

Bachelorstudium / Vollzeit / Praxisintegriert

NACHHALTIGES LEBENSMITTELMANAGEMENT

Bachelorstudium / Dual

PRODUKTIONSTECHNIK UND ORGANISATION

Masterstudium / Dual

ENGINEERING AND PRODUCTION MANAGEMENT

Masterstudium / Dual

LEBENSMITTEL: PRODUKT- UND PROZESSENTWICKLUNG



Bachelorstudium

NACHHALTIGES LEBENSMITTELMANAGEMENT

Die Ausbildung zur Spitzenfachkraft für Lebensmittelmanagement ist so facettenreich wie die Lebensmittel selbst. Bei uns erhalten Sie eine fundierte Ausbildung zur Produktion, Entwicklung und Vermarktung von nachhaltig produzierten Lebensmitteln.

Das erwartet Sie im Studium:

- Primärproduktion erfahren
- Lebensmittelchemie und -analytik erlernen
- Lebensmittelverfahrenstechnik anwenden
- Produktlebenszyklen analysieren
- Qualitäts- und Hygienestandards beachten
- Biologische Lebensmittelproduktion verstehen
- Lebensmittel global betrachten

Praxisbezug


Im Studium vertiefen Sie Ihr Wissen zu allen Bereichen der Wertschöpfungskette. Praxiszeiten und viele spannende Exkursionen in unterschiedlichste Betriebe ermöglichen Ihnen die Vernetzung von theoretischem und angewandtem Wissen. Die drei Berufspraktika können Sie sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Verarbeitung und im Handel absolvieren.


Nach dem Studium eröffnen sich Ihnen Jobs in vielfältigen Bereichen: von der Landwirtschaft über die industrielle und gewerbliche Produktion bis hin zum Handel. Oder Sie vertiefen Ihr Wissen anschließend im berufsbegleitenden Masterstudium Lebensmittel: Produkt- und Prozessentwicklung.


Organisation

„Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ ist ein Vollzeit-Studium mit hohem Praxisanteil. Die Lehrveranstaltungen an der FH JOANNEUM finden in der Regel von Montag bis Freitag ganztägig statt. Im 2. Semester absolvieren Sie innerhalb von vier Wochen ein landwirtschaftliches Praktikum. Vier Wahlmodule ab dem 4. Semester ermöglichen zudem eine auf Ihr angestrebtes Berufsfeld fokussierte individuelle Kompetenzentwicklung. Für die Berufspraktika in der Lebensmittelverarbeitung und im Handel sind je drei Monate im 5. und 6. Semester vorgesehen.


FACTS

 Bachelor of Science in Engineering (BSc)

 Vollzeit / praxisintegriert

 6 Semester / 180 ECTS

 FH JOANNEUM Graz

 Unterrichtssprache: Deutsch

- 36 Studienplätze pro Jahr
- Studiengangsleiter:
Mag. Dr. Herbert Böchzelt
- Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz
- Alle Infos zu Terminen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.
- www.fh-joanneum.at/leb

Wussten Sie, ...

... dass Sie nach dem 4. Semester zertifizierte:r Hygienemanager:in sind? Das Zertifikat ist ein Türöffner für attraktive Berufe in Handel und Industrie.



Berufsfelder

Die Lebensmittelproduktion zählt in Österreich zu den größten und international erfolgreichsten Wirtschaftszweigen. Daher steht unseren Absolvent:innen ein breites Tätigkeitsfeld offen: in der Landwirtschaft bei der Betriebsnachfolge mit neuen Produkt- und Vermarktungsideen, in der Verarbeitung, in der Produktion, im Einkauf, im Vertrieb, im Handel oder im Qualitäts-, Umwelt- oder Hygienemanagement.

