

Bachelor of Engineering

Food Science

(praxisintegriert dual)

Studienform

Praxisintegriertes duales
Vollzeitstudium

Zulassungsmodus

Anstellungsvertrag mit
kooperierendem
Unternehmen notwendig

Hauptunterrichtssprache

Deutsch, Englisch

Zulassungssemester

Sommer- und Wintersemester

Schwerpunkte

Lebensmitteltechnologie,
Lebensmittelwirtschaft

Food Science (praxisintegriert dual): Lebensmitteltechnologie trifft Theorie und Praxis dank Verzahnung im Kooperationsunternehmen.

Der Studiengang bereitet gezielt auf zukünftige Herausforderungen vor, indem er theoretisches Wissen mit wertvoller Praxiserfahrung verbindet. Im Wechsel zwischen Hochschule und Betrieb werden technologische Abläufe verstanden, betriebswirtschaftliche Entscheidungen nachvollzogen und wertvolle Einblicke in die reale Arbeitswelt gewonnen. Dafür stellen die Kooperationsunternehmen die Studierenden als Mitarbeitende ein und schicken sie zum Studieren in unsere Hörsäle und Labore.

Food Science vermittelt eine einzigartige Kombination aus Naturwissenschaft, Ingenieurwesen, Betriebswirtschaft und Management – genau die Fähigkeiten, die in der Lebensmittelindustrie gefragt sind.

Je nach Interesse und Berufswunsch, bietet das Studium ab dem dritten Semester die Wahl zwischen zwei Vertiefungsrichtungen: **Lebensmitteltechnologie** oder **Lebensmittelwirtschaft**.

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- technologie Basisreaktionen	Chemie der Lebensmittel	Rohstoffkunde	Mathematik	Angewandte Statistik	Grundlagen VWL/BWL	Industrieprojekt I*
2	Physik	Analytische Chemie	Mikrobiologie	Grundlagen Lebensmittel- technik	Lebensmittelrecht		Industrieprojekt II*
3	Vertiefungsrichtung Lebensmitteltechnologie (z.B. pflanzliche Lebensmittel, Fleisch, Fisch) oder Lebensmittelwirtschaft (z.B. Marketing, Logistik)			Lebensmittel- mikrobiologie	Chemical Analysis of 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 – International Management		Product Innovation and Market Research	Bachelorarbeit und Kolloquium*	

Insgesamt 6 Semester

*Diese Module stellen die Transfer-Projekte dar,
die im Unternehmen durchgeführt werden.

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