

# Lebensmitteltechnologie

Hochschule Anhalt, Campus Köthen

Bachelor of Engineering, Master of Engineering, Master of Science



## Bachelor

Der B.Eng. Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Anhalt verbindet Ingenieurwissenschaften mit Naturwissenschaften in der Lebensmittelherstellung. Studierende lernen, innovative Lebensmittel zu entwickeln, Herstellungsprozesse zu optimieren und nachhaltige Produktionsverfahren zu gestalten. Durch praxisnahe Ausbildung im Technikumsmaßstab (pilot-scale) und modernste Labore sind Absolvent\*innen bestens auf die Lebensmittelindustrie vorbereitet.

Der Studiengang richtet sich an technikaffine Bewerber\*innen mit Interesse an Naturwissenschaften und Ingenieurwesen. Besonders geeignet ist er für Personen, die kreative Lösungen für die Lebensmittelproduktion entwickeln möchten. Wer sich für nachhaltige Produktionsprozesse, Qualitätssicherung und zukunftsorientierte Lebensmitteltechnologien begeistert, findet hier optimale Bedingungen für eine zukunftsorientierte Karriere.

## Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Bachelor of Engineering (B. Eng.)
- **Regelstudienzeit:** 7 Semester
- **Studienbeginn:** Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Studienort:** Köthen
- **Zulassungsfrei:** ja



## Kontakte

### Studienfachberatung Bachelor

Prof. Dr. Elvira Mavric- Scholze  
Tel. +49 (0)3496 67 2557  
E-Mail [elvira.mavric-scholze@hs-anhalt.de](mailto:elvira.mavric-scholze@hs-anhalt.de)

### Studienfachberatung Master

Prof. Dr. Jean Titze  
Tel. +49 (0)3496 67 2561  
E-Mail [jean.titze@hs-anhalt.de](mailto:jean.titze@hs-anhalt.de)

### Beratung duales Studium

Tom Guba, M.Sc.  
Tel. +49 (0)3496 67 2541  
E-Mail [tom.guba@hs-anhalt.de](mailto:tom.guba@hs-anhalt.de)

### Beratung berufsbegleitendes Studium

Susanne Hagemeister  
Tel. +49 (0)3496 67 2586  
E-Mail [susanne.hagemeister@hs-anhalt.de](mailto:susanne.hagemeister@hs-anhalt.de)

## Studieninhalte & Berufsperspektiven

### Studieninhalte

Das Studium vermittelt fundierte Kenntnisse in Verfahrenstechnik, Lebensmittelanalytik und Qualitätsmanagement. Studierende beschäftigen sich mit der nachhaltigen Entwicklung und Optimierung von Herstellungsprozessen für pflanzliche, tierische sowie alternative Produkte, und Haltbarmachung. Wahlmodule bieten die Möglichkeit zur Spezialisierung. Ein verpflichtender Praxisabschnitt und Laborpraktika fördern den direkten Bezug zur Industrie.

[Modulhandbuch \(PDF\) >](#)

### Schwerpunkte im Studium

- Lebensmitteltechnologien pflanzlicher und tierischer Produkte

- Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung
- Lebensmittelverfahrens-, Prozess-, Apparate- und Anlagentechnik
- Haltbarmachung und Verpackung
- Prozessbegleitende Lebensmittelsicherheit

## Ein Studium, viele Anwendungsgebiete

Absolvent\*innen sind in der Lebensmittelindustrie stark gefragt. Mögliche Tätigkeitsfelder sind:

- Produktentwicklung und -innovation
- Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
- Prozess- und Verpackungstechnik
- Forschung und Entwicklung
- Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelproduktion
- Unternehmensberatung und öffentlicher Dienst

## Master

Der Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Anhalt vertieft ingenieurtechnische und naturwissenschaftliche Kenntnisse, die für die Analyse, Modellierung und Optimierung lebensmitteltechnischer Prozesse essenziell sind. Studierende erwerben praxisnahe Kompetenzen in Produktentwicklung, Qualitätssicherung und Prozesssimulation, um innovative Lösungen für die Lebensmittelindustrie zu entwickeln.

Der Studiengang richtet sich an Absolvent\*innen eines Bachelorstudiums der Lebensmitteltechnologie oder verwandter Fachrichtungen, die ihre Wissen in modernen Verfahren und Technologien vertiefen möchten. Er spricht besonders diejenigen an, die eine Karriere in der Forschung, der Produktentwicklung, dem Qualitätsmanagement sowie der Produktionsleitung anstreben.

## Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Master of Science (M. Sc.)
- **Regelstudienzeit:** 3 Semester
- **Studienbeginn:** Sommer- und Wintersemester
- **Unterrichtssprache:** Deutsch
- **Studienort:** Köthen
- **Zulassungsfrei:** grundsätzlich ja, jedoch im Einzelfall [Auswahlverfahren](#)

## Studieninhalte & Berufsperspektiven

### Studieninhalte

Das Studium kombiniert naturwissenschaftliche und ingenieurtechnische Disziplinen mit praxisnahen Projekten. Inhalte umfassen spezielle Lebensmittelanalytik, Prozessmodellierung, Produktentwicklung und Prozessbegleitende Qualitätskontrolle sowie Qualitätssicherung. Besonders hervorzuheben ist die projektbasierte Wissensvermittlung, die Studierende optimal auf die Praxis vorbereitet und Forschungskompetenzen stärkt.

[Modulhandbuch \(PDF\) >](#)

### Schwerpunkte im Studium

- Spezielle Lebensmitteltechnologie
- Produktentwicklung
- Mikrobiologische Schnellmethoden
- Prozessmodellierung und Simulation
- Qualitätsmanagement, Prozessbegleitende Qualitätsbewertung und -sicherung
- Bewertung, Optimierung, Modellierung und Simulation lebensmitteltechnologischer Verfahren und Anlagen
- Technologien der Lebensmittelbe- und -verarbeitung

## Ein Studium, viele Anwendungsgebiete

Absolvent\*innen sind in der gesamten Lebensmittelbranche gefragt und qualifizieren sich für Führungspositionen in:

- Forschung und Entwicklung
- Qualitätsmanagement und -sicherung
- Produktentwicklung und Innovation
- Prozess- und Produktionsoptimierung

- Öffentlichen Behörden und Untersuchungsämtern
- Wissenschaftlichen Einrichtungen mit Promotionsmöglichkeit (inkl. der Promotionszentren der Hochschule Anhalt)

## Dual & berufsbegleitend

### Duales Studium

Die dualen Studienvarianten des Bachelor- und Masterstudiengangs bieten neben der praxisnahen Ausbildung Berufserfahrung bei einem Praxispartner.

**[Weitere Informationen >](#)**

### Berufsbegleitendes Studium

Egal ob Bachelor oder Master die Hochschule Anhalt bietet auch für Berufstätige akademische Weiterbildung für die berufliche Karriere im Bereich Lebensmitteltechnologie.

**[Weitere Informationen berufsbegleitender Bachelor >](#)**

**[Weitere Informationen berufsbegleitender Master >](#)**

## Lebensmitteltechnologie