

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 >

Lebensmitteltechnologie