

Viele gute Gründe sprechen
für die Hochschule
Weihenstephan-Triesdorf:
**alle Infos in unserem
allgemeinen HSWT-Flyer**

Euer Kontakt

Studienfachberaterin Prof. Dr. Marion Stoffels-Schmid

T +49 8161 71-4502

E marion.stoffels@hswt.de

Studienfachberater Prof. Dr. Franz Werner

T +49 8161 71-5623

E franz.werner@hswt.de

Allgemeine Studienberatung

T +49 8161 71-2891

E studienberatung.weihenstephan@hswt.de

Detailinformationen Lebensmitteltechnologie

(z. B. Zulassungsvoraussetzungen, Termine und
Studieninhalte) unter:

www.hswt.de/lm





BACHELOR
WEIHENSTEPHAN

LEBENS-
MITTEL-
TECHNOLOGIE

UNSER STUDIENGANG

Gesamtschau Lebensmittelproduktion

Das Studium der Lebensmitteltechnologie ist so breit gefächert wie die Karrieremöglichkeiten im späteren Beruf: von den theoretischen naturwissenschaftlichen Grundlagen bis zur praktischen Umsetzung in Produktion, Marketing und Handel. Also: vom Rohstoff bis ins Supermarktregal. Ob Mikrobiologie, Verfahrenstechnik oder Lebensmittelrecht, ob Statistik, Sensorik oder Kommunikationskompetenz – wir bilden Generalisten aus.

EURE CHANCE

Für ein Maximum an Möglichkeiten

Unsere Absolventinnen und Absolventen kaufen Rohstoffe ein, entwickeln neue Rezepturen, optimieren Anlagen in Produktion und Verpackung oder sichern Produktqualität: bei Süßwarenherstellern und Molkereien, in der Pharma- und Kosmetikindustrie oder im Maschinen- und Anlagenbau. Lebensmitteltechnologe leiten chemische Labors, planen, steuern und überwachen Produktionsprozesse oder bringen innovative Produkte auf den Markt – immer vor dem Hintergrund eines umfassenden Verständnisses der Lebensmittelindustrie.

»Wachstumsmarkt
Ernährung: Mit fast 600 000
Beschäftigten in über 6 000
Betrieben war die Lebens-
mittelbranche 2018 der
viertgrößte Industriezweig in
Deutschland.«

Quelle: Ernährungs-Umschau

DAS HOCHSCHUL+

Erfolgsrezept Lebensmitteltechnologie

- + Im hochschuleigenen Institut für Lebensmitteltechnologie setzen unsere Studentinnen und Studenten ihr theoretisches Wissen in die Praxis um.
- + Mit den Modulen „Gründung eines Food Start-ups“, „Produktentwicklung“ oder „Unternehmensführung“ bilden wir die Unternehmer von morgen aus. Im „Food Start-up Inkubator“ an unserem Institut bringen die Lebensmittelexperten der Zukunft ihre Unternehmensideen zur Marktreife.
- + Am Standort Weihenstephan sind wir stark vernetzt: zum Beispiel mit der Landesanstalt für Landwirtschaft und dem Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung.