WEIHENSTEPHAN · TRIESDORF
University of Applied Sciences

ZIELE DES STUDIENGANGS „LEBENSMITTELTECHNOLOGIE“

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, eine eigenverantwortliche Berufstätigkeit als Ingenieur für Lebensmitteltechnologie auszuüben. Die Ausbildung ist demnach berufsbefähigend.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Durch praxisorientierte Lehre wird eine auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden beruhende Ausbildung vermittelt.

Entsprechende Module

Alle Module, speziell diejenigen mit Praktikumsanteil: Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie, Physik – Technische Mechanik und Strömungsmechanik, Grundlagen der Informatik, Organische Chemie, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, Physik – Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik, Mikrobiologie, Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln, Lebensmittel- und Biochemie, Prozesstechnik, Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene, Mechanische Verfahrenstechnik, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, Lebensmittelanalytik und Sensorik

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen sind grundsätzlich Generalisten auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden erwerben Kenntnisse und Fertigkeiten, die alle wesentlichen Aspekte der Lebensmittelproduktion abdecken.

Entsprechende Module

Module aus den Gebieten Chemie, Physik, Biologie, Mathematik, Statistik, Informatik, Lebensmittelrecht, Betriebswirtschaftslehre, Qualitätsmanagement,

Sensorik, Apparatetechnik, Verfahrenstechnik, Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, flüssiger Lebensmittel und der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen kennen die Grundlagen der Erzeugung gartenbaulicher Rohstoffe für die Herstellung von Lebensmitteln.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden profitieren davon, dass Fachvertreter beider Fachbereiche vor Ort sind. Sie haben die Gelegenheit, Aspekte gartenbaulicher Produktionsverfahren kennenzulernen und die Auswirkungen der Produktion auf die Qualität der Rohstoffe zu verstehen.

Entsprechende Module

Wahlpflichtmodule Obst; Obst-, Gemüse- und Ölsaatentechnologie

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen sind mit den naturwissenschaftlichen Grundlagen ihres Faches vertraut.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Technik ist angewandte Naturwissenschaft. Daher müssen die Studierenden die naturwissenschaftlichen Grundlagen sicher beherrschen.

Entsprechende Module

Module: Allgemeine und anorganische Chemie, physikalische Chemie, Organische Chemie, Lebensmittel- und Biochemie, Einführung in die Zellbiologie und Humanphysiologie, Physik - Technische Mechanik und Strömungsmechanik, Physik - Grundprozesse der Thermodynamik, Transportvorgänge und Elektrodynamik, Mikrobiologie

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen sind mit den technischen und technologischen Grundlagen ihres Faches vertraut.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden verstehen, wie die in der Lebensmitteltechnologie benötigten technischen Einrichtungen funktionieren und welche technologischen Prozessschritte bei der Produktion von Lebensmitteln eine Rolle spielen. Sie lernen dadurch, solche Prozesse zu konzipieren und technologische Entscheidungen zu treffen.

Entsprechende Module

Module: Elemente des Maschinen- und Apparatebaus, Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Getreidetechnologie, Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln, Thermische Verfahrenstechnik, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, Prozesstechnik, Lebensmittel-Mikrobiologie und Hygiene, Mechanische Verfahrenstechnik, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel tierischen Ursprungs, Technologie und Biotechnologie flüssiger Lebensmittel

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen besitzen die für ihre berufliche Tätigkeit erforderlichen nicht-technischen Kenntnisse und Fertigkeiten.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Neben der technischen Seite hat die Produktion von Lebensmitteln auch eine Reihe nicht-technischer Aspekte, welche die Studierenden ebenfalls erlernen.

Entsprechende Module

Module: Betrieb und Markt, Lebensmittelrecht, Marketing und Controlling, Qualitätsmanagement

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen besitzen die methodische Kompetenz, all diese Kenntnisse zur eigenständigen Lösung ingenieurwissenschaftlicher Fragestellungen gezielt einzusetzen.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden erlernen, selbstständig Aufgabenstellungen aus dem Bereich der Lebensmittetechnologien zu bearbeiten und einer Lösung zuzuführen. Sie erlernen die dazu erforderlichen formalen Methoden.

Entsprechende Module

Module: Höhere Mathematik, Statistik, Grundlagen der Informatik, Technische Kommunikation - Teil Standardsoftware, Bachelorarbeit; eigenständige Projekte im Rahmen von Wahlpflichtmodulen, Wahlpflichtmodul Statistische Versuchsplanung

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, ihre Ergebnisse angemessen darzustellen und zu kommunizieren.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden verbessern ihre Kommunikationsfähigkeiten. Sie lernen grundlegende Darstellungsmethoden kennen, mit denen sich technologische Inhalte vermitteln lassen und lernen diese softwaregestützt anzuwenden. Sie erlernen Präsentationstechnik und üben diese bei mehreren Gelegenheiten ein.

Entsprechende Module

Module: Wahlpflichtmodul Sprachen, Technische Kommunikation; Präsentationen in diversen Wahlpflichtmodulen, Sensorik; Praxisberichte und Kolloquium

ÜBERGEORDNETES STUDIENZIEL

Die Absolventinnen und Absolventen haben sich ihren Neigungen und persönlichen Zielen entsprechend individuell spezialisiert.

Befähigungsziele i. S. von Lernergebnissen

Die Studierenden finden die Gebiete, auf denen sie vertiefte Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben möchten und spezialisieren sich dadurch individuell. Sie können dabei wählen zwischen methoden- und branchenspezifischen Vertiefungsmöglichkeiten.

Entsprechende Module

Alle Wahlpflichtmodule, u.a.: Aromatechnologie, Enzymtechnologie, Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe, Konsumverhalten bei Lebensmitteln, Lebensmittelallergien und -intoleranzen, Molekularbiologische Methoden der Lebensmittelanalytik in Theorie und Praxis, Molekularbiologische Methoden der Lebensmittelanalytik, Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung, Petfood, Projektmanagement, Produktentwicklung, Rühren-Mischen-Zerkleinern, Schokoladentechnologie, Sustainability in Horticulture and Food Technology, Toxische Inhaltsstoffe, Unternehmensführung, Beschaffung, Kosmetische Produkte, Moderation, Gesprächsführung und Konfliktmanagement, Obst, Rheologie, Statistische Versuchsplanung, Zuckerwarentechnologie