

Lebensmitteltechnologie

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT)
Bachelor of Science



Studium

Industrielle Herstellung von Lebensmitteln

Die Lebensmitteltechnologie befasst sich mit physikalischen, chemischen, mikrobiologischen, prozesstechnischen, juristischen und betriebswirtschaftlichen Aspekten der Produktion von Lebensmitteln. Sie stellt daher eine interdisziplinäre Ingenieurwissenschaft dar. Entsprechend breit angelegt sind die Studieninhalte, aber auch die späteren beruflichen Möglichkeiten.

Sie lernen nach den naturwissenschaftlichen, mathematischen und ingenieurwissenschaftlichen Grundlagen die Vielzahl der Prozesse der industriellen Lebensmittelherstellung in verschiedenen Branchen kennen. Durch praktische Lehrveranstaltungen und Exkursionen werden Sie darin gefördert, lebensmitteltechnologische Prozesse zu planen, zu steuern und zu überwachen, Produkte und Anlagen zu konzipieren und zu entwickeln, sowie Anlagen zu betreiben. Unterstützend wirkt dabei das Praxissemester, das in einem industriellen Betrieb abzuleisten ist.

Durch ein breites Angebot an Wahlpflichtmodulen können Sie nach Neigung und persönlichen Zielvorstellungen Branchen- oder Aufgabenkompetenzen vertiefen.

Überblick

Abschlussgrad: Bachelor of Science
Regelstudienzeit: 7 Semester
Unterrichtssprache: Deutsch
Studienort: Weihenstephan
Studienbeginn: Wintersemester
Zulassungsbeschränkung: Ja



Kontakt

Studienfachberatung
Prof. Dr.-Ing. Franz Werner
+49 8161 71-5623
franz.werner@hswt.de

Allgemeine Studienberatung
+49 8161 71-2891
studienberatung@hswt.de
weihenstephan@hswt.de

Möglichkeiten

Berufsfelder

Die Lebensmittelindustrie ist ein wichtiger, in seiner Bedeutung oft unterschätzter Wirtschaftszweig, der unterschiedlichste Betätigungsfelder bietet.

Wo könnten Sie später arbeiten?

- in allen Branchen der Lebensmittelindustrie wie z.B. Süßwarenhersteller oder Molkereien
- in verwandten Industriezweigen wie der Pharma- oder Kosmetikindustrie
- in der Zulieferindustrie
- in einem Forschungsinstitut, Untersuchungslabor oder in der Lebensmittelüberwachung
- im Maschinen- und Anlagenbau für die Lebensmittelindustrie oder verwandten Industriezweigen

Was können dabei Ihre Aufgaben sein?

- Produktions- oder Betriebsleitung
- Verfahrens- oder Produktentwicklung
- Anlagenplanung
- Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
- Einkauf, Marketing und Vertrieb

- Leitung von chemischen, mikrobiologischen oder sensorischen Laboren

Vorteile

Warum Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan studieren?

Der Campus Weihenstephan ist im Westen der Stadt Freising beheimatet. Gemeinsam mit der Technischen Universität München, der Landesanstalt für Landwirtschaft und anderen bildet die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf das Wissenschafts- und Forschungszentrum Weihenstephan.

Praxisnahe und anschauliche Lehre:

- Anwendungsbezogene Lehrveranstaltungen (Übungen und Praktika)
- Vernetzung mit anderen Institutionen am Standort Weihenstephan (Fraunhofer Institut u. a.)
- Nutzung der Einrichtungen des Zentrums für Zentrums für Forschung und Wissenstransfer, insbesondere des Instituts für Lebensmitteltechnologie
- Enger Kontakt zu Unternehmen der Lebensmittelindustrie

Möglichkeit für ein individuelles Studienprofil:

- Spezialisierung nach eigenen Interessen durch individuelle Modulwahl möglich

Duale Studienmöglichkeit:

- Studium mit vertiefter Praxis

Nähe zu den Dozierenden:

- Meist kleine Gruppengrößen in Übungen und Praktika
- Häufige Gesprächsmöglichkeiten mit den Dozierenden

Vielfältiges Studentenleben in Freising:

- Viele studentische Veranstaltungen am Campus Weihenstephan
- Studentenstadt Freising mit großem kulturellen, sportlichen und geselligen Angebot und Nähe zu München

Lebensmitteltechnologie