



## bachelor

FB 7 | **Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik**

### **Lebensmitteltechnologie**

Bachelor of Science

Die Lebensmitteltechnologie beschäftigt sich mit der Herstellung genussfertiger Lebensmittel oder haltbarer Halbfabrikate mit Hilfe modernster und häufig hochautomatisierter Produktionsverfahren.

Die Lebensmitteltechnologie als Wissenschaftsdisziplin begleitet in Lehre und Forschung den gesamten Prozess vom natürlichen pflanzlichen oder tierischen Rohstoff, über die Inhaltsstoffbestimmung, Rezepturenentwicklung, Auswahl des bestmöglichen Produktionsverfahrens mit den dazugehörigen Maschinen und automatisierten Anlagen, der Verpackung und dem Transport bis zum Verbraucher.



### **Studienziel**

Ziel ist die praxisbezogene Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten auf den Gebieten der Planung, Auslegung, Qualitätssicherung, Lebensmittelanalyse und dem Betrieb lebensmitteltechnischer Prozesse und Anlagen.

Insbesondere werden die Studierenden in die Lage versetzt, neue Ergebnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher, ökologischer und sicherheitstechnischer Erfordernisse in die Lebensmittelindustrie sowie verwandte Gebiete der industriellen Produktion zu übertragen.

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Studiums wird der akademische Grad **Bachelor of Science** verliehen.



#### **Anschriften**

Hochschule Anhalt (FH)  
FB Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik  
Bernburger Straße 55  
06366 Köthen  
Tel. (03496) 67 2500

#### **Studienfachberater**

Prof. Dr. Thomas Kleinschmidt  
e-mail: [thomas.kleinschmidt@lbv.hs-anhalt.de](mailto:thomas.kleinschmidt@lbv.hs-anhalt.de)

**Bewerbungsunterlagen** erhalten Sie direkt von der

Hochschule Anhalt (FH)  
Abteilung Studentische Angelegenheiten  
Bernburger Straße 55  
06366 Köthen  
(bitte adressierten und ausreichend frankierten Rückumschlag der Größe C 5 beifügen)

#### **Für Ihre Anfragen**

Tel.: (03496) 67 5203  
Fax: (03496) 67 5299  
e-mail: [beratung@hs-anhalt.de](mailto:beratung@hs-anhalt.de)  
Internet: <http://www.hs-anhalt.de>



## Studienvoraussetzungen

Es gelten die allgemeinen Zulassungsbedingungen für ein Studium an einer Fachhochschule (Abitur, Fachhochschulreife, Meister ...) oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung.

## Vorpraktikum / Fachpraktikum

Eine berufspraktische Tätigkeit bzw. ein Vorpraktikum vor Studienbeginn als Zulassungsvoraussetzung ist **nicht** nachzuweisen. Sofern bisher keine einschlägige Berufsausbildung bzw. Berufstätigkeit absolviert wurde, ist ein Vorpraktikum jedoch empfehlenswert.

## Studiendauer

Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester (drei Jahre). Darin eingeschlossen sind ein betriebliches Praktikum (insgesamt 18 Wochen) und die Bachelorarbeit (10 Wochen).

Die Lehrveranstaltungen werden im Jahresrhythmus angeboten. Studienbeginn ist jeweils zum Wintersemester möglich.

## Studienablauf

Das Studium ist modular aufgebaut. Neben der Leistungsbewertung (Noten) wird der Leistungsaufwand in Punkten (Credits) bewertet. Während der Semester sind durch die Studierenden Pflicht- und Wahlpflichtmodule zu absolvieren. Dadurch ist eine Spezialisierung in den Richtungen

**Qualitätssicherung** und **Lebensmitteltechnik** möglich.

## Berufliche Einsatzmöglichkeiten

Die Einsatzgebiete der Absolventinnen und Absolventen sind entsprechend dem Ausbildungsziel weit gefächert. Sie reichen von der Ernährungswirtschaft, der Zulieferindustrie, dem Maschinen- und Anlagenbau, der Verpackungstechnik über Ingenieur- und Planungsbüros bis hin zum öffentlichen Dienst und der Wirtschaftsberatung.

Wesentliche Aufgaben des Lebensmitteltechnologen sind die Planung, die Überwachung und der Betrieb von Verfahren und Anlagen in den genannten Bereichen.

Mit dem absolvierten Bachelor-Studium erwerben Sie den ersten berufsqualifizierenden Abschluss, mit dem Sie in Ihr Berufsleben starten können. Für die besten Absolventen besteht auch die Möglichkeit, das Studium fortzusetzen und nach weiteren zwei Jahren den **Master-Abschluss** zu erwerben.

## Auszug aus dem Modellstudienplan

Module je Semester	1.		2.		3.		4.		5.		6.	
	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.	h*	Cr.
<b>Grundlagenmodule</b>												
Mathematik I	60	5										
Mathematik II			120	8								
Informatik	60	4										
Physik	60	4										
Chemische Grundlagen	60	4	60	4								
Physikalische Chemie			60	4								
Lebensmittelchemie					120	8						
Lebensmittelmikrobiologie	60	4	60	4								
Thermodynamik und Strömungsmechanik			120	8								
Grundlagen der Mess- und Regelungstechnik							75	5				
<b>Vertiefungsmodule</b>												
Lebensmittelverfahrenstechnik					150	10						
Lebensmitteltechnologie I					120	8						
Lebensmitteltechnologie II							120	8				
Lebensmittelanalyse							120	8				
Lebensmittelphysik											60	5
Konservierungs- u. Verpackungstechnik									75	4	45	4
Lebensmittelapparatetechnik									75	5		
Projektarbeit					45	4						
Projektpräsentation									90	8		
<b>Wahlpflichtmodule</b>												
Nichttechnische Wahlpflichtmodule									45	5		
Naturwissenschaftlich - technische Wahlpflichtmodule									45	4	90	8
<b>Fachübergreifende Module</b>												
Fremdsprache	30	2	30	2								
Literatur- und Fachinformationssysteme	15	-										
Betriebswirtschaftslehre	60	4										
<b>Berufspraktikum</b>												
Praktikum (10 Wochen)								10				
Praktikum ( 8 Wochen)										5		
<b>Bachelorarbeit</b>												12
<b>Kolloquium</b>												3

Legende: h\*: Lehrstunde (45 min), Cr.: Credits

### Hinweise für Wahlpflichtmodule

Zu wählen sind Wahlpflichtmodule in folgendem Mindestumfang:

- Nichttechnische Wahlpflichtmodule: 45 Stunden (4 Credits)
- Naturwissenschaftlich-technische Wahlpflichtmodule: 135 Stunden (12 Credits).

### Nichttechnische Wahlpflichtmodule

Projektmanagement, Qualitätsmanagement, Marketing, Controlling

### Naturwissenschaftl.-techn. Wahlpflichtmodule der Richtung Qualitätssicherung

Mikroskopie und Bildanalyse, Instrumentelle Analytik, Sensor- und Analysenmesstechnik, Lebensmittelbiotechnologie, Lebensmittelzusatzstoffe und Toxikologie

### Naturwissenschaftl.-techn. Wahlpflichtmodule der Richtung Lebensmitteltechnik

Anlagentechnik, Grundlagen CAD, Ver- und Entsorgungstechnik, Energiewirtschaft, Kältetechnik, Werkstofftechnik, Prozessleittechnik