

Studienverlaufsplan

Semester			
9.	7. - 8.	6.	3. - 5.
Praxisprojekt	Schwerpunktstudium (Hochschule OWL und Ausbildungsbetrieb)	Ausbildung (ZDS und Ausbildungsbetrieb)	Ausbildung (ZDS und Ausbildungsbetrieb)
			Grundlagenstudium (Hochschule OWL und Ausbildungsbetrieb)
	• Mikrobiologie • Verfahrenstechnik	• Abschulung und Eis herstellen, Qualität sichern, Produkte entwickeln • Abschlussprüfung Berufsausbildung	• Firma präsentieren, Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen, lagern und vorbehandeln • Grundmassen herstellen, Süßwaren verpacken, Bonbons und Zuckervaren sowie Backwaren und Snacks herstellen • Zwischenprüfung
	• Apparate Anlagen • Qualitätsmanagement	• Rohstoffkunde • Lebensmittelproduktion • Sensorik • Lebensmittelchemie • Lebensmittelrecht	• Mathematik • Physik • Chemie (anorganische, organische, physikalische, Biochemie) • Mikrobiologie
	• Rohstoffe • Stäbchentechnologie • Süßwarentechnologie • Backwarentechnologie	• Grundlagen Verfahrenstechnik • Betriebliche Technik	• Management • Betriebswirtschaft • Englisch
	• Backarbeit		

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

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft
 De-Leuw-Straße 3-9
 42653 Solingen

Telefon: 02112 5961-0
 E-Mail: info@zds-solingen.de
 Internet: www.zds-solingen.de

Allgemeine Studienberatung:

E-Mail: studienberatung@hs-owl.de

Ein Studiengang in Kooperation mit:



Stand 03/2016

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
 University of Applied Sciences



■ **LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
 (BACK- UND SÜSSWARENTECHNOLOGIE)**
 Ausbildungsintegrierender Dualer Bachelorstudiengang (B.Sc.)
 am Fachbereich Life Science Technologies

KNOWLEDGE

FACHBEREICH 4
Life Science Technologies

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 Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) und der Fachbereich Life Science Technologies der Hochschule Ostwestfalen-Lippe bieten hierfür ein Ausbildungsintegrierendes, duales Studium an. Nach 3 Jahren erlangt man den Berufsabschluss „Süßwarentechnologe/-in“, nach 4,5 Jahren den Studienabschluss Bachelor of Science „Lebensmitteltechnologie - Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie“.

Die ZDS ist die einzige Berufsschule bundesweit, die den Berufsabschluss zum „Süßwarentechnologen“ anbietet. Die Hochschule OWL ist die einzige Hochschule in Nordrhein-Westfalen, an der der Studiengang Lebensmitteltechnologie (Bachelor) angeboten wird. Beide Abschlüsse wurden für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt und bereiten von Beginn an auf den Beruf vor – Praxisbezug ist unser Markenzeichen.

Im ersten Jahr wird im Ausbildungsbetrieb und an der ZDS in Solingen das Wissen des Ausbildungsberufes erworben; es schließt mit der Zwischenprüfung zum Süßwarentechnologen ab.

Danach folgt ein dreisemestriges Studium an der Hochschule OWL in Lemgo, in dem naturwissenschaftliche und technische Grundla-



gen vermittelt werden. Studierende können während der Vorlesungszeit einen Tag in der Woche im Unternehmen verbringen. Außerhalb der Vorlesungszeiten ist eine Präsenz im Ausbildungsbetrieb vorgesehen.

Im darauffolgenden Halbjahr wird die Berufsausbildung im Ausbildungsbetrieb und an der ZDS fortgeführt. Nach dem dritten Jahr endet die Berufsausbildung mit der Abschlussprüfung zum Süßwarentechnologen.

In den beiden darauffolgenden Semestern wird das Schwerpunktstudium „Back- und Süßwarentechnologie“ an der Hochschule OWL fortgesetzt und die Kenntnisse über die Herstellung, Qualitätssicherung und Analytik von Brot und Kleingebäck, von Feinen Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Snack Food und Speiseeis vertieft. Das anwendungsorientierte Studium findet in ausgezeichnet ausgestatteten Technika und Laboren statt.

Das letzte Studiensemester dient zur Anfertigung einer Praxisprojekt- und der Bachelorarbeit im Ausbildungsbetrieb. Das Studium wird mit dem Titel Bachelor of Science nach 4,5 Jahren beendet. Es kann mit dem anschließenden Masterstudium „Life Science Technologies“ kombiniert werden.

Berufsfeld

■ Dieses Studienangebot wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt. Die Inhalte führen konsequent zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz in der Back- und Süßwarenproduk-

tion, Qualitätssicherung, Entwicklung, Vertrieb und Organisation als auch in der Zuliefer- und Maschinenbauindustrie sowie in Beratungsunternehmen.

Zulassung

■ Allgemeine Einschreibvoraussetzung ist die Fachhochschulreife oder eine vergleichbare Qualifikation und ein Ausbildungsvertrag mit einem Unternehmen.

Im Vergleich mit einer Berufsausbildung mit anschließendem Studium bedeutet die doppelte Qualifizierung eine Zeitersparnis, vermittelt gleichzeitig umfassende Theorie- und Praxiskenntnisse, führt zu sehr guten Berufseinstiegschancen und bietet gute Voraussetzungen für eine Tätigkeit im mittleren Management. Eine Bindung von hoch qualifizierten und hoch motivierten, optimal einsetzbaren Mitarbeitern an den Ausbildungsbetrieb ist auch im Interesse der Firmen.

Termine

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

