

Fächerplan HF LMT



		Σ drei Jahre	
Führungskompetenzen und Leadership in der Lebensmittelindustrie, z.B. führen einer Abteilung	Strat. Unternehmensführung	510	30%
	Personalmanagement		
	Personalführung und BGM		
	BWL Grundlagen und Prozesse		
	BWL Finanzen und Investition		
	BWL Personalrecht		
	Rechnungswesen		
	Mathematik		
	Statistik		
	VWL		
	Kommunikation und Auftrittskompetenz		
	Entscheidungslehre		
	Coaching- Standortgespräch		
Techniken der Lebensmittelindustrie, Lean- und Supply Chain Management, Prozessoptimierung und Problemlösung	Backwarentechnologie	247	35%
	Trocken- und Instanttechnologie		
	Biertechnologie		
	Getränketechnologie		
	Fleischtechnologie		
	Milchtechnologie		
	Conveniencetechnologie		
	Schokoladentechnologie		
	Verpackungstechnologie		
	Verfahrenstechnologie	367	
	Automation		
	QM		
	Lebensmittelrecht		
	Semesterarbeit		
	Diplomarbeit		
	Chemie		
	Physik		
	Sensorik		
Biotechnologie			
Mikrobiologie			
Sustainability und Leanmanagement			
Supply Chain Management			
Vermarktung Projektmanagent Dienstleistungen für die Branche	Marketing	407	23%
	Innovationsmanagement		
	Projektmanagement		
	English		
	BBK		
	Deutsch		
	Korrespondenz		
	Medienkunde		
	SIBE		
Integration der verschiedenen Entwicklungsbereiche der Lebensmittelindustrie	Agrarmarkt	208	12%
	Ernährung		
	Betriebsunterhalt		
	Lerntechnik		
	Informatik		
Total		1739	100%