

## Neue Studienrichtung "Ökologische Lebensmittelerzeugung" der HSWT in Triesdorf

Der Studiengang **Lebensmittelmanagement** schafft eine Verbindung von der landwirtschaftlichen Produktion zur Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel. Diese ist für das Qualitätsmanagement, die Nachhaltigkeit, die Berechnung von Klimabilanzen und die Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelsektor sehr wichtig. Daher arbeiten schon jetzt viele Absolvent\*innen als Fach- und Führungskräfte in der Biobranche, sowohl bei Herstellern und im Handel als auch in Verwaltung, Kontrolle und Beratung.

Da Bio-Lebensmittel Jahr für Jahr sowohl am Markt und als auch in der Gunst junger Menschen an Bedeutung gewinnen, wird in Triesdorf die Studienrichtung "**Ökologische Lebensmittelerzeugung**" zum Wintersemester 2021 eingeführt. Hierbei liegt der Fokus auf der nachhaltigen Produktion von Bio-Lebensmitteln. Insbesondere lernen die Studierenden die Herstellungs- und Vermarktungsmöglichkeiten kennen, durch die sich kleine und mittelständische Unternehmen wie Bäcker, Metzger, Direktvermarkter und Manufakturen von industriell hergestellten Lebensmitteln abheben können. In der anderen Studienrichtung werden die Studierenden auf die Arbeit in größeren Industriebetrieben oder im Lebensmitteleinzel- und Großhandel vorbereitet.

**Das Plus des Studiengangs ist die Praxisorientierung:** Zusammen mit anderen Schulen nutzt die HSWT die Infrastruktur des Bildungszentrums Triesdorf, das Bindeglied zwischen Praxis, Lehre, Beratung und Forschung ist. Gemeinsam werden Innovationen auf deren Anwendbarkeit und Übertragbarkeit in die Praxis geprüft. In Triesdorfer Ställen werden fast alle Nutztierarten gehalten, und es stehen 64 ha ökologisch bewirtschaftete Fläche für Futtermittel- und Marktfruchtanbau in der Nähe des Standorts zur Verfügung. Ein Lehrimkerie und eine Schafherde befinden sich ebenso am Standort, wie ein Pomoretum als Genpool für 1.200 Apfelsorten. In den Technikräumen stellen die Studierenden sowohl Fleischwaren als auch pflanzliche Lebensmittel und Getränke auf den hochschuleigenen Verarbeitungsanlagen selber her. Auch die Verarbeitung von Milch wird am Standort in einer Lehrmolkerei demonstriert. Für die Lebensmittelanalytik stehen adäquate Labore zur Verfügung. Im fünften Semester sammeln die Studierenden konkrete Praxiserfahrungen in einem Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft.

Weitere Informationen zum Studiengang Lebensmittelmanagement und der Studienrichtung Ökologische Lebensmittelerzeugung finden Sie unter <https://www.hswt.de/studium/studien-gaenge/lebensmittelmanagement/profil.html> .

Wir denken, dass die neue Studienrichtung ein wichtiger Beitrag zum ambitionierten Landesprogramm **BioRegio 2030** ist. Sie zeichnet sich durch **praxisorientierte Lehre der ökologischen Landwirtschaft** und des **Herstellungsprozesses der Bio-Lebensmittel** aus und die Absolvent\*innen werden die Biobranche durch kompetente Fach- und Führungskräfte bereichern. Gerne können Sie diese Informationen an interessierte junge Leute, Geschäftspartner und Institutionen weitergeben, mit denen Sie in Verbindung stehen. Schon jetzt ein herzliches Dankeschön dafür, dass Sie die neue Studienrichtung in Ihrer Öko-Modellregion bekannt machen.

Ansprechpartner\*in : Prof. Dr. Paul Michels (Studiendekan [paul.michels@hswt.de](mailto:paul.michels@hswt.de)) und Prof. Dr. Ulrike Machold (Studienfachberaterin [ulrike.machold@hswt.de](mailto:ulrike.machold@hswt.de))

# 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