

Allgemeine Studienberatung
studienberatung@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 5203

www.hs-anhalt.de

Bernburg
Dessau
Köthen



Hochschule Anhalt
Anhalt University of Applied Sciences

BACHELOR OF ENGINEERING

Studienfachberatung
Prof. Dr. Christof Hamel
christof.hamel@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 2556



Studienorganisation
Tom Guba
tom.guba@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 2541

<https://www.hs-anhalt.de/lt>



Campus Köthen

Lebensmitteltechnologie

Fachbereich 7

Angewandte Biowissenschaften und
Prozesstechnik





Die Lebensmitteltechnologie als Wissenschaftsdisziplin begleitet in Lehre und Forschung den gesamten Prozess der Lebensmittelherstellung ausgehend 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 zum Verbraucher. Sie beschäftigt sich neben der Herstellung genussfertiger Lebensmittel aber auch mit der Erzeugung haltbarer Halbfabrikate unter Nutzung modernster und häufig auch hochautomatisierter Produktionsverfahren.

STUDIENZIEL

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

STUDIENSCHWERPUNKTE

- mathematisch-naturwissenschaftliche und ingenieurtechnische Grundlagen
- Lebensmitteltechnologien pflanzlicher und tierischer Produkte
- Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung
- Lebensmittelverfahrens-, Prozess-, Apparate- und Anlagentechnik
- Haltbarmachung und Verpackung

STUDIENDAUER

7 Semester (210 Credits)

STUDIENBEGINN

Wintersemester

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.