

# LEBENSMITTELTECHNOLOGIE/ LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Bachelorstudiengang  
Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft  
Bachelor degree programme  
Food Technology/Food Economics





## DIE HOCHSCHULE BREMERHAVEN

Die Hochschule Bremerhaven ist eine staatliche Fachhochschule, deren Campus sich unweit der Nordsee an der Wesermündung befindet. Zurzeit sind hier rund 3.200 Studierende in mehr als 20 Studiengängen eingeschrieben. Ihre maritime Ausrichtung verdankt die Hochschule nicht nur ihrer geografischen Lage, sondern auch ihrer engen Verbindung zur Seefahrt. Dies zeigt sich in Studiengängen wie Maritime Technologien, Schiffsbetriebstechnik, Transportwesen und Logistik, Lebensmitteltechnologie mit

Schwerpunkt Fisch und Meeresfrüchte oder Cruise Tourism Management. Die enge Verbundenheit zur Region und der hier angesiedelten Wirtschaft ermöglicht ein stark praxisorientiertes Studium. Der Campus ist eine Mischung aus architektonisch reizvollen historischen und modernen Gebäuden, die direkt am Wasser und gleichzeitig mitten in der Stadt liegen. Überfüllte Vorlesungssäle und anonymes Studieren sind hier Fremdworte. Stattdessen kennen sich Studierende und Lehrende.

## UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES BREMERHAVEN

The university of Bremerhaven is a public university of applied sciences, located close to the North Sea on the mouth of the river Weser in North Germany. Today, it has about 3,200 students. It owes its maritime focus not only to its geographical location but also to its history which has always been closely linked to seafaring. This is reflected by a number of degree programs, like Maritime Technologies, Ship Operation Technology, Transport and Logistics, Food Technology spe-

cialized in seafood, as well as Cruise Tourism Management. The close connection to the region and their economy allows to study in an applied environment. Characteristic of the university is its campus with an ensemble of architecturally charming historical and new buildings right on the waterfront and at the same time in the city center. There are no overcrowded lecture theaters and masses of anonymous faces here. Instead, students and professors know each other.



## FOOD TECHNOLOGY/FOOD ECONOMICS

We consume food every day and trust in its quality and safety. However, consumers are hardly aware of the products' long journey from agricultural production to processing in industrial and manufacturing companies to sales when they consume the food. On their journey, the products have to pass a variety of controls and tests. In order to guarantee the population's daily sup-

ply of high-quality, safe and long-lasting food, a profound knowledge of technological processes and business management is needed. The Bachelor programme in Food Technology/Food Economics combines both. In addition to the classical engineering focus on food technology, a second focus offers a combination of engineering and business studies.

## LEBENSMITTELTECHNOLOGIE/LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Täglich nehmen wir Lebensmittel zu uns und vertrauen auf deren Qualität und Sicherheit. Doch Verbraucherinnen und Verbrauchern ist beim Verzehr der Lebensmittel der lange Weg von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung in Industrie- und Handwerksunternehmen bis hin zum Verkauf kaum bekannt. Unterwegs müssen die Produkte vielfältigen Kontrollen und Prüfungen standhalten. Um die tägliche Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigen, sicheren und haltbaren Lebens-

mitteln zu gewährleisten, sind ausgeprägte Kenntnisse über technologische Abläufe und fundiertes betriebswirtschaftliches Wissen nötig. Beides kombiniert der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft. Neben dem klassischen ingenieurwissenschaftlichen Schwerpunkt der Lebensmitteltechnologie bietet ein zweiter Schwerpunkt eine Kombination aus ingenieurwissenschaftlichem und betriebswirtschaftlichem Studium.