„Das Studium hat mich sofort interessiert, als ich das erste Mal davon gehört habe. Denn Lebensmittel sind einfach ein Thema, mit dem wir alle tagtäglich zu tun haben und das Menschen begeistern kann. Zu diesem breiten und spannenden Themenfeld wollte ich mehr Hintergrundwissen haben. Besonders freute mich, dass ich im 6. Semester auch die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin absolvieren konnte.“

Sophie Kappel, BSc, Absolventin

CURRICULUM: 180 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Berufsfeld-exploration und Exkursionen	Lebensmittelchemie und Analytik	Angewandte Statistik und Datenverarbeitung	Lebensmittel-verfahrenstechnik	Product Life Cycle and International Food Quality	Emerging Trends in the Food Chain
Studienprojekt Lebenszyklusanalyse: Lebensmittel	Biochemie und Mikrobiologie	Grundlagen der tierischen land-wirtschaftlichen Produktion	Lebensmittel-Hygienemanagement 2	Production Planning in Food Processing	Produktentwicklung und Innovations-management
Angewandte Chemie	Grundlagen der pflanzlichen landwirtschaftlichen Produktion	Grundlagen der Verfahrenstechnik	Wahlmodul 1: Technologien der Lebensmittel-produktion*)	Supply Chain Management	Studienprojekt Produktentwicklung und Innovations-management
Angewandte Physik	Angewandte Betriebswirtschafts-lehre	Lebensmittel-Hygienemanagement 1	Wahlmodul 2: Management der Lebensmittel-produktion*)	Food Sales and Marketing	Wahlmodul
Ernährungslehre	Intensive Professional English and Key Skill Development 2	Praxismodul 2: Lebensmittel-verarbeitung oder -handel (13 Wochen)	Praxismodul 3: Lebensmittelverarbeit-ung oder -handel (13 Wochen)	Wahlmodul	Bachelorarbeit
Intensive Professional English and Key Skill Development 1	Praxismodul 1: Landwirtschaft und Vermarktung (4 Wochen)			Bachelorarbeit	

Naturwissenschaftliche Grundlagen 35 ECTS	Technik 50 ECTS	Organisation 40 ECTS	Praxis und Key Skills 55 ECTS
--	--------------------	-------------------------	----------------------------------

* Wahlweise Vertiefung in „Industrielle Verarbeitung und Vermarktung“ oder „Landwirtschaftliche Verarbeitung und Direktvermarktung“

PRODUKTIONSTECHNIK UND ORGANISATION

Studieren, gleichzeitig in einem Unternehmen Praxis sammeln und Geld verdienen, das ermöglicht unser duales Studium. Bei uns werden Sie zur:zum Allrounder:in für Produktionstechnik und die Organisation von Produktionsbetrieben ausgebildet. Unser Motto lautet: keine Theorie ohne Praxis.

Das erwartet Sie im Studium:

- Produktionsprozesse planen
- Produkte entwickeln
- Wissens- & Erfahrungsnetzwerke aufbauen
- Ressourcen schonen
- Neue Rohstoff- & Energiequellen einsetzen
- Qualität leben
- In Projekten eine Fertigungsanlage umsetzen

Ab dem 4. Semester können Sie eine der beiden Vertiefungen wählen:

- Fokus Verfahrens- & Umwelttechnik
- Fokus Fertigungs- & Montagetechnik

Das erworbene Wissen setzen Sie ab dem zweiten Studienjahr in die betriebliche Praxis um: Sie unterstützen Ihren Ausbildungsbetrieb bei der Optimierung von Verfahren, Prozessen und Produkten. Im Rahmen des Studiums können Sie auch eine international anerkannte Zertifizierung im Bereich Qualitätsmanagement erwerben. Ein Auslandssemester ist außerdem möglich.

Organisation

„Produktionstechnik und Organisation“ ist ein duales Studium, das heißt ab dem 2. Studienjahr wechseln sich Theorie- und Praxisphasen an der Hochschule und im gewählten Ausbildungsunternehmen ab. Die Lehrveranstaltungen an der FH JOANNEUM finden in der Regel von Montag bis Freitag ganztätig statt.

FACTS



Bachelor of Science in Engineering (BSc)



Dual



6 Semester / 180 ECTS



FH JOANNEUM Graz



Unterrichtssprache: Deutsch

- 35 Studienplätze pro Jahr
- Studiengangsleiter: **FH-Prof. DI Dr. Georg Wagner**
- Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz
- Alle Infos zu Terminen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.
- www.fh-joanneum.at/pto

Wussten Sie, ...

... dass die größten Unternehmen Österreichs unsere Ausbildungspartner sind – von Andritz AG und BMW über Magna und OMV bis hin zu Siemens und voestalpine?



