

## Studiengangskonzept

■ Die Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist die einzige Hochschule in Nordrhein-Westfalen, an der Lebensmitteltechnologien (Bachelor-Abschluss) ausgebildet werden. Die Schwerpunkte in diesem Studiengang sind die **Back- und Süßwarentechnologie**, die **Fleischtechnologie** und die **Getränketechnologie**.

Dieses Studienangebot wurde für den konkreten Arbeitsmarkt entwickelt.

Das Studium bereitet vom Start weg auf den Beruf vor. Der Praxisbezug während des Studiums ist ein Markenzeichen unserer Hochschulausbildung.

Zu Beginn des Studiums werden naturwissenschaftliche und technische Aspekte vermittelt, bevor die speziellen Fachkenntnisse der Back- und Süßwarentechnologie, der Fleischtechnologie und der Getränketechnologie angeboten werden.

In anwendungsbezogenen Praktika wird die Herstellung und Qualitätssicherung von spezifischen Lebensmitteln der jeweiligen Studienschwerpunkte durchgeführt und analysiert. Die Praktika finden in umfangreichen und gut ausgestatteten Technika und Laboren statt.

Das Studium wird mit einem Praxisprojekt und der Bachelorarbeit abgeschlossen, die in enger Kooperation mit der Industrie aktuelle Fragestellungen bearbeiten. Damit wird der Titel Bachelor of Science erworben.



## Kontakt

Hochschule Ostwestfalen-Lippe  
Fachbereich Life Science Technologies  
Studiengang Lebensmitteltechnologie  
Liebigstraße 87  
32657 Lemgo

Telefon 05261 - 702 241  
Telefax 05261 - 702 221

**Dekan**  
Prof. Dr. Franz Kaußen  
E-Mail: franz.kaussen@hs-owl.de

**Studiengangsleitung**  
Prof. Dr.-Ing. Jörg Stender  
E-Mail: joerg.stender@hs-owl.de

**Studienberatung**  
Prof. 'in Dr. Claudia Jonas  
E-Mail: claudia.jonas@hs-owl.de

**Immatrikulation**  
E-Mail: immiamt@hs-owl.de

[www.hs-owl.de](http://www.hs-owl.de)



**Hochschule Ostwestfalen-Lippe**  
*University of Applied Sciences*

**LEBENSMITTELTECHNOLOGIE**

BACHELOR OF SCIENCE (B.SC.)

## Studienverlauf

### 1. BIS 3. SEMESTER

- Mathematik - Experimentalphysik - Chemie
- Organische Chemie und Biochemie
- Rohstoffkunde / Sensorik
- Grundlagen der Mikrobiologie, der Verfahrenstechnik, der Lebensmittelchemie und der betrieblichen Technik
- Lebensmittelrecht
- Englisch für Technologen

### 4. BIS 5. SEMESTER: STUDIENSCHWERPUNKTE

#### ■ Back- und Süßwarentechnologie

- Rohstoffe - Getreidekunde - Stärketechnologie
- Brot- und Kleingebäckherstellung
- Angewandte Mikrobiologie
- Süßwarentechnologie - Feine Backwaren
- Extrudertechnologie

#### ■ Fleischtechnologie

- Fleischgewinnung und -behandlung
- Technologie fermentierter Fleischerzeugnisse
- Technologie erhitzter Fleischerzeugnisse
- Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse

#### ■ Getränketechnologie

- Brauereitechnologie und Spirituosentechnologie
- Fruchtsafttechnologie
- Weintechnologie
- Getränkeabfülltechnik

### 6. SEMESTER

- Praxisprojekt und Bachelorarbeit



## Studienschwerpunkte

■ Im Schwerpunkt **Back- und Süßwarentechnologie** wird die anwendungsbezogene Ausbildung in Theorie und Praktika am Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Standort Detmold) vermittelt. Sie umfasst die Herstellung und Qualitätssicherung von Brot und Kleingebäck, von Feinen Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Snack Food und Speiseeis.

Die Praktika finden in großzügigen und gut ausgestatteten Technika und Laboren statt. In die Ausbildung werden Wissenschaftler des Bundesforschungsinstitutes als Lehrbeauftragte einbezogen.

Im Schwerpunkt **Fleischtechnologie** werden die Studierenden praxisnah mit Methoden und technologischen Verfahren zur tierschutzgerechten, hygienischen und rohstoffschonenden Gewinnung von Frischfleisch im Schlacht- und Zerlegeprozess sowie der Verarbeitung zu den verschiedensten Fleischerzeugnissen, Fertiggerichtern und Convenience-Erzeugnissen im Hinblick auf die Verbesserung von Qualität und Haltbarkeit der Erzeugnisse sowie rationeller Technologien vertraut gemacht. Integriert in die Vorlesungen, Praktika und Übungen sind naturwissenschaftliche Grundlagen, Verfahren und Untersuchungsmethoden der Anatomie, Chemie und Physik, der Biochemie und Biotechnologie, der Mikrobiologie und Hygiene, der Sensorik sowie der Ingenieurwissenschaften wie Verfahrens- und Maschinentchnik.

Im Studienschwerpunkt **Getränketechnologie** geht es um die Herstellung, Behandlung, Abfüllung, Verpackung, Lagerung und Beurteilung von Getränken. Unter Berücksichtigung der allen Getränkearten gemeinsamen Verfahrensgrundlagen werden die den einzelnen Getränkegruppen eigentümlichen rohstoff-, produkt- und herstellungsspezifischen Besonderheiten vermittelt. Den Studierenden wird Gelegenheit gegeben, technologische Problemstellungen zu erkennen, Wege zur Lösung derartiger Probleme zu erarbeiten und hierbei die Anwendung und Koordination der während der Grundausbildung erworbenen Kenntnisse zu üben.

## Studium und Berufsfelder

■ Die Lebensmitteltechnologie befasst sich mit der Verarbeitung verschiedener Lebensmittelrohstoffe zu hochwertigen, veredelten Produkten.

Die Palette reicht vom Grundnahrungsmittel Brot über Gebäcke, Teigwaren und vielfältige Feine Backwaren bis zu Zucker- und Schokoladenwaren, Speiseeis sowie Snack Food Artikeln, von Fleisch, Fleischwaren und Convenienceartikeln, von Saft, Wein, Bier, Sekt und alkoholfreien Erfrischungsgetränken bis zu Spirituosen.

In modernen technologischen Verarbeitungsverfahren konzipiert, entwickelt, regelt und überwacht der Bachelor die Herstellung. Die hohen Qualitätsanforderungen an die Produkte erfordern den Einsatz hoch kompetenter und qualifizierter Mitarbeiter.

Das Studium der Lebensmitteltechnologie ist eine Kombination aus natur-, ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlicher Ausbildung.

Die Studieninhalte führen konsequent zur Qualifikation sowohl im branchenbezogenen Einsatz als auch bei Zulieferern, in der Maschinenbauindustrie und in Beratungsunternehmen.

Die Aufgaben der Absolventen sind vielseitig: Produktion, Qualitätssicherung, Entwicklung, Vertrieb und Organisation.

