Einhaltung eines festgesetzten Zeitumfanges darstellen können. Darüber hinaus werden die Fähigkeiten und Fertigkeiten nachgewiesen, die sie befähigen, sich aktiv an fachlichen Diskussionen zu aktuellen Themen zu beteiligen.</p>