Berufsfelder

Unternehmen von heute brauchen hochqualifizierte Techniker:innen, um moderne industrielle Produktionsprozesse optimal und nachhaltig zu gestalten. Unsere Absolvent:innen übernehmen Assistenzfunktionen, Projektleitungen und verantwortliche Aufgaben von Produktionstechnik und Fertigungsautomatisierung über Qualitätsmanagement und Produktionsplanung bis hin zu Produktdesign und Prozessentwicklung. Nach dem Studium steht ihnen neben anderen technischen Masterstudien auch „Engineering and Production Management“ an der FH JOANNEUM offen.

„Das Studium ‚Produktionstechnik und Organisation‘ bietet einem die Möglichkeit, ein Unternehmen in all seinen Facetten zu erfassen, zu studieren und selbst in einem mitzuarbeiten. Die Kombination aus Theorie und praktischer Anwendung hat aus mir einen leidenschaftlichen Techniker gemacht.“

DI (FH) David Schneider, Absolvent

CURRICULUM: 180 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Mathematik 1 6 ECTS	Mathematik 2 6 ECTS	Maschinenbau Grundlagen 3 5 ECTS	Maschinenbau Grundlagen 4 5 ECTS	Maschinenbau Grundlagen 5 5 ECTS	Mechatronik 2 ECTS
Naturwissenschaften 4 ECTS	Industrielle Informationstechnologie 1 2 ECTS	Elektrotechnik & Elektronik 1 2 ECTS	Industrielle Informationstechnologie 2 2 ECTS	Elektrotechnik & Elektronik 2 2 ECTS	Maschinenbau-technik 4 3 ECTS
Informationstechnologie Grundlagen 2 ECTS	Maschinenbau Grundlagen 2 7 ECTS	Maschinenbau-technik 1 6 ECTS	Maschinenbau-technik 2 4 ECTS	Maschinenbau-technik 3 2 ECTS	Produktionsmanagement & Produktionsorganisation 4 2 ECTS
Maschinenbau Grundlagen 1 7 ECTS	Produktionstechnik Grundlagen 2 5 ECTS	Produktionsmanagement & Produktionsorganisation 1 8 ECTS	Produktionsmanagement & Produktionsorganisation 2 5 ECTS	Produktionsmanagement & Produktionsorganisation 3 5 ECTS	Fokus Fertigungs- & Montagetechnik 3 6 ECTS
Produktionstechnik Grundlagen 1 6 ECTS	Produktionsorganisation Grundlagen 2 7 ECTS	Produktionsmanagement & Produktionsorganisation 1 8 ECTS	Fokus Fertigungs- & Montagetechnik 1 6 ECTS	Fokus Fertigungs- & Montagetechnik 2 4 ECTS	Fokus Verfahrens- & Umwelttechnik 3 6 ECTS
Produktionsorganisation Grundlagen 1 5 ECTS	Key Skills 1 3 ECTS	Key Skills 2 3 ECTS	Fokus Verfahrens- & Umwelttechnik 1 6 ECTS	Fokus Verfahrens- & Umwelttechnik 2 4 ECTS	Bachelorarbeit 2 11 ECTS
		Berufspraxis 1 6 ECTS	Berufspraxis 2 6 ECTS	Berufspraxis 3 6 ECTS	Berufspraxis 4 6 ECTS



Masterstudium ENGINEERING AND PRODUCTION MANAGEMENT

Ingenieur:innen mit interdisziplinären Kompetenzen in Produktentwicklung und Produktion sind gefragter denn je. Die Schwerpunkte Value and Cost Engineering sowie Production Systems Engineering des Masterstudiums sind europaweit einzigartig und bereiten Sie auf Führungsaufgaben in der Industrie vor.

Diese Fachthemen erwarten Sie im Studium:

Produktionstechnologien und -organisation.

Sie befassen sich mit neuesten Produktentwicklungs- und Produktionsprozessen und lernen, diese mithilfe digitaler Werkzeuge umzusetzen. Themen wie „Industrie 4.0“ und „Digitaler Zwilling“ sind daher wesentliche Inhalte des Studiums. Um betriebliche Prozesse und Abläufe optimal zu gestalten, erwerben Sie überdies Kompetenzen im Bereich moderner Managementsysteme wie Innovations-, Supply-Chain- oder Change-Management.

