Lebensmitteltechnologie

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe - Hochschulstandort Lemgo
Bachelor of Science

Programm

Wichtig für ein erfolgreiches Studium ist vor allem eine hohe Affinität zu Lebensmitteln

Protein-basierte Lebensmittel, Getränke, Back- und Süßwaren – finden Sie Ihr Interessensgebiet. Bevor Sie sich in diese Spezialthemen vertiefen, vermitteln wir Ihnen die Grundlagen. Wie werden diese Lebensmittel hergestellt? Wie erfolgt ihre Entwicklung, und welche Rohstoffe werden benötigt? Anschließend haben Sie die Möglichkeit, in Ihrer Abschlussarbeit aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit, Produktneuentwicklungen oder "intelligente Lebensmittel" zu erforschen.

Profil

Studiengang: Lebensmitteltechnologie
Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)
Studienart: Dual, Vollzeit
Zulassung: zulassungsfrei
Regelstudienzeit: 6 Semester
Studienbeginn: Wintersemester
Unterrichtssprache: Deutsch
Standort / Campus: Innovation Campus Lemgo
Studiengebühren: Keine
Vorkurse: Chemie, Englisch, Mathematik, Physik

Kontakt

Studienberatung
+49 5261 702 2535
studienberatung@th-owl.de

Studieninhalte

Studieninhalte

1. Semester

- Rohstoffkunde
- Lebensmittelproduktion
- Mathematik
- Physik I
- Chemie I
- BWL

2. Semester

- Sensorik
- Physik II
- Organische Chemie & Biochemie
- Physikalische Chemie
- Statistik
- Englisch

3. Semester

- Mikrobiologie I

- Verfahrenstechnik I
- Betriebliche Technik
- Lebensmittelchemie I
- Lebensmittelrecht

4. Semester

- Mikrobiologie II
- Verfahrenstechnik II
- Lebensmittelchemie II
- Rohstofftechnologie nach Schwerpunktwahl I
- Produkttechnologie nach Schwerpunktwahl I

5. Semester

- Rohstofftechnologie nach Schwerpunktwahl II
- Produkttechnologie nach Schwerpunktwahl II
- Qualitätsmanagement

6. Semester

- Praxisprojekt
- Bachelorarbeit

Schwerpunkte/Vertiefungen/ Studienrichtungen

- Back- und Süßwarentechnologie
- Getränketechnologie
- Technologie Protein-basierter Lebensmittel

Berufsbilder

Berufsbilder

Als Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe arbeiten Sie in:

- Forschung und Entwicklung von Lebensmitteln und Getränken, Rohstoffen oder Anlagen für die Herstellung
- Produktionsplanung und -leitung
- Qualitätssicherung oder Qualitätsmanagement
- Verkauf und Marketing sowie Betriebsleitung

Das können Sie in verschiedenen Branchen machen, z.B.

- bei Lebensmittelherstellern
- in der Zulieferindustrie (Rohstoffhersteller)
- in der Verpackungsindustrie
- bei Maschinen- und Geräteherstellern
- in Forschungsinstituten
- in der Hochschullehre
- freiberuflich (Technologische Beratung, Start-ups, Journalismus)

Bewerbung

Zugangsvoraussetzungen

- Allgemeine Hochschulreife (Abitur)
- Fachgebundene Hochschulreife
- Fachhochschulreife
- Berufliche Qualifikation

Sprachniveau Deutsch: C1

Einschreibungszeiträume

Deutschland und EU-Länder
Wintersemester: 02.05. – 15.10.

Nicht-EU-Länder
Wintersemester: 15.04. – 15.07.

Jetzt einschreiben >

© xStudy SE 1997 - 2026