

## Jetzt noch bewerben



Die Bewerbungsfrist für das kommende Sommersemester für den Masterstudiengang Facility and Process Design, Vertiefungsrichtung ?Planung von Großküchen? an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen endet am 15. Januar 2020.

Wer 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-Verpflegung zu erlangen, sollte sich online bewerben.

Prof. Dr. Peter Schwarz, Herausgeber eines der wichtigsten Fachbücher für die Planung von gewerblichen Großküchen, 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, ?) sucht händeringend hochqualifizierten Nachwuchs?, macht Schwarz deutlich. ?Mit 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.?

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

Bauingenieure und weitere Fachingenieure sowie Fachplaner eingeschaltet. 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 'Planung von Großküchen' erhalten Absolventen zusätzlich das Zertifikat 'Großküchenfachplaner VdF' des Verbands der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung (VdF) verliehen.

Mit seiner Vertiefungsrichtung Planung von Großküchen wendet sich der Master Facility and Process Design an Absolventen der Bachelorstudiengänge Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie mit technischer Ausrichtung, Ernährung und Versorgungsmanagement, Wirtschaftsingenieur/in LifeCycle Catering oder von ähnlichen Studiengängen?, so der Studiendekan Prof. Dr. Christian Gerhards. Der Studiengang umfasst drei Semester Regelstudienzeit für Absolventen eines siebensemestriigen Bachelorstudiums (210 ECTS Credits). Für Studierende mit einem sechssemestriigen Bachelorstudium (180 ECTS Credits) verlängert sich die Regelstudienzeit um ein Semester.

Die Bewerbung zum Studium erfolgt über die Internetseite der Hochschule