



Berner
Fachhochschule



Vorstudienpraktikum Food Science & Management

Sie möchten an der BFH-HAFL Food Science & Management studieren, Ihnen fehlt aber die Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche? In einem Vorstudienpraktikum erwerben Sie sich das nötige Knowhow und lernen den Berufsalltag in einem Lebensmittelunternehmen kennen.

Vorstudienpraktikum: eine prägende Erfahrung mit grossem Lerneffekt

Wer ein Bachelorstudium in Food Science & Management an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule absolviert hat, verfügt über einen berufsbefähigenden Hochschulabschluss und ist fit für den Arbeitsmarkt. Der Praxisbezug des Studiums ist entsprechend gross.

Verfügen Sie über eine Berufsmatura, eine gymnasiale Matura oder einen Fachmittelschulabschluss? Ihnen fehlt jedoch die nötige Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche als Grundlage für das Studium an der HAFL? Schliessen Sie diese Lücke und absolvieren Sie ein zwölfmonatiges Praktikum – oder zwei Mal sechs Monate. Wenn Sie eine Ausbildung in einem teilweise verwandten Beruf oder Praxiserfahrung im Lebensmittelbereich haben, verkürzt sich das Praktikum.

Was Sie erwartet

Während Ihres Praktikums in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche erhalten Sie einen vertieften Einblick in den Berufsalltag und sammeln unentbehrliches Fachwissen für Ihr späteres Studium. Sie erwerben während des Jahres aber nicht nur praktisches Knowhow. Über die gesamte Praktikumszeit verteilt erhalten Sie an der HAFL zusätzlich theoretische Inputs. Diese Kombination von Theorie und Praxis ist die ideale Vorbereitung für ein erfolgreiches Studium.

Den passenden Betrieb finden

Ihre Praktikumsstelle suchen Sie bei einem Unternehmen des Lebensmittelsektors selber. Sie muss aber von der HAFL akzeptiert werden. Für die Vorbereitung auf das Studium ist es entscheidend, dass Ihnen das Praktikum einen vielfältigen Einblick ermöglicht. Deshalb sollten Sie zumindest einen Teil Ihrer Praktikumszeit in der Produktion absolvieren. Ansonsten können Sie Ihre Praxiserfahrung auch in der Produktentwicklung, im Marketing, im Einkauf oder im Labor sammeln.

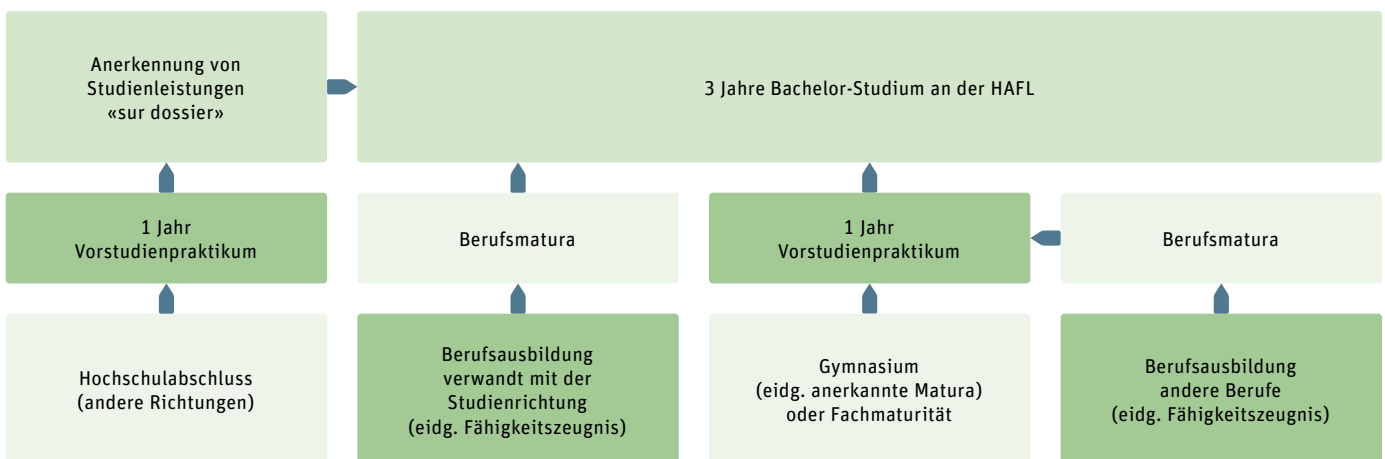
Sie können Ihr Praktikum bei einem international tätigen Konzern oder einem gewerblichen Kleinbetrieb wie einer Bäckerei absolvieren – oder einen Mittelweg wählen. Wichtige Berufspraxis und Grundlagen für das Studium können Sie sich überall aneignen, unabhängig von der Grösse des Unternehmens.



