

Bewerbungsschluss für Sommersemester



An der Hochschule Albstadt-Sigmaringen ist Prof. Dr. Peter Schwarz (Mitte) im Masterstudiengang Facility and Process Design für den Bereich Großküchenplanung verantwortlich. Die Bewerbungsfrist für das kommende Sommersemester endet am 15.

Januar 2022. **Die Bewerbungsfrist für das kommende Sommersemester für den Masterstudiengang Facility and Process Design an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen mit der Vertiefungsrichtung Planung von Großküchen endet am 15. Januar 2022.**

Prof. Dr. Peter Schwarz, Herausgeber eines der wichtigsten Fachbücher für die Planung von gewerblichen Großküchen (Großküchen Planung ? Entwurf ? Einrichtung. Huss-Medien GmbH, Berlin), ist im Masterstudiengang für den Bereich Großküchenplanung verantwortlich. Er ist davon überzeugt, dass die globale Entwicklung im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zunehmend Fach- und Führungskräfte erfordert, die über eine ganzheitliche Sicht der Anlagen inklusive der baulichen und logistischen Gegebenheiten verfügen und den gesamten Lebenszyklus der gewerblichen Küchen betrachten. Zusätzlich würden Kenntnisse im Prozessmanagement für die Planung und den Betrieb der Anlagen benötigt. ?Das technisch orientierte Umfeld der Großküchenbranche (Planungsbüros, Gerätehersteller, Händler, etc.) sucht händeringend hochqualifizierten Nachwuchs?, macht Schwarz deutlich. ?Mit dem Abschluss des Masterstudiengangs sind unsere Absolventen bestens für die optimale Planung und Auslegung gewerblicher Küchen sowie deren Betrieb und Bewirtschaftung und für die weiteren vielseitigen Aufgaben der Großküchenbranche gerüstet.?

Ausbildung von Generalisten

Die Großküchenplanung ist ein interdisziplinärer Prozess, bei dem eine Reihe von Spezialisten und Fachleuten beteiligt sind. So sind bei Neu- oder Umbauten Architekten,

Bauingenieure und weitere Fachingenieure sowie Fachplaner involviert. Der Masterstudiengang bildet daher Generalisten aus, die diese vielfältigen Aufgabenstellungen innerhalb des Planungs- und Betriebsprozesses von Großküchen eigenverantwortlich koordinieren können. Dazu wird ein grundlegendes Verständnis für den Gesamtzusammenhang von Planungs- und Betriebsablauf vermittelt.

Vertiefend geht die Wahlrichtung Planung von Großküchen auf moderne Gerätetechnik, spezielle Planungserfordernisse an die technische Gebäudeausrüstung sowie Logistik- und Automatisierungsstrategien ein. Die hygienischen und gesetzlichen Randbedingungen im Großküchenbereich sind dabei von zentraler Bedeutung. Aufgrund der speziellen Ausbildung in der Vertiefungsrichtung erhalten Absolventen zusätzlich das Zertifikat Großküchenfachplaner VdF vom Verband der Fachplaner (VdF) verliehen. Mit dieser Vertiefungsrichtung wendet sich der Master Facility and Process Design an Absolventen der Bachelorstudiengänge Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie mit technischer Ausrichtung, Ernährung und Versorgungsmanagement, Wirtschaftsingenieur/in, LifeCycle Catering oder von ähnlichen Studiengängen?, so Studiendekan Prof. Dr. Christian Gerhards. Der Studiengang umfasst drei Semester Regelstudienzeit für Absolventen eines siebensemestrigen Bachelorstudiums (210 ECTS Credits). Für Studierende mit einem sechssemestrigen Bachelorstudium (180 ECTS Credits) verlängert sich die Regelstudienzeit um ein Semester.

Wer also die nächste Chance nutzen möchte, die Qualifizierung zum Spezialisten für die Prozesse in Großküchen und für die den technischen Bereich der Lebensmittel- und Außer-Haus-Verpflegungsbranche zu erlangen, sollte sich möglichst umgehend .