Fokus: Value and Cost Engineering.

Sie spezialisieren sich auf Themen im Bereich der Produkt- und Prozessentwicklung. Sie lernen, moderne Fertigungstechnologien mit Methoden zur kostenoptimalen, ressourcenschonenden sowie bedarfsgerechten Konzeption und Produktion von komplexen Produkten wie Fahrzeugen oder Industrieanlagen zu verknüpfen.


Fokus: Production Systems Engineering.

Sie spezialisieren sich auf Aufgaben im Bereich moderner Produktionsanlagen und Fertigungsprozesse. Sie lernen, diese durch den Einsatz digitaler Werkzeuge zu planen und zu optimieren. Moderne Robotersysteme und Methoden des Lean-Managements sind nur ein Teil der Kompetenzen, die Sie dabei erwerben.

Berufspraxis. Masterarbeit.

Das duale Studium ermöglicht Ihnen eine anwendungsorientierte Vertiefung während der Praxisphasen in Ihrem Ausbildungspartnerunternehmen. Damit legen Sie auch einen soliden Grundstein für eine spannende Masterarbeit.


FACTS

 Master of Science in Engineering (MSc)

 Dual

 4 Semester / 120 ECTS

 FH JOANNEUM Graz

 Unterrichtssprache:
Deutsch / Englisch

- 25 Studienplätze pro Jahr
- Studiengangsleiter:
FH-Prof. DI Dr. Georg Wagner
- Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz
- Alle Infos zu Terminen, Voraussetzungen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.
- www.fh-joanneum.at/enp

Wussten Sie, ...

... dass wir Partner von WACE, der World Association for Cooperative Education, sind? Wir arbeiten im internationalen Netzwerk mit folgenden Hochschulen zusammen:

University of Waterloo, Canada | University of Victoria, Canada | University West, Sweden | Victoria University, Australia | KITO Corporation, Japan | Windesheim University, Netherlands



Organisation

Im dualen Masterstudium verbringen Sie im Rahmen des Ausbildungsvertrags insgesamt rund 15 Monate in Ihrem Ausbildungsbetrieb, davon rund neun Monate in Praxisphasen sowie sechs Monate im Rahmen der Masterarbeit. Die Theorieblöcke an der Hochschule sind so gestaltet, dass diese sich mit einer Beschäftigung bis zu 70 Prozent im Unternehmen gut vereinbaren lassen. Besonderheiten der Ausbildungspartnerschaft sind der Einstieg in die betriebliche Produkt- und Prozessentwicklung sowie die Flexibilität in der Gestaltung der inhaltlichen Schwerpunkte und der organisatorischen Abwicklung des Studiums.

Berufsfelder

Unsere Absolvent:innen übernehmen Führungsaufgaben im Bereich der Produkt- und Prozessentwicklung sowie des Aufbaus und Betriebs moderner Produktionsanlagen. Sie gestalten und optimieren Produkte, Anlagen und Prozesse. Dabei wenden sie neueste Simulationswerkzeuge und Managementmethoden an. Außerdem sind sie in der industriellen Forschung tätig oder unterstützen Produktionsbetriebe in der Internationalisierung und im Change-Management. Ebenso besteht die Möglichkeit eines Doktoratsstudiums an einer Technischen Universität.

