Lebensmittelwissenschaften

Hochschule Niederrhein (University of Applied Sciences)
Bachelor of Science

Studium

Die Herstellung von Lebensmitteln

Unsere Lebensmittel bestehen aus Komponenten natürlicher Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Um aus diesen Rohstoffen wohlschmeckende, ernährungsphysiologisch ausgewogene, gesundheitlich unbedenkliche und sichere Lebensmittel herzustellen, gilt es eine Vielzahl von äußeren Einflüssen auf die Rohstoffe sowie Wechselwirkungen zwischen Verarbeitungsbedingungen und Lebensmitteln zu erkennen, zu beeinflussen und zu steuern.

Mit den hieraus entstehenden Fragestellungen und der Suche nach akzeptablen Lösungen für die Praxis befasst sich die Lebensmittelwissenschaft. Ansatz ist dabei eine umfassende Betrachtungsweise unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse aus Spezialdisziplinen der Lebensmittelwissenschaften wie Lebensmittelmikrobiologie, -chemie und -technologie sowie der Agrarwissenschaft und Warenkunde auf der einen und den Kenntnissen über biochemische und physiologische Wirkungen der Lebensmittelinhaltsstoffe auf der anderen Seite. Ergänzt wird dieser Ansatz durch inhaltliche Berücksichtigung von gesellschaftlichen Anforderungen an Lebensmittel und ihre Vermarktung.

Fakten zum Studiengang

- Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)
- Studienform: Vollzeit
- Regelstudienzeit: 6 Semester
- Studienaufnahme: nur Wintersemester
- Studienumfang: 180 ECTS
- Studienort: Campus Mönchengladbach
- Kosten pro Semester: 318,96 € inkl. NRW Ticket
- Unterrichtssprache: Deutsch
- Akkreditierungsagentur: AQAS

Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences

Kontakt

Zentrale Studienberatung
Krefeld: 02151 822-2777
Mönchengladbach: 02161 186-2779
studienberatung@hs-niederrhein.de

Fachberaterin
Cornelia Rohde, Dipl. Oecotroph.
02161 1865342
cornelia.rohde@hs-niederrhein.de

Bewerbung

Zugangsvoraussetzungen

- Hochschulzugangsberechtigung
- Fachhochschulreife (schulischer und praktischer Teil)
- allgemeine Hochschulreife (Abitur)
- im Ausland erworbene Hochschulzugangsberechtigung
- sonstige als gleichwertig anerkannte Vorbildung

Bewerbung

- Zulassungsfrei (NC-Werte)
- Die Bewerbung erfolgt online.

Berufsperspektiven

Berufsperspektiven

Zielarbeitsmarkt für Berufe mit lebensmittelwissenschaftlichem Hintergrund ist die Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft. Diese reicht von der landwirtschaftlichen Erzeugung und Gewinnung von Lebensmitteln über deren Verarbeitung bis hin zum Handel und zur Abgabe an den Verbraucher. Eingeschlossen sind dabei die verschiedenen Zulieferer und Dienstleistungsspezialisten. Der Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften ist an den Erfordernissen des Zielarbeitsmarktes orientiert und soll Ihnen so die größtmögliche Chance auf qualifizierte Arbeitsplätze bieten. Unser Studienprogramm soll Sie fit machen für Tätigkeiten im mittleren Management von Unternehmen der Nahrungsmittelwirtschaft und ihrer Zulieferer. Mögliche Arbeitgeber für unsere Absolventen sind zum Beispiel:

- Unternehmen der Primärproduktion (landwirtschaftliche Großbetriebe und landwirtschaftsnahe Unternehmen
- Lebensmittelhersteller und -verarbeiter (industrielle und großgewerbliche Unternehmen im Bereich der Rohstofflieferung und Endverarbeitung)
- Lebensmittelgroß- und Einzelhandelsunternehmen
- Agrarhandelsunternehmen
- Futtermittelhersteller
- Dienstleistungsunternehmen für die Lebensmittelbranche (z. B. Prüflaboratorien, Speditionen, Lagerhausgesellschaften, Geräte- und Anlagenhersteller, Wirtschaftsverbände, Beratungs-unternehmen für branchenspezifische Dienstleistungen)

