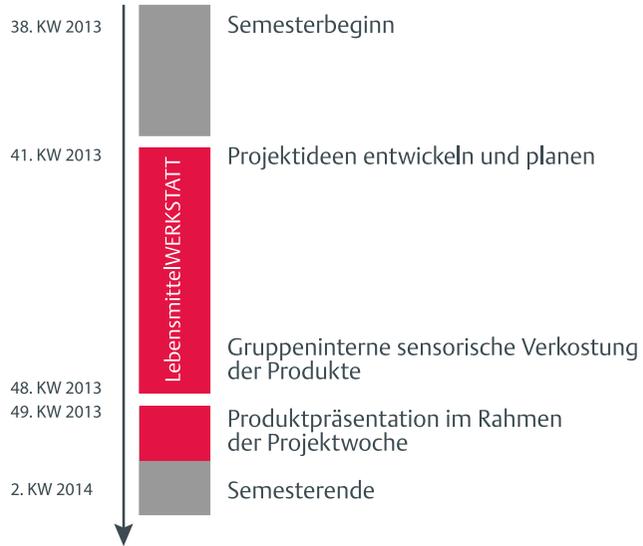


Zeitplan für das Wintersemester 2013/14



Kontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Fachbereich Life Science Technologies
Die LebensmittelWERKSTATT
Liebigstraße 87
32657 Lemgo

Ansprechpartnerin:
Verena Becker, M.Sc.
Telefon: 05260 – 702 5909
Email: verena.becker@hs-owl.de

Prof. Dr. Barbara Becker
Prof. Dr. Matthias Upmann

www.hs-owl.de/fb4

Stand 09/2013

FACHBEREICH 4
Life Science Technologies

Hochschule Ostwestfalen-Lippe
University of Applied Sciences



■ Die LebensmittelWERKSTATT
Fachbereich Life Science Technologies



Idee

„Praxisnaher Einstieg ins Studium“

Der Leitgedanke der LebensmittelWERKSTATT ist das „problemorientierte Lernen“.

In der LebensmittelWERKSTATT erhalten Studierende bereits zu Beginn ihres Studiums die Möglichkeit, sich mit lebensmitteltechnologischen Themen aus der beruflichen Praxis zu beschäftigen. Dabei erfahren sie, wie wichtig ein gutes Projektmanagement ist und warum fundierte Kenntnisse in den Grundlagenfächern von großer Bedeutung sind. Zudem wird die Kommunikations- und Teamfähigkeit gestärkt.

Konzept

„Produktideen umsetzen“

In kleinen Gruppen (3-4 Studierende) wird unter Leitung eines Master-Studierenden gearbeitet und ein Produkt auf Basis unterschiedlicher Anforderungsprofile erstellt. Federführend wird die Gruppe von einem Professor oder einer Professorin des Fachbereichs betreut und von der Werkstattleitung koordiniert.

Vom zeitlichen Rahmen müssen die Studierenden mindestens 2 Stunden pro Woche über einen Zeitraum von 8 Wochen einplanen.



„Schaumkuss mit Herz“ Produkt der Studierenden G. Leiber, P. Pagenkemper und L. Seidel, Pilotprojekt der LebensmittelWERKSTATT im Sommersemester 2013

In dieser Zeit werden Ideen geboren, Rezepturen erarbeitet und Produkte hergestellt. Am Ende der Veranstaltung präsentieren die Studierenden ihr Produkt interessierten Industrieunternehmen.

Die LebensmittelWERKSTATT verbindet Hochschule und Industrie und ist ein Forum um junge Studierende mit der Industrie ins Gespräch zu bringen.

Die LebensmittelWERKSTATT zielt vor allem auf eine Stärkung der Eigenmotivation der Studierenden ab, da eine selbstständige und freiwillige Beschäftigung mit Fachthemen außerhalb der stundenplanmäßigen Pflicht ermöglicht wird.



Räumlichkeiten und Ausstattung

Den Studierenden stehen neben dem LebensmittelWERKSTATT-Bereich mit technischen Einrichtungen im Küchenmaßstab auch die Technika der Schwerpunktstudiengänge zur Verfügung.

Bei der Ausstattung der LebensmittelWERKSTATT wurde der für den Wettbewerb „Die Küche der Zukunft“ entworfene und auf der Kölnmesse „LivingKitchen“ 2013 mit dem 2. Platz prämierte Entwurf des Studenten Jan Christoph Kahre Heidemann, Fachbereich 1 – Detmolder Schule für Architektur und Innenarchitektur, unter Leitung von Prof. in Eva Filter umgesetzt.

Die küchentechnische Ausstattung und die laufenden Kosten werden durch Sach- und Gerätespenden sowie finanzielle Zuwendungen gewährleistet. Wir hoffen dafür weiterhin auf großzügige Unterstützung unserer Partnerunternehmen, die auf Wunsch auf unserer Homepage veröffentlicht werden.

Ansprechpartner für die LebensmittelWERKSTATT sind M.Sc. Verena Becker, Prof. Dr. Barbara Becker und Prof. Dr. Matthias Upmann.

Ein Entwurf der LebensmittelWERKSTATT

Er entstand in Kooperation mit dem Fachbereich 1 - Detmolder Schule für Architektur und Innenarchitektur der Hochschule Ostwestfalen-Lippe.

Entwurf: Jan Christoph Kahre Heidemann

