Hochschule Bremerhaven

Bachelor of Engineering

Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft

Studienform
Vollzeitstudium

Zulassungsmodus
Zulassungsfrei

Hauptunterrichtssprache
Deutsch

Zulassungssemester
Wintersemester

Schwerpunkte
Lebensmitteltechnologie,
Lebensmittelwirtschaft

hs-bremerhaven.de

In unseren Hörsälen und Laboren lernen die Studierenden, (alternative) Lebensmittel mithilfe von technologischen Verfahren (weiter-)zuentwickeln, herzustellen, zu verarbeiten und zu verpacken, und erwerben zusätzlich fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how.

In den ersten zwei Semestern werden Grundkenntnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften vermittelt, die in begleitenden Übungen und Praktika bereits auf das Feld der Lebensmittel angewendet werden. Fächer wie Lebensmitteltechnik oder Food Marketing leiten auf die Vertiefungsphase hin, für die sich die Studierenden zum dritten Semester entscheiden müssen. Zur Wahl stehen die Studienrichtungen **Lebensmitteltechnologie** und **Lebensmittelwirtschaft.** Ausgeprägte Kenntnisse über technologische Abläufe und Management sowie fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how sind in den Lebensmittelunternehmen sehr eng miteinander verzahnt. Der Studiengang setzt daher ganz bewusst auf die Kombination einer natur- und ingenieurwissenschaftlichen Ausbildung mit Elementen der Betriebswirtschaftslehre. Die Erfahrungen des Praxissemesters runden die gute Ausbildung ab und sorgen schließlich dafür, dass die Studierenden die besten Voraussetzungen für den Berufsstart mitbringen.

Perspektiven – das kannst du nach deinem abgeschlossenen Studium machen

- Tätigkeiten in der Lebensmittelverarbeitung, Futtermittelindustrie und im Lebensmittelhandel,
- in Prüfungsinstitutionen, bei Anlagenherstellern oder Vermarktungsorganisationen,
- in verwandten Branchen wie der Biotechnologie oder der Pharma- und Kosmetikindustrie.
- Nach Studienabschluss sind Absolvent:innen zudem für ein aufbauendes Masterstudium an deutschen Hochschulen sowie im Ausland qualifiziert.

Studienverlaufsplan

1	Physik	Mathematik		Allgemeine Chemie		LM-Chemie	Rohstoffkunde	Soft Skills
2		Grundlagen VWL/BWL	LT-Basisreaktionen	Analytische Chemie	Grundlagen Mikrobiologie	Ernährungslehre	Grundlagen LM-Technik	LM-Recht
3	LM-Mikrobiologie	LM-Analytik 1	Kurse aus dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie (z. B. LM-Technik) oder Lebensmittelwirtschaft (z. B. Food Marketing)			Wahlmodul (z. B. Allg. Technologie pflanzlicher Lebensmittel, Allg. Verpackungstechnologie)		
4	Praxissemester							
5	Qualitätsmanagement		Kurse aus dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie (z.B. Hygiene im Prozess) oder Lebensmittelwirtschaft (z. B. Investition und Finanzierung)				Wahlmodul (z. B. Allg. LM-Biotechnologie)	
6	Sensorik		Kurse aus dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie (z. B. LM-Verfahrenstechnik) oder Lebensmittelwirtschaft (z. B. Produktinnovation und Marktforschung)				Wahlmodul (z. B. Spezielle LM-Technologie pflanzlicher Erzeugnisse)	
7	Projektmanagement		Personalwesen/-führung	Wahlmodul			Bachelorarbeit und Kolloquium	

Insgesamt 7 Semester

Noch Fragen?

Natalie Stellmacher, M. A.
Studienberatung
E studienberatung@hs-bremerhaven.de
T +49 471 4823-556

Michèle
Studienpatin Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft
E ltw-studienpate@smail.hs-bremerhaven.de

Stand: 02.02.23