CURRICULUM: 120 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1. Semester		2. Semester		3. Semester		4. Semester	
IT Systems: Product and Process Data 3 ECTS		IT Systems: Key Issues in Digital Manufacturing 2 ECTS		Advanced Mechatronics 3 ECTS		Engineering Management 4 2 ECTS	
Production Technologies 1 5 ECTS		Production Technologies 2 4 ECTS		Corrosion and Corrosion Protection 2 ECTS		Master's Thesis 23 ECTS	
		Engineering Management 2 4 ECTS		Enterprise Security 2 ECTS			
CAD and Engineering Data 4 ECTS		Production KPI and Controlling 2 ECTS		Engineering Management 3 4 ECTS			
Engineering Management 1 4 ECTS		Total Cost of Ownership 2 ECTS		Internationalisation Project 3 ECTS			
Costing in Engineering and Production 2 ECTS		Virtual Product Models and Simulation 3 ECTS	Factory Planning and Simulation 3 ECTS	Product Optimisation Project 4 ECTS	Factory Planning Project 4 ECTS		
Product Analysis and Product Development 2 ECTS	Operation of Production Facilities 2 ECTS	Design for Manufacturing and Assembly 3 ECTS	Advanced Robotics 3 ECTS	Virtual Production Models and Simulation 3 ECTS	Environmental Management and Environmental Law 3 ECTS		
Product Lifecycle Management 2 ECTS	SPC and Process Capability Analysis 2 ECTS	Product Requirements Engineering 2 ECTS	Automation in Production Logistics 2 ECTS	Cost Optimisation Methods 2 ECTS	Sustainable Production Engineering 2 ECTS		
Scientific Working 1 ECTS		Global Workplace and Collaborative Work 1 ECTS					
Work Term 1 7 ECTS		Work Term 2 7 ECTS		Work Term 3 7 ECTS		Work Term 4 5 ECTS	
Specialisation: Value and Cost Engineering		Specialisation: Production Systems Engineering					

Masterstudium

LEBENSMITTEL: PRODUKT- UND PROZESSENTWICKLUNG

Wir stehen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion: schon heute für morgen. Im dualen Masterstudium vertiefen Sie sich in Verarbeitungs- und Veredelungsprozesse von Lebensmitteln. Die Themen reichen von Produktentwicklung und Prozessdesign über Qualitätsmanagement bis hin zur Innovation von Produktionslinien.

Diese Fachthemen erwarten Sie im Studium:

Produktentwicklung. Innovation

Sie befassen sich nicht nur mit der Entwicklung von Lebensmittelprodukten, sondern auch mit der Gestaltung optimierter Prozesse und Anlagen. Außerdem lernen Sie innovative Lebensmittel- und biotechnische Verfahren der Rohstoffvorbereitung und Lebensmittelverarbeitung kennen.

Hygiene. Anlagen- & Prozessdesign.

Wir vermitteln Ihnen chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen, wobei der Schwerpunkt auf Hygienemanagement und hygienisches Design von Anlagen und Prozessen liegt. Die praktische Ausbildung in unseren Labors und in den Produktionsanlagen der Projektpartner rückt die Entwicklung und das Design kleiner, flexibler, vernetzter und mobiler Verarbeitungseinheiten in den Fokus.

Qualität. Management. Recht.

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse in den Bereichen Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Regulatory Compliance. Außerdem lernen Sie, wie man Sensorik und instrumentelle Analytik einsetzt, um die Qualitätssicherung entlang der Lebensmittelkette zu gewährleisten.

Betriebspraxis. Masterarbeit.

Ab dem ersten Studienjahr erfolgt der Know-how-Transfer von der Hochschule in die betriebliche Praxis und umgekehrt. Hier können Sie sich in betrieblichen Entwicklungsprojekten und der Masterarbeit individuell spezialisieren, etwa im Bereich Smart Food Production.

FACTS



Master of Science in Engineering (MSc)



Berufsbegleitend



4 Semester / 120 ECTS



FH JOANNEUM Graz



Unterrichtssprache: Deutsch

● 15 Studienplätze pro Jahr

● Studiengangsleiter:

Mag. Dr. Herbert Böchzelt

● Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz

● Alle Infos zu Terminen, Voraussetzungen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.

● www.fh-joanneum.at/lem

Wussten Sie, ...

... dass Sie das Zertifikat als Systembeauftragte:r Qualität mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit erwerben können?



Organisation

Die duale Organisationsform des berufs begleitenden Studiums verbindet Präsenzzeiten an der FH mit individueller Spezialisierung in einem industriellen, gewerblichen oder landwirtschaftlichen Ausbildungsbetrieb. Zusätzlich zur Ausbildung können Sie also weiterhin in Ihrem Unternehmen beruflich tätig sein oder als Trainee in einen Verantwortungsbereich hineinwachsen. Sie verbringen drei geblockte Theoriephasen – insgesamt 18 Wochen – sowie einige Freitage und Samstagvormittage an der FH JOANNEUM, die restliche Zeit im Unternehmen. Geeignete Lehreinheiten, Praxisbegleitung und Erfahrungsaustausch werden online abgewickelt.