Jonas Bieri

«In meinem Praktikum habe ich mir viele neue und praktische Fähigkeiten angeeignet, erhielt einen umfangreichen Einblick in ein aufstrebendes Unternehmen und konnte viele wertvolle Erfahrungen für mein zukünftiges Studium sammeln.»

Wege zum Studium





Theorie und Praxis verbinden: Ausbildungstage an der HAFL.

Die HAFL führt eine Liste mit Schweizer Unternehmen der Lebensmittelbranche. In der Regel sind es Betriebe, die auch Lehrlinge ausbilden. Sollten Sie Hilfe bei der Suche einer passenden Praktikumsstelle brauchen, hilft Ihnen der Praktikumsverantwortliche Lebensmittelwissenschaften der HAFL gerne weiter.

Und noch ein Tipp: Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Sprachkenntnisse zu erweitern und absolvieren Sie Ihr Praktikum in einem anderssprachigen Landesteil.

HAFL-Begleitung: Ausbildungstage und Betriebsbesuche

Während des Praktikums kommen Sie für mehrere Ausbildungstage an die HAFL und erwerben sich wichtige theoretische Grundlagen unter anderem in den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Konsumentenverhalten und Marketing. Zudem stehen Besuche verschiedener Lebensmittelunternehmen auf dem Programm.

Sie eignen sich aber nicht nur grundlegendes Know-how an und erhalten weitere Einblicke in die Lebensmittelindustrie. Die Ausbildungstage sind auch eine gute Gelegenheit, Ihre künftigen Mitstudierenden sowie Mitarbeitende und Dozierende des Studiengangs

Lebensmittelwissenschaften kennenzulernen. Zudem können sie die Infrastruktur der HAFL nutzen und beispielsweise in der Bibliothek Fachliteratur ausleihen.

Praktikumsbericht

Eine Voraussetzung, um zum Studium zugelassen zu werden, ist ein als genügend beurteilter Praktikumsbericht. Darin fassen Sie Ihre Erfahrungen und Beobachtungen zusammen, die Sie in Ihrem Praktikum gemacht haben. Das erhöht dessen Lerneffekt.

Der Bericht umfasst

- eine detaillierte Beschreibung des Praktikumsbetriebes.
- eine Dokumentation der typischen, erledigten Arbeiten und Arbeitsabläufe.
- die Vertiefung eines weiteren Themas in Absprache mit dem Praktikumsverantwortlichen des Studiengangs. Das Thema sollte einen engen Bezug zum künftigen Studium haben.

Sie erhalten an den Ausbildungstagen eine Einführung, worauf es beim Praktikumsbericht ankommt.



Elise Pittet

«Während meines Praktikums konnte ich mir einiges lebensmitteltechnologisches Wissen aneignen. Zudem erhielt ich einen Überblick über die beruflichen Möglichkeiten, die mir nach meinem Studium offen stehen werden.»

Weitere Informationen

Berner Fachhochschule

Hochschule für Agrar-, Forst-
und Lebensmittelwissenschaften HAFL
Länggasse 85
CH-3052 Zollikofen
www.bfh.ch/hafl

Individuelle Praktikumsberatung und -betreuung

Melanie Dübendorfer
Telefon +41 (0)31 848 52 43
E-Mail melanie.duebendorfer@bfh.ch

Eine Liste mit den Unternehmen der Lebensmittelbranche,
die Praktikumsrichtlinien, das Anmeldeformular und wei-
tere Informationen zum Vorstudienpraktikum finden Sie
auf der Webseite.