



Arbeiten in innovativen und praxisnahen Projekten während des Studiums

**Wir freuen  
uns auf Sie!**

**Studieren – mitten in Deutschland**

Fachbereich  
Oecotrophologie



**Wirtschaftsingenieur\*in  
LifeCycle Catering**

**Bachelor of Science (B.Sc.) dual**

© Frostheimer Design • 02|18

**Was kommt danach?**

Die praxisnahe Ausbildung erleichtert den Einstieg in vielfältige Tätigkeitsgebiete in der Ernährungsindustrie, in der Gemeinschaftsverpflegung, bei Großküchentechnikherstellern und Fachplanern sowie dem zugehörigen Fachhandel. Durch intensive Praxisphasen in Unternehmen sind die Übernahmechancen nach dem Studium sehr hoch.

Sie können in bereichsübergreifenden und verantwortungsvollen Positionen in der Produktions- und Unternehmensleitung, im Qualitätsmanagement, im strategischen Einkauf, im Vertrieb und in der Planung und Beratung arbeiten. Als Schnittstellenmanager\*in können Sie auch in interdisziplinären und internationalen Projekten agieren und in der Forschung und Entwicklung innovativ tätig sein.



Vielfältige Einsatzgebiete nach dem Studium

**Kontakt**

Hochschule Fulda | Fachbereich Oecotrophologie  
Leipziger Str. 123 | 36037 Fulda

**Studienfachberatung**

Fachbereich Oecotrophologie  
Studiengangskoordination LCC  
**Telefon** +49 661 9640 - 3882  
**E-Mail** lifecycle@oe.hs-fulda.de  
**Internet** hs-fulda.de/lcc

Beratung Duales Studium  
**Telefon** +49 661 9640 - 1902  
**E-Mail** dualesstudium@verw.hs-fulda.de  
**Internet** hs-fulda.de/dualesstudium

**Bewerbung und Immatrikulation**

Student Service Center  
**Telefon** +49 661 9640 - 920  
**E-Mail** studienbewerbung@hs-fulda.de  
**Internet** hs-fulda.de/bewerbung



Credits: Hochschule Fulda



**Hochschule Fulda**  
University of Applied Sciences



**Hochschule Fulda**  
University of Applied Sciences





E-Learning – zeit- und ortsunabhängiges Lernen

# Wirtschaftsingenieur\*in LifeCycle Catering

Bachelor of Science (B. Sc.) dual

Studieren für den 360°-Blick

## Um was geht's?

Sie wollen parallel zum Studium erste Praxiserfahrungen in einem spannenden Berufsfeld sammeln? Dann ist das duale Studium Wirtschaftsingenieur\*in LifeCycle Catering eine gute Wahl für Sie.

Der Außer-Haus-Markt und die Ernährungsindustrie sind zukunftsorientierte, innovative und krisensichere Branchen mit einem hohen Wachstumspotential und guten Aufstiegschancen. Der Studiengang bildet Sie in Kooperation mit Unternehmen praxisnah für zukünftige Fach- und Führungsaufgaben aus. Neben dem Studium erhalten Sie vielfältige Einblicke in die berufliche Praxis und können das erlernte Wissen sofort anwenden.

## Für wen ist das was?

- Sie interessieren sich für wirtschaftliche, technische und naturwissenschaftliche Fragestellungen und Themen rund um Lebensmittel, Ernährung und Nachhaltigkeit.
- Sie lernen gerne selbstständig und eigenverantwortlich und bevorzugen eine individuelle Betreuung in kleinen Gruppen.
- Sie wollen parallel zum Studium erste Berufserfahrungen sammeln und zudem finanziell unabhängig sein.
- Sie arbeiten gerne mit modernen Kommunikationsmitteln und wollen örtlich und zeitlich flexibel studieren.

## Wie läuft das Studium ab?

Das Bachelorstudium umfasst 8 Semester. Pro Semester finden drei Präsenzphasen an der Hochschule Fulda (jeweils 2 Wochen) im Wechsel mit Praxisphasen in Unternehmen statt. Während der Praxisphasen stehen digitale Lehrangebote auf einer Lernplattform zur Verfügung, welche durch eine intensive Online-Betreuung ergänzt werden.

Der Schwerpunkt des Wirtschaftsingenieur-Studiums liegt auf wirtschaftswissenschaftlichen Kompetenzen. Technische, naturwissenschaftliche und berufsrelevante Inhalte sind im gleichen Maße integriert.

- Sie lernen effizient und praxisnah in kleinen Gruppen, um sich bestmöglich auf die beruflichen Herausforderungen vorzubereiten.

## Studienplan – Wirtschaftsingenieur\*in LifeCycle Catering (B. Sc.)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	7. Semester	8. Semester
Ernährung – Gesellschaft – Nachhaltigkeit ➤ 5 ECTS	Wissenschaftliches Arbeiten & Projektmanagement ➤ 5 ECTS	Volkswirtschaftslehre ➤ 5 ECTS	Logistik ➤ 5 ECTS	Finanzmanagement ➤ 5 ECTS	Personalmanagement ➤ 5 ECTS	Rechtliche Aspekte ➤ 5 ECTS	E-Business ➤ 5 ECTS
Sozial- & Selbstkompetenz ➤ 5 ECTS	Rohstoffe & Lebensmittelverarbeitung ➤ 5 ECTS	Betriebswirtschaftslehre ➤ 5 ECTS	Produktion & Prozesse ➤ 5 ECTS	Gerätetechnologie ➤ 5 ECTS	Qualitätsmanagement & Lebensmittelsicherheit ➤ 5 ECTS	Kulinaristik & Sensorik ➤ 5 ECTS	Wahlpflichtmodul ➤ 5 ECTS
Naturwissenschaftliche Grundlagen ➤ 5 ECTS	Produktion & Technik ➤ 5 ECTS	Verpflegungsmanagement ➤ 5 ECTS	Datenmanagement ➤ 5 ECTS	Marketing & Vertrieb ➤ 5 ECTS	Wahlpflichtmodul ➤ 5 ECTS	Großküchenplanung ➤ 5 ECTS	Abschlussmodul ➤ 15 ECTS
Berufsintegration I ➤ 15 ECTS		Berufsintegration II ➤ 15 ECTS		Fallstudie LifeCycle Catering ➤ 5 ECTS	Projekt ➤ 15 ECTS		

Wahlpflichtmodule: Ernährungsempfehlungen & Speiseplanung | Grundlagen der CAD-Planung | Angewandte Unternehmensführung | Umwelt-, Energie- & Arbeitsschutzmanagement