

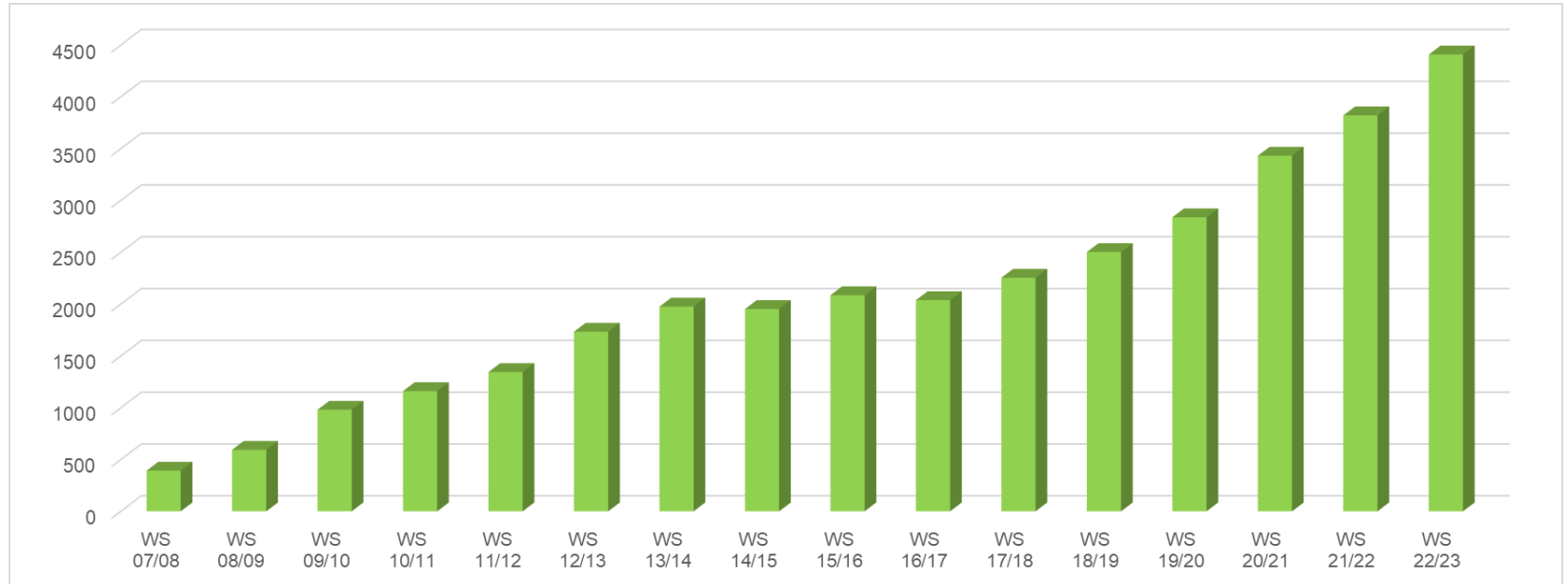
Studium mit vertiefter Praxis im Studiengang Lebensmitteltechnologie

Studium mit vertiefter Praxis

- das Studium wird mit Praxisphasen im Unternehmen in den Semesterferien und im Praxissemester kombiniert
- es kann in der Regelstudienzeit absolviert werden
- das Studium mit vertiefter Praxis gibt es in Bayern in Bachelor- und Masterstudiengängen
- in Bachelorstudiengängen hat das Studium mit vertiefter Praxis einen mindestens 50% höheren Praxisanteil als das reguläre Studium

Studium mit vertiefter Praxis

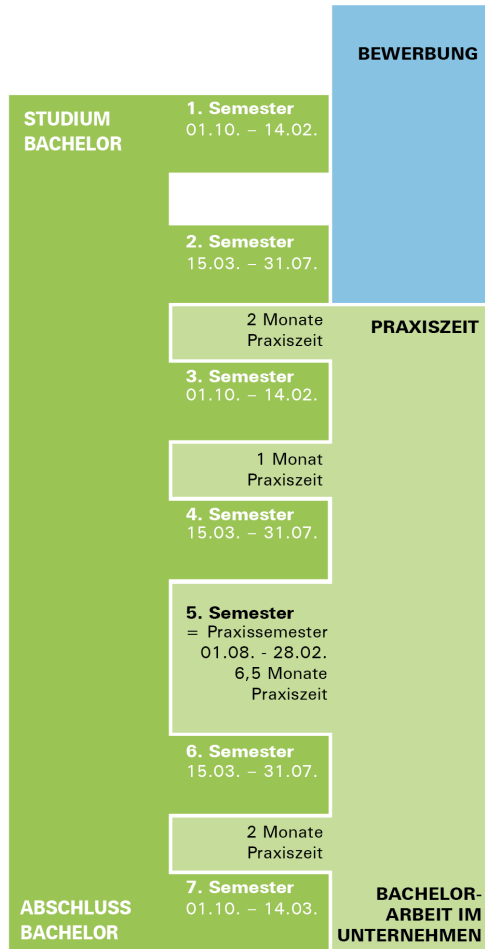
Studierende in Bayern



Quelle: hochschule dual

Welche Vorteile hat das Studium mit vertiefter Praxis?