Zielgruppe

Das Masterstudium richtet sich an Absolvent:innen eines technischen oder naturwissenschaftlichen Bachelorstudiums, möglichst mit erster Praxiserfahrung entlang der Wertschöpfungskette vom Bauernhof bis zum Handelsunternehmen.

Im Besonderen richtet sich das Studium auch an Übernehmer:innen landwirtschaftlicher Betriebe sowie an gewerbliche Start-ups, die mit innovativen Produktkonzepten in die Verarbeitung sowie Direktvermarktung einsteigen.

Berufsfelder

Absolvent:innen des Masterstudiums arbeiten vorrangig in einem landwirtschaftlichen, gewerblichen oder industriellen Unternehmen, das verarbeitete Lebensmittel herstellt und auf den Markt bringt. Sie verfügen über das Know-how eine industrielle Produktion zu leiten oder Teilverantwortungen zu übernehmen: von der Produktentwicklung über das Qualitätsmanagement bis hin zur Innovation von Produktionslinien oder -systemen. Dabei werden modernste Technologien und alle Anforderungen der Lebensmittelsicherheit berücksichtigt.

CURRICULUM: 120 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
Physiologie	Analytik	Smart Food Factory	Master-Arbeit
Lebensmittelwissenschaften	Hygienisches Design	Projekt: Prozessentwicklung und Prozessmanagement	
Lebensmitteltechnologie	Haltbarmachung und Verpackung	Lebensmittelrecht	
Produkt- und Prozessentwicklung	Integriertes Qualitätsmanagement	Unternehmensführung	
Markt- und Konsumforschung	Betriebsprojekt: Produkt- und Prozessentwicklung	Betriebsprojekt: Qualitäts- und Rechtsmanagement	
Betriebspraxis 1	Betriebspraxis 2	Betriebspraxis 3	

Wissenschaftliche Grundlagen & Methoden 15 ECTS	Technik 25 ECT	Management 20 ECTS	Fächerübergreifende Qualifikationen 5 ECT	Pflichtpraktikum 25 ECTS	Master-Arbeit 30 ECTS
--	-------------------	-----------------------	--	-----------------------------	--------------------------



„Die Prinzipien einer technologisch und organisatorisch nachhaltigen Produktion gelten für alle Güter und Betriebsgrößen in allen industriellen Branchen. Unsere Studiengänge verbinden das Lernen in der betrieblichen Praxis in enger Zusammenarbeit mit engagierten Ausbildungsunternehmen.“

FH-Prof. DI Dr. Georg Wagner
Institutsleiter



© Steiermark Tourismus / Harry Schiffer

FH JOANNEUM

An der FH JOANNEUM studieren und lehren wir auf Basis einer fundierten theoretischen Grundlage praxisbezogen, projektorientiert und interdisziplinär. Das große Netzwerk unserer Hochschule ermöglicht Berufspraktika bei namhaften Unternehmen und Institutionen im In- und Ausland sowie Auslandssemester an einer von über 200 Partnerhochschulen weltweit.

GRAZ – Wissenschaft und Kultur

... in Stichworten: über 270.000 EinwohnerInnen, davon rund 50.000 Studierende an insgesamt acht Hochschulen. Eine historische Altstadt, die UNESCO-Weltkulturerbe ist. Zeitgenössische Kunst und Musik, moderne Architektur, die als Grazer Schule Ruhm erlangte. Ökostadt. City of Design, Wirtschafts- und Innovationszentrum. Mediterranes Flair, urbanes Feeling und gastronomische Highlights.

www.graz.at

Kontakt und Information

INSTITUT

Angewandte Produktionswissenschaften

FH JOANNEUM

Eggenberger Allee 11

8020 Graz, AUSTRIA

T: +43 (0)316 5453-6900

E: iap@fh-joanneum.at

www.fh-joanneum.at/iap

Zu allen Studiengängen an der FH JOANNEUM sowie zu Bewerbung und Aufnahme erhalten Sie detaillierte Informationen unter:
T: +43 (0)316 5453-8800
E: info@fh-joanneum.at, www.fh-joanneum.at



Stand: Februar 2023