

Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft (praxisintegriert dual)

Studienform

Praxisintegriertes duales
Vollzeitstudium

Zulassungsmodus

Anstellungsvertrag mit
kooperierendem
Unternehmen notwendig

Hauptunterrichtssprache

Deutsch, Englisch

Zulassungssemester

Wintersemester

Schwerpunkte

Lebensmitteltechnologie,
Lebensmittelwirtschaft

Unternehmen stellen die Studierenden als Mitarbeitende ein und schicken sie zum Studieren in unsere Hörsäle und Labore.

Die Studierenden im praxisintegrierten dualen Bachelor begeben sich während des Studiums im Wechsel mit den Hochschulveranstaltungen in die Praxisphasen in ihre Unternehmen. Der Studiengang soll den Studierenden damit eine spezielle Qualifikation im Bereich Lebensmitteltechnologie ermöglichen, die durch die Arbeit in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche gefestigt wird.

Da ausgeprägte Kenntnisse über technologische Abläufe und Management sowie fundiertes betriebswirtschaftliches Know-how in Lebensmittelunternehmen sehr eng miteinander verzahnt sind, setzt der Studiengang bewusst auf die Kombination einer natur- und ingenieurwissenschaftlichen Ausbildung mit Elementen der Betriebswirtschaftslehre.

Während des Studiums müssen sich die Studierenden für eine der Vertiefungsrichtungen **Lebensmitteltechnologie** oder **Lebensmittelwirtschaft** entscheiden.

Perspektiven – das kannst du nach deinem abgeschlossenen Studium machen

- Tätigkeiten in der Lebensmittelverarbeitung, Futtermittelindustrie und im Lebensmittelhandel,
- in Prüfungsinstitutionen, bei Anlagenherstellern oder Vermarktungsorganisationen,
- in verwandten Branchen, wie der Biotechnologie oder der Pharma- und Kosmetikindustrie.
- Nach Studienabschluss sind Absolvent:innen zudem für ein aufbauendes Masterstudium an deutschen Hochschulen sowie im Ausland qualifiziert.

Studienverlaufsplan

1	Mathematik	Allg. Chemie	LM-Chemie	Rohstoffkunde	Industrie- projekt
Physik					
2	Grundlagen VWL/BWL	LT Basisreaktionen	Analyt. Chemie	Grundlagen Mikrobiologie	Grundlagen LM-Technik LM-Recht
3	LM-Mikrobiologie	LM-Analytik 1	Kurse aus dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie (z. B. LM-Technik) oder Lebensmittelwirtschaft (z. B. Food Marketing)		Wahlmodul (z. B. Allg. Technologie pflanzlicher Lebensmittel, Allg. Technologie Fisch & Sea Food)
4 Praxissemester im Unternehmen					
5	Quality Management	Food Hygiene	Automation/Industry 4.0/AI	Investment and Financing	Cost and Performance Accounting Study Project
6	Food Processing	Food Packaging	Global Food Markets and International Management	Product Innovation and Market Research	Bachelorarbeit und Kolloquium
Insgesamt 6 Semester					

Noch Fragen?

Natalie Stellmacher, M. A.
Studienberatung
E studienberatung@hs-bremerhaven.de
T +49 471 4823-556

Michèle
Studienpatin Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft
E ltw-studienpate@smail.hs-bremerhaven.de