Hochschule Bremerhaven

Bachelor of Engineering

# Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft (praxisintegriert dual)

**Studienform**
Praxisintegriertes duales Vollzeitstudium

**Zulassungsmodus**
Anstellungsvertrag mit kooperierendem Unternehmen notwendig

**Hauptunterrichtssprache**
Deutsch, Englisch

**Zulassungssemester**
Wintersemester

**Schwerpunkte**
Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwirtschaft

hs-bremerhaven.de

# Unternehmen stellen die Studierenden als Mitarbeitende ein und schicken sie zum Studieren in unsere Hörsäle und Labore.

Die Studierenden im praxisintegrierten dualen Bachelor begeben sich während des Studiums im Wechsel mit den Hochschulveranstaltungen in die Praxisphasen in ihre Unternehmen. Der Studiengang soll den Studierenden damit eine spezielle Qualifikation im Bereich Lebensmitteltechnologie ermöglichen, die durch die Arbeit in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche gefestigt wird.

Da ausgeprägte Kenntnisse über technologische Abläufe und Management sowie fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how in Lebensmittelunternehmen sehr eng miteinander verzahnt sind, setzt der Studiengang bewusst auf die Kombination einer natur- und ingenieurwissenschaftlichen Ausbildung mit Elementen der Betriebswirtschaftslehre.

Während des Studiums müssen sich die Studierenden für eine der Vertiefungsrichtungen **Lebensmitteltechnologie** oder **Lebensmittelwirtschaft** entscheiden.

**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 | Allg. Chemie | LM-Chemie | Rohstoffkunde | Industrie-projekt |
| 2 | | Grundlagen VWL/BWL | LT Basisreaktionen | Analyt. Chemie | Grundlagen Mikrobiologie | 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. Technologie Fisch & Sea Food) | | |
| 4 | Praxissemester im Unternehmen | | | | | |
| 5 | Quality Management | Food Hygiene | Automation/Industry 4.0/AI | Investment and Financing | Cost and Performance Accounting | Study Project |
| 6 | Food Processing | Food Packaging | Global Food Markets and International Management | Product Innovation and Market Research | Bachelorarbeit und Kolloquium | |

**Insgesamt 6 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