- intensiver Praxisbezug:
enge Verzahnung zwischen theoretischem Wissen aus dem Hochschulstudium und den praktischen Erfahrungen im Unternehmen
- Erwerb wichtiger Schlüsselqualifikationen:
Zeitmanagement, Selbstorganisation, strukturiertes Arbeiten, Kommunikationsstrategien, Teamfähigkeit, Konfliktmanagement, uvm.
- hohe Übernahmechancen und hervorragende Karrierechancen
- finanzielle Unterstützung während des Studiums



Studium mit vertiefter Praxis

- Studieninteressierte bzw. Studierende bewerben sich bei den Unternehmen
 - vor dem Studium
 - während des Studiums bis zum Prüfungszeitraum des 2. Semesters
- als Unternehmen kommen in Frage:
 - Kooperationspartner
 - interessierte Unternehmen, die bereit sind eine Kooperationsvereinbarung mit der Hochschule einzugehen

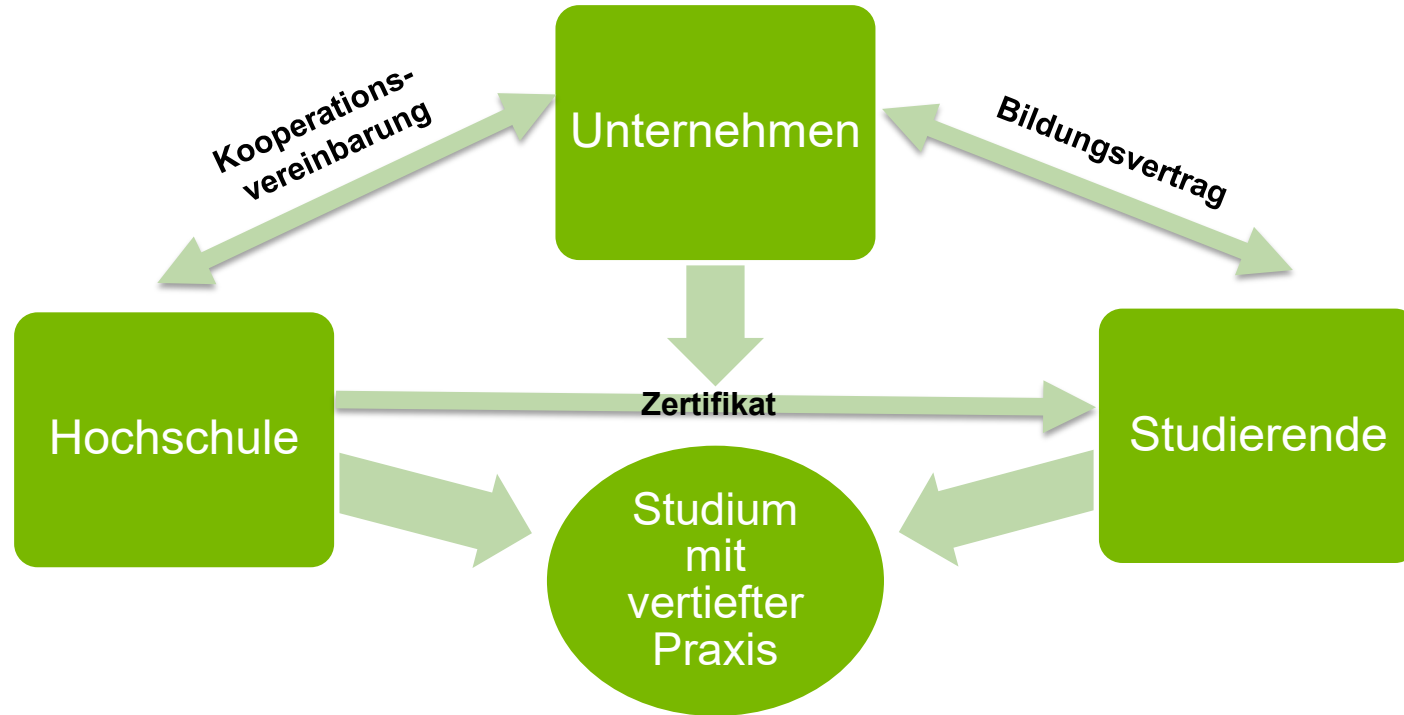
Studium mit vertiefter Praxis - Kooperationspartner

