

## 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 31.000 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 – 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.

## 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 Plauen  
University of Cooperative Education  
Schloßberg 1  
08523 Plauen

Telefon: + 49 3741 5709-170  
ls.plauen@ba-sachsen.de  
www.ba-plauen.de  
Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen.



Das Studium an der Berufsakademie Sachsen wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushalts.



**STUDIENGANG**

## Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit



Graduiert mit Einkommen und bester Berufsaussicht.

[studieren-im-markt.de](http://studieren-im-markt.de)

**BA** BERUFSAKADEMIE SACHSEN  
STAATLICHE STUDIENAKADEMIE  
**PLAUEN**  
UNIVERSITY OF COOPERATIVE EDUCATION

## ➤ Studiengang Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit

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 Lebensmittelsicherheit sind 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.



## ➤ Studieninhalte

Semester    Lehrgebiete

- 1 > Naturwissenschaftliche und technische Grundlagen (Mathematik, Biologie, Mikrobiologie, Chemie, Physik, Verfahrenstechnik)
- 2 > Betriebswirtschaftliches Grundlagenwissen, wissenschaftliches Arbeiten und soziale Kompetenz  
> Lebensmittelensorik, Lebensmittelchemie
- 3 > Lebensmittelspezifische Grundlagen (Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmitteltechnologie, Warenkunde, Lebensmittelanalytik, Lebensmittelhygiene und Bedarfsgegenstände)
- 4 > Informationstechnologien  
> Fremdsprachen
- 5 > Managementspezifische Kenntnisse (Projekt-, Qualitäts-, Innovations-, Nachhaltigkeitsmanagement)  
> Produktentwicklung  
> Reinigung und Desinfektion  
> Recht und Lebensmittelrecht  
> Wahlpflichtmodule (Ernährungswissenschaften, Auditieren, ...)
- 6 > Bachelor-Thesis

## ➤ Studienabschluss

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 zertifiziert.

## ➤ Perspektiven nach dem Studium

Durch die naturwissenschaftlich-technische Ausrichtung des Studienganges sind die Absolvent\_innen nach Abschluss des Studiums befähigt, in den folgenden Bereichen in Lebensmittelunternehmen qualifiziert eingesetzt zu werden bzw. diese zu leiten:

- » Betriebs-, Qualitätskontrolle
- » Qualitätssicherung und -management
- » Produktmanagement und -marketing
- » Produktentwicklung und -beratung
- » Produktion bzw. Produktionsbereich
- » Vertrieb und technischer Service
- » Unternehmensberatung zu den Themen Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit

