

PRAKTIKUM & ABSCHLUSSARBEIT

Lebensmittelhygiene - Qualitätsmanagement - Fachplanung

FÜR BACHELOR UND MASTER

Du willst sehen, wie Lebensmittelsicherheit und Qualität im Betriebsalltag funktionieren? Bei uns arbeitest du an praxisnahen Aufgaben aus Lebensmittelbetrieben und Futtermittelbetrieben und lernst Beratung, Hygiene und Qualitätssicherung direkt in der Anwendung kennen.

PRAKTIKUM

Ab 3 Monaten. Du arbeitest unter fachlicher Begleitung an echten Projekten mit.

BACHELOR/MASTER

Ein Praktikum ist in beiden Studienphasen möglich. Entscheidend sind dein Interesse und ein passender Zeitraum.

ABSCHLUSSARBEIT

Bachelorarbeit oder Masterarbeit sind nach Absprache möglich. Ein Thema entwickeln wir gemeinsam mit dir.

DEINE THEMEN BEI UNS

- Hygienemanagement und betriebliche Hygiene
- Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- Fachplanung und praxisnahe Umsetzung
- Einblicke in rechtliche Anforderungen und Schulungsthemen

DAS PASST ZU DIR

- Du studierst Oecotrophologie, Lebensmittelchemie, -technologie oder einen verwandten Studiengang
- Du interessierst dich für Lebensmittelhygiene und Qualitätsmanagement
- Du nutzt gängige Office Programme sicher

WAS DICH ERWARTET

Echte Projektarbeit

Fachliche Begleitung im Team

Einblicke in unterschiedliche Betriebe

Projektarbeit oder Abschlussarbeit nach Absprache

INTERESSE? WIR FREUEN UNS AUF DICH.

Schreib uns kurz deinen Studiengang, den gewünschten Zeitraum und ob du ein Praktikum, eine Abschlussarbeit oder beides suchst.



Erfahre hier mehr über uns!