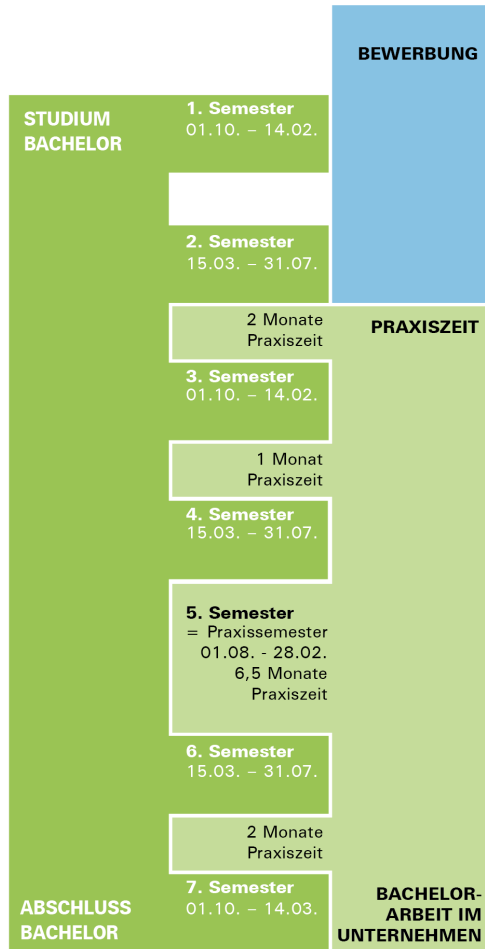


Das Beste aus der Natur.
Das Beste für die Natur.



Studium mit vertiefter Praxis - Organisation





Studium mit vertiefter Praxis

- während des Semesters studieren die Studierenden im Studium mit vertiefter Praxis, wie „reguläre“ Studierende
- in den Semesterferien arbeiten die Studierenden im Unternehmen und sammeln wichtige praktische Erfahrungen
- die Studierenden erhalten eine durchgängige Vergütung von den Unternehmen

1 WS	Zellbiologie und Ernährungsphysiologie	Chemische Grundlagen der Lebensmittel	Höhere Mathematik	Grundlagen des wissenschaftlichen und technischen Arbeitens	Physik I	Wahlpflichtmodul
2 SS	Getreidetechnologie	Lebensmittelchemie	Statistik	Grundlagen der Informatik	Physik II	Elemente des Maschinen- und Apparatebaus
3 WS	Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln	Mikrobiologie	Betrieb und Markt	Lebensmittelrecht	Verfahrenstechnik I	Technologische/s Wahlpflichtmodul/e
4 SS	Lebensmittelanalytik und Sensorik	Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene	Marketing und Controlling	Qualitätsmanagement	Verfahrenstechnik II	Prozesstechnik
5 WS	Praxissemester					
6 SS	Technologische Wahlpflichtmodule	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule				Wahlpflichtmodul
7 WS	Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule			Bachelorarbeit		

-  Naturwissenschaftliche, chemische u. biologische Module
-  Naturwissenschaftliche, technische Module
-  Naturwissenschaftliche, mathematische Module
-  Betriebswirtschaftliche, Management- und rechtliche Module
-  Lebensmittel-technologische Module
-  Wahlpflichtmodule und Fachwissenschaftliche Wahlpflichtmodule
-  Praxissemester
-  Bachelorarbeit

Moodle-Kursraum

- Link zum Moodle-Kursraum „Studium mit vertiefter Praxis Lebensmitteltechnologie“: <https://wbmoodle.hswt.de/course/view.php?id=3484>
- Informationen zum Ablauf des Studium mit vertiefter Praxis
- Präsentation der Kooperationspartner
 - Firmenvideo
 - vertonte Präsentation zu den Inhalten und Rahmenbedingungen des Studiums mit vertiefter Praxis
 - aktuelle Stellenausschreibungen
 - Kontaktdaten
- Musterverträge
 - Kooperationsvereinbarung
 - Bildungsvertrag mit Anlagen

Derzeit noch
im Aufbau

Haben Sie Fragen?



DANKE

für die Aufmerksamkeit!

*Applied Sciences
for Life*