Typische Aufgabenbereiche, die Sie als Absolventen des Studiengangs Lebensmittelwissenschaften bei diesen Arbeitgebern übernehmen können sind u. a.:

- Produktenwicklung
- Labor/Qualitätssicherung
- Food Safety/Betriebshygiene
- Qualitätsmanagement/Organisation
- Regulatory Affairs/Lebensmittelrecht/Verbraucherpolitik
- Technische Verkaufsförderung/Anwendungstechnik/Applikation
- Einkauf/Logistik
- Projektmanagement/Produktmanagement

Je nach gewählter Vertiefungsrichtung sind Sie für einzelne Aufgabenbereiche besonders spezialisiert. Der Zuschnitt dieser Aufgabenbereiche ist jedoch abhängig von der Unternehmensstruktur der jeweiligen Arbeitgeber unterschiedlich, eine gewählte Vertiefung schließt daher nicht aus, dass man auch in anderen der oben genannten Aufgabenbereiche tätig werden kann.

Aufbau

Inhalte und Aufbau des Studienganges Kernstudium – Vertiefungsstudium – optionales Minorstudium

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelwissenschaften besteht aus einem zweijährigen (4 Semester) Kernstudium und einem darauf aufbauenden Vertiefungsstudium. In begleitenden Studienprojekten und Veranstaltungen wird Ihnen neben der fachlichen Qualifizierung eine Projekt- und Methodenkompetenz vermittelt.

Sie können beim Studium zwischen einer sechssemestrigen oder siebensemestrigen Variante wählen. Die siebensemestrige Variante beinhaltet im 6./7. Semester ein sogenanntes Minorstudium. Das Minorstudium kann ein

- 20-wöchiges Betriebspraktikum
- einsemestriges Auslandsstudium
- spezielles internationales Studienprogramm im Leistungsumfang von einem Semester

sein. Dies ermöglicht Ihnen bereits im Verlauf des regulären Studiums berufspraktische oder/und internationale Erfahrungen zu sammeln und dabei Kontakte für Ihre weitere berufliche Karriere zu knüpfen.

Mit der Bachelorarbeit und dem anschließendem Kolloquium können Sie das Studium nach dem sechsten bzw. siebten Semester mit dem Grad „Bachelor of Science“ abschließen.

Studium (dual)

Duales Studium

Unsere Lebensmittel bestehen aus Komponenten natürlicher Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Um aus diesen Rohstoffen wohlschmeckende, ernährungsphysiologisch ausgewogene, gesundheitlich unbedenkliche und sichere Lebensmittel herzustellen, gilt es eine

Vielzahl von äußeren Einflüssen auf die Rohstoffe sowie Wechselwirkungen zwischen Verarbeitungsbedingungen und Lebensmitteln zu erkennen, zu beeinflussen und zu steuern.

Mit den hieraus entstehenden Fragestellungen und der Suche nach akzeptablen Lösungen für die Praxis befasst sich die Lebensmittelwissenschaft. Ansatz ist dabei eine umfassende Betrachtungsweise unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse aus Spezialdisziplinen der Lebensmittelwissenschaften wie Lebensmittelmikrobiologie, -chemie und -technologie sowie der Agrarwissenschaft und Warenkunde auf der einen und den Kenntnissen über biochemische und physiologische Wirkungen der Lebensmittelinhaltsstoffe auf der anderen Seite. Ergänzt wird dieser Ansatz durch inhaltliche Berücksichtigung von gesellschaftlichen Anforderungen an Lebensmittel und ihre Vermarktung.

Fakten zum Studiengang

- Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.)
- Studienform: Dual (ausbildungsbegleitend)
- Regelstudienzeit: 10 Semester
- Studienaufnahme: nur Wintersemester
- Studienumfang: 180 ECTS
- Studienort: Campus Mönchengladbach
- Kosten pro Semester: 318,96 € inkl. NRW Ticket
- Unterrichtssprache: Deutsch
- Akkreditierungsagentur: AQAS

© xStudy SE 1997 - 2025