

Studienverlauf

1. – 3. Semester

Mathematisch-Naturwissenschaftlich

- ▶ Mathematik
- ▶ Physik
- ▶ Mikrobiologie
- ▶ Chemie (anorganische, organische, physikalische, Biochemie)

Fachspezifisch

- ▶ Lebensmittelproduktion
- ▶ Sensorik
- ▶ Lebensmittelchemie
- ▶ Lebensmittelrecht

Prozesssteuerung

- ▶ Grundlagen Verfahrenstechnik
- ▶ Betriebliche Technik

Management

- ▶ Betriebswirtschaft
- ▶ Englisch

4. – 5. Semester

Technische Mikrobiologie

Verfahrenstechnik

Apparate | Anlagen

Qualitätsmanagement

Wahlpflichtmodule

Studiengangsspezifische Veranstaltungen

Back- und Süßwarentechnologie	Technologie Protein-basierter Lebensmittel	Getränketechnologie
<ul style="list-style-type: none">▶ Rohstoffe: Getreidekunde, Stärketechnologie▶ Süßwarenrohstoffe: Brot- und Kleingebäckerherstellung▶ Süßwarentechnologie▶ Feine Backwaren▶ Extrudertechnologie	<ul style="list-style-type: none">▶ Proteingrundlagen▶ Proteinreiche Lebensmittel - Technologie und Behandlung▶ Technologie prozessierter Fleischerzeugnisse▶ Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	<ul style="list-style-type: none">▶ Brauereitechnologie▶ Technologie der Erfrischungsgetränke▶ Alkoholfreie Getränke▶ Weintechnologie▶ Getränkeabfülltechnik

6. Semester

Praxisprojekt

Bachelorarbeit

Kontakt

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Fachbereich Life Science Technologies
Campusallee 12
32657 Lemgo
www.th-owl.de/lifescience

Fachbereichssekretariat

+49 (0) 5261 702-3401
dekanat.lifescience@th-owl.de

Studienberatung

studienberatung@th-owl.de



Lebensmittel-technologie

Bachelorstudiengang (B.Sc.)
am Fachbereich Life Science Technologies

Studiengang Lebensmitteltechnologie

Back- und Süßwarentechnologie

Prof. Dr.-Ing. Jörg Stender
joerg.stender@th-owl.de
Prof.'in Dr.-Ing. Ute Hermenau
ute.hermenau@th-owl.de

Technologie Protein-basierter Lebensmittel

Prof. Dr. med. vet. Matthias Upmann
matthias.upmann@th-owl.de
Prof.'in Dr.-Ing. Susanne Struck
susanne.struck@th-owl.de

Getränketechnologie

Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider
jan.schneider@th-owl.de
Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky
martina.sokolowsky@th-owl.de



Das Studium

Die Lebensmitteltechnologie befasst sich mit der Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen zu hochwertigen, veredelten Produkten. Die umfangreichen Qualitätsanforderungen an Lebensmittel erfordern den Einsatz hochqualifizierten Personals mit profunden natur-, ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Kenntnissen. Die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist die einzige Hochschule in Nordrhein-Westfalen, an der der Studiengang Lebensmitteltechnologie (Bachelor) angeboten wird. Er wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt und bereitet von Beginn an auf den Beruf vor – Praxisbezug ist unser Markenzeichen.

Zu Beginn des Studiums werden naturwissenschaftliche und technische Grundlagen vermittelt. Jeder Studierende entscheidet sich für einen der Studienschwerpunkte

- ▶ Back- und Süßwarentechnologie,
- ▶ Technologie Protein-basierter Lebensmittel oder
- ▶ Getränketechnologie.

In anwendungsbezogenen Praktika werden Kenntnisse über die Herstellung, Qualitätssicherung und Analytik der jeweiligen Lebensmittel vermittelt; die Technika und Labore sind ausgezeichnet ausgestattet.



In der Abschlussphase werden in enger Kooperation mit der Industrie aktuelle Fragestellungen in einem Praxisprojekt und der Bachelorarbeit bearbeitet. Das Studium wird mit dem Titel Bachelor of Science abgeschlossen. Es kann mit dem anschließenden Masterstudium ‚Life Science Technologies‘ kombiniert werden.

Studienschwerpunkte

Der Schwerpunkt **Back- und Süßwarentechnologie** vermittelt Kenntnisse über die Herstellung und Qualitätssicherung von Brot und Kleingebäck, von Feinen Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Snack Food und Speiseeis. Die anwendungsbezogene Ausbildung findet unter Einbeziehung von Lehrbeauftragten des Max-Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel auf dem Campus in Lemgo statt.

Getreu dem Motto „Meat and more“ befasst sich der Schwerpunkt **Technologie Protein-basierter Lebensmittel** mit der Herstellung von Fleischprodukten, fleischähnlichen Erzeugnissen aus alternativen Proteinquellen und Feinkostprodukten. Die Qualität und Haltbarkeit der Produkte sowie der Einsatz rationeller Technologien stehen mit Mittelpunkt der Ausbildung. Vorlesungen, Praktika und Übungen sind auf dem Campus in Lemgo angesiedelt.

Im Studienschwerpunkt **Getränketechnologie** geht es um die Verfahren und Anlagentechnik bei der Abfüllung, Verpackung, Lagerung und Beurteilung von Getränken. Unter Berücksichtigung der allgemeinen Verfahrensgrundlagen werden die rohstoff-, produkt- und herstellungsspezifischen Besonderheiten der einzelnen Getränkegruppen vermittelt. Die Lehrveranstaltungen finden auf dem Campus in Lemgo statt.

Zulassung

Allgemeine Einschreibvoraussetzung ist die Fachhochschulreife oder eine vergleichbare Qualifikation.

Berufsfeld

Dieses Studienangebot wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt. Die Inhalte führen konsequent zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz in Lebensmittelproduktion, Qualitätssicherung, Entwicklung, Vertrieb und Organisation als auch in der Zuliefer- und Maschinenbauindustrie sowie in Beratungsunternehmen.

Termine

- ▶ Studienbeginn ist jeweils das Wintersemester
- ▶ Anmeldezeitraum:
vom 15. April bis zum 15. August jedes Jahres

