

# Lebensmittel- technologie

**Studienform**

Vollzeitstudium

**Zulassungsmodus**

Zulassungsfrei

**Hauptunterrichtssprache**

Deutsch, Englisch

**Zulassungssemester**

Sommer- und Wintersemester

# Die Lebensmittelwirtschaft unterliegt vielen Trends, die eine ständige Neu- und Weiterentwicklung des Angebots an Lebensmitteln erfordern. Nachhaltigkeit, Regionalität und personalisierte Ernährung sind dabei nur einige Schlagworte, die die Themen der Zukunft benennen.

Deshalb steht die Thematik „Produktinnovation“ im Fokus des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie. Studierende entwickeln praxisnah komplett neue Lebensmittel, die innovativ und nachhaltig sind. Bei dem Studiengang Lebensmitteltechnologie handelt es sich um ein wissenschaftliches Ingenieurstudium, das sowohl vertieftes theoretisches Wissen als auch praxisorientierte Fähigkeiten auf der Basis der bisher erworbenen Kenntnisse über lebensmitteltechnologische Fragestellungen vermittelt. Das Studium ist durch einen hohen Anteil an Praktika charakterisiert, die in enger Zusammenarbeit mit Industrie und Forschung absolviert werden können.

Ziel des Studiums ist es, durch die Vernetzung und Anwendung von detaillierten Kenntnissen der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Führungskompetenzen den Studierenden die Übernahme von Leitungspositionen in der Lebensmittelindustrie oder Tätigkeiten im Bereich Forschung und Entwicklung zu ermöglichen. Darüber hinaus kommt ihnen der herausragende Wirtschaftsfaktor, den die Lebensmittelbranche in der Region Bremen und am Standort Bremerhaven einnimmt – gerade auch als Zentrum der Fischverarbeitung –, zugute.

## Perspektiven – das kannst du nach deinem abgeschlossenen Studium machen

- Tätigkeiten und Übernahme von Führungspositionen bspw. in der Lebensmittelwirtschaft, Futtermittelwirtschaft, Kosmetikbranche in den Bereichen Produkt- und Verfahrensentwicklung, Projekt- und Abteilungsleitung, Entwicklung neuer Technologien, Einsatz neuer Rohstoffe, Projektierung und Logistik, Zulieferung und Herstellung von Inhaltsstoffen.
- Ein weiteres Ziel des Masterstudiengangs ist die Qualifizierung der Absolvierenden für die anwendungsorientierte Forschung und die Befähigung zur Promotion.

## Studienverlaufsplan

1	Innovationsmanagement	Grundoperationen	Schüttguttechnologie	Thermische Verfahrenstechnik	IPR and Contract Management	Innovative Technologien und Rohstoffe
2	Ausgewählte Aspekte LT Fisch & Fleisch	Ausgewählte Aspekte der pflanzlichen Rohstoffe	Ethics and Food Authenticity	Leadership	Von der Idee zum Businessplan	
3	Masterthesis					
Insgesamt 3 Semester						

## Noch Fragen?

Natalie Stellmacher, M. A.  
Studienberatung  
E studienberatung@hs-bremerhaven.de  
T +49 471 4823-556

Prof. Dr. Ramona Bosse  
Studiengangsleitung  
E rbosse@hs-bremerhaven.de  
T +49 471 4823-294