

Bachelor of Engineering
oder
Bachelor of Science

Food Science

Zulassungsfrei

Studienform

Vollzeitstudium

Hauptunterrichtssprache

Deutsch,

Zulassungssemester

Sommer- und Wintersemester

Schwerpunkte

Lebensmitteltechnologie
Lebensmittelwirtschaft

Wie traditionelle und innovative Lebensmittel entwickelt, verarbeitet und verpackt werden, wird den Studierenden in den Hörsälen und Laboren anwendungsorientiert gelehrt. Food Science vermittelt eine einzigartige Kombination aus Naturwissenschaft, Ingenieurwesen, Betriebswirtschaft und Management – genau die Fähigkeiten, die in der Lebensmittelindustrie gefragt sind.

Das Studium besteht aus einer Mischung aus naturwissenschaftlichen, technischen, wirtschaftswissenschaftlichen und ernährungsphysiologischen Modulen, die vielfältige Einblicke in die faszinierende Welt der Lebensmittel liefern. Schon ab dem ersten Semester geht es vom Vorlesungssaal in die Labore und im vierten Semester in die Industrie-Praxisphase. Je nach Interesse und Berufswunsch, bietet das Studium ab dem dritten Semester die Wahl zwischen zwei Vertiefungsrichtungen: **Lebensmitteltechnologie** oder **Lebensmittelwirtschaft**.

Zusätzlich bietet der Studiengang Food Science Wahlmöglichkeiten, um auch „über den Tellerrand“ zu schauen und die eigenen Fähigkeiten und Interessen zu fördern. Krisensicherheit, Vielfalt und eine hohe Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt an Lebensmitteltechnolog:innen sowie Lebensmittelwirtschaftler:innen garantieren einen schnellen Berufseinstieg.

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	Lebensmittel- technologische Basisreaktionen	Chemie der Lebensmittel	Rohstoffkunde und Ernährung 1	Mathematik	Qualitätsmanagement	Grundlagen VWL/BWL
2	Physik	Analytische Chemie	Mikrobiologie	Grundlagen Lebensmitteltechnik	Ernährung 2	Lebensmittel- recht
3	Chemical Analysis of Food	Lebens- mittel- Technik	Angewandte Statistik	Lebensmittel- mikrobiologie	Produkttechnologie I (z.B. pfl. Lebensmittel & Getränke, Fleisch & Fleischersatz)	Kurse aus den Vertiefungen Lebensmittel- technologie (z.B. Marketing für Technologen) oder Lebensmittelwirtschaft (z.B. Food Marketing)
4	Praxissemester					
5	Functional Food	Projekt- management	Produkttechnologie I (z.B. Fish, Sea Food & Convenience)	Kurse aus den Vertiefungen: Lebensmitteltechnologie (z.B. Lebensmittel-Physik) oder Lebensmittelwirtschaft (z.B. Investitionen & Finanzierung)		
6	Sensorik	Produkttechnologie II		Kurse aus den Vertiefungen: Lebensmitteltechnologie (z.B. Lebensmittel-Verfahrenstechnik) oder Lebensmittelwirtschaft (z.B. Produktinnovation & Marktforschung)		
7	Personalwesen & Personalführung	Wahlmodul	Kurse aus den Vertiefungen Lebensmitteltechno- logie (Advanced Food Analysis) oder Lebens- mittelwirtschaft (International Management)		Bachelorarbeit & Kolloquium	

Insgesamt 7 Semester

Noch Fragen?

Christoph Lüders
Studienberatung
E studienberatung@hs-bremerhaven.de
T +49 471 4823-556

Jette
Studienpatin Food Science
E fs-studienpate@smail.hs-bremerhaven.de