

Studienverlaufsplan

6. Semester	4. - 5. Semester	1. - 3. Semester
	<p>Wahlpflichtmodule</p> <p>Qualitätsmanagement</p> <p>Apparate Anlagen</p> <p>Verfahrenstechnik</p> <p>Mikrobiologie</p>	<p>Mathematisch-Naturwissenschaftlich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mathematik • Physik • Chemie (anorganische, organische, physikalische, Biochemie) • Mikrobiologie
	<p>Back- und Süßwaren-technologie</p> <p>Rohstoffe: Getreidekunde, Stärketechnologie Brot- und Kleingebäckerstellung Süßwaren-technologie Feine Backwaren Extrudertechnologie</p>	<p>Fachspezifisch</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffkunde • Lebensmittelproduktion • Sensorik • Lebensmittelchemie • Lebensmittelrecht
	<p>Fleisch-technologie</p> <p>Fleischgewinnung und -behandlung Technologie fermentierter Fleischzeugnisse Technologie erhitzter Fleischzeugnisse Convenience- und Tiefkühlzeugnisse</p>	<p>Prozesssteuerung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen Verfahrenstechnik • Betriebliche Technik
	<p>Getränke-technologie</p> <p>Brauerietechnologie Spirituosen-technologie Fruchtsafttechnologie Weintechnologie Getränkeabfülltechnik</p>	<p>Management</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebswirtschaft • Englisch
	Schwerpunktspezifische Veranstaltungen	
Praxisprojekt		
Bachelorarbeit		

Kontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
 Dekanat Fachbereich Life Science Technologies
 Liebigstraße 87
 32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 3401
 E-Mail: info.fb4@hs-owl.de
 Internet: www.hs-owl.de/fb4

Studiengang Lebensmitteltechnologie:

■ Back- und Süßwarentechnologie

Prof. Dr.-Ing. Jörg Stender
 E-Mail: joerg.stender@hs-owl.de

Prof. in Dr.-Ing. Ute Hermenau
 E-Mail: ute.hermenau@hs-owl.de

■ Fleischtechnologie

Prof. Dr. med. vet. Matthias Upmann
 E-Mail: matthias.upmann@hs-owl.de

■ Getränketechnologie

Prof. Dr. oec.-troph. Konrad Otto
 E-Mail: konrad.otto@hs-owl.de

Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider
 E-Mail: jan.schneider@hs-owl.de

Allgemeine Studienberatung:

E-Mail: studienberatung@hs-owl.de

FACHBEREICH 4
 Life Science Technologies

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
 University of Applied Sciences



Lebensmitteltechnologie

- Bachelorstudiengang (B.Sc.)
 am Fachbereich Life Science Technologies

KNOWLEDGE

Studium

■ Die Lebensmitteltechnologie befasst sich mit der Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen zu hochwertigen, veredelten Produkten. Die umfangreichen Qualitätsanforderungen an Lebensmittel erfordern den Einsatz hochqualifizierten Personals mit profunden natur-, ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Kenntnissen. Die Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist die einzige Hochschule in Nordrhein-Westfalen, an der der Studiengang Lebensmitteltechnologie (Bachelor) angeboten wird. Er wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt und bereitet von Beginn an auf den Beruf vor – **Praxisbezug ist unser Markenzeichen.**

Zu Beginn des Studiums werden naturwissenschaftliche und technische Grundlagen vermittelt. Jeder Studierende entscheidet sich für einen der Studienschwerpunkte

- Back- und Süßwarentechnologie,
- Fleischtechnologie oder
- Getränketechnologie.

In anwendungsbezogenen Praktika werden Kenntnisse über die Herstellung, Qualitätssicherung und Analytik der jeweiligen Lebensmittel vermittelt; die Technika und Labore sind ausgezeichnet ausgestattet.

In der Abschlussphase werden in enger Kooperation mit der Industrie aktuelle Fragestellungen in einem Praxisprojekt und der Bachelorarbeit bearbeitet. Das Studium wird mit dem Titel Bachelor of Science abgeschlossen. Es kann mit dem anschließenden Masterstudium ‚Life Science Technologies‘ kombiniert werden.



Studienschwerpunkte

■ Der Schwerpunkt **Back- und Süßwarentechnologie** vermittelt Kenntnisse über die Herstellung und Qualitätssicherung von Brot und Kleingebäck, von Feinen Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Snack Food und Speiseeis. Die anwendungsbezogene Ausbildung findet unter Einbeziehung von Lehrbeauftragten des Max-Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel am Standort Detmold statt.

■ Gegenstand des Schwerpunktes **Fleischtechnologie** sind Verfahren zur tierschutzgerechten, hygienischen und rohstoffschonenden Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch zu Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten und Convenience-Erzeugnissen. Qualität und Haltbarkeit der Erzeugnisse sowie der Einsatz rationeller Technologien stehen mit Mittelpunkt der Ausbildung. Vorlesungen, Praktika und Übungen sind auf dem Campus in Lemgo angesiedelt.

■ Im Studienschwerpunkt **Getränketechnologie** geht es um die Herstellung, Behandlung, Abfüllung, Verpackung, Lagerung und Beurteilung von Getränken. Unter Berücksichtigung der allgemeinen Verfahrensgrundlagen werden die rohstoff-, produkt- und herstellungsspezifischen Besonderheiten der einzelnen Getränkegruppen vermittelt. Die Lehrveranstaltungen finden auf dem Campus in Lemgo statt.

Den Studiengang Lebensmitteltechnologie bieten wir auch als **duales Studium** an. Mehr Informationen hierzu finden Sie in dem **Flyer zum dualen Studiengang Lebensmitteltechnologie** oder im **Internet unter www.hs-owl.de/fb4**

Zulassung

■ Allgemeine Einschreibvoraussetzung ist die Fachhochschulreife oder eine vergleichbare Qualifikation. Vor Aufnahme des Studiums ist ein studienbezogenes, 8-wöchiges Praktikum zu absolvieren. Berufs- oder Fachoberschulabsbildungen in Lebensmittelbereich können angerechnet werden. Nach einer abgeschlossenen Berufsausbildung kann das Studium als **duales Studium** durchgeführt werden.

Für den Studiengang Lebensmitteltechnologie kommt ein **Numerus Clausus** zur Anwendung.

Berufsfeld

■ Dieses Studienangebot wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt. Die Inhalte führen konsequent zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz in Lebensmittelproduktion, Qualitätssicherung, Entwicklung, Vertrieb und Organisation als auch in der Zuliefer- und Maschinenbauindustrie sowie in Beratungsunternehmen.

Termine

■ Studienbeginn ist jeweils das Wintersemester. Anmeldezeitraum: vom 15. April bis zum 15. Juli jeden Jahres

