

Master für Großküchenplanung



Prof. Dr.-Ing. Peter Schwarz mit Studierenden beim Studium von Plänen / Foto: Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Die Bewerbungsfrist für das kommende Wintersemester für den Masterstudiengang Facility and Process Design mit der Vertiefungsrichtung Planung von Großküchen an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen endet am 15. Juli 2023. Das Studium qualifiziert Spezialisten für die Prozesse in Großküchen und den technischen Bereich der Lebensmittel- und Außer-Haus-Verpflegungsbranche.

Prof. Dr. Peter Schwarz 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 erhalten Absolventen zusätzlich das das Zertifikat Großküchenfachplaner VdF vom Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsverpflegung (VdF).

?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 siebensemestrigen Bachelorstudiums (210 ECTS Credits). Für Studierende mit einem sechssemestrigen Bachelorstudium (180 ECTS Credits) verlängert sich die Regelstudienzeit um ein Semester.

Die Bewerbung zum Studium erfolgt über die Internetseite der Hochschule