## Der Studiengang im Überblick:

- 3,5-jähriges Vollzeitstudium mit hohem Praxisbezug
- Abschluss Bachelor of Engineering (B.Eng.)
- integrierte Praxisphase von sechs Monaten im 4. Semester
- Schwerpunkte „Lebensmitteltechnologie“/ „Lebensmittelwirtschaft“

## Key features of the programme:

- 3.5-year, full-time study with great emphasis on practical relevance
- Graduate as Bachelor of Engineering (B.Eng.)
- 6-month practical phase integrated in the 4<sup>th</sup> semester
- Main focus on 'food technology/food economics'

## ZIELSETZUNGEN UND BESONDERHEITEN

Der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft ist durch den Mix aus technologischer und wirtschaftlicher Ausbildung einzigartig in Deutschlands Hochschullandschaft. LebensmitteltechnologInnen und -technologInnen und LebensmittelwirtschaftlerInnen und -wirtschaftler werden seit Jahren auf dem Arbeitsmarkt stetig nachgefragt. Neben dem fachlichen Studium mit seinen technologischen und naturwissenschaftlichen Inhalten werden Schlüsselkompetenzen in Personalwesen, Projektmanagement und so-

ziale Kompetenz im Rahmen studentischer Projekt- und Gruppenarbeiten vermittelt. HochschulabsolventInnen und -absolventen sollen am Ende ihres Studiums durch fundiertes wissenschaftliches Arbeiten und durch fachspezifisches Wissen und Können bestmöglich auf die Berufspraxis vorbereitet sein. Im Verlauf des Studiums wird auf einen engen Kontakt der Studierenden zu ProfessorInnen und Professoren und DozentInnen und Dozenten sowie zur Lebensmittelwirtschaft selbst Wert gelegt.

## OBJECTIVES AND SPECIAL FEATURES

The Bachelor programme in Food Technology/Food Economics is unique in Germany's higher education landscape due to its mix of technological and economic education. Food technologists and food economists have been in constant demand on the labour market for years. In addition to the technical studies with its technological and scientific contents, key skills in human resources, project management and social

competence are taught in the course of student project and group work. At the end of their studies, university graduates should be optimally prepared for professional work through sound scientific work and subject-specific knowledge and skills. During the course of their studies, students are encouraged to maintain close contact with professors and lecturers as well as with the food industry itself.

## EMPLOYMENT OPPORTUNITIES FOR GRADUATES

Thanks to the diverse, practice-oriented range of subjects and the specialisation in one major field, students can shape their own career entry according to their personal interests, previous training and inclinations. The application areas are as wide as the food industry itself: whether in agriculture and the animal feed industry, in the food processing sector or in food trade, in testing facilities, at plant manufacturers, but also in related sectors such as biotechnology or the pharmaceutical and cosme-

tics industries. The students are pointedly prepared for the industry-specific demands domestically and abroad. The University of Applied Sciences Bremerhaven offers a practice-oriented course of study and has been cooperating closely with regional and cross-regional companies in the food industry for years. It also collaborates with institutions such as the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) and ttz (Technology Transfer Centre Bremerhaven).

## EINSATZFELDER DER ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

Durch das vielfältige, praxisorientierte Fächerspektrum und die Spezialisierung auf einen Studienschwerpunkt können sich Studierende nach persönlichen Interessen, Vorbildung und Neigungen für ihren beruflichen Einstieg qualifizieren. Die Einsatzgebiete sind dabei so breit gefächert wie die Lebensmittelwirtschaft selbst: Ob in der Landwirtschaft und Futtermittelindustrie, in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie oder im Lebensmittelhandel, in Prüfungsinstitutionen, der Anlagenherstellung, aber auch in verwandten Branchen wie

der Biotechnologie oder der Pharma- und Kosmetikindustrie. Die Studierenden werden gezielt auf die branchenspezifischen Anforderungen im In- und Ausland vorbereitet. Die Hochschule Bremerhaven bietet ein praxisorientiertes Studium an und verfügt über eine langjährige enge Zusammenarbeit mit regionalen und überregionalen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie Kooperationen mit Institutionen wie dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und dem ttz (Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven).



## STUDIENAUFBAU

In den ersten zwei Semestern werden Grundkenntnisse der Ingenieur- und Naturwissenschaften vermittelt, welche in begleitenden Übungen und Praktika bereits auf das Feld der Lebensmittel angewendet werden. Fächer wie Grundlagen der Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Lebensmittelchemie und BWL/VWL leiten auf die Vertiefungsphase hin. Zur Wahl stehen nach dem zweiten Semester die Studienrichtungen Lebensmitteltechnologie

und Lebensmittelwirtschaft. Im vierten Semester ist eine sechsmonatige Praxisphase in den Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft vorgesehen. Auch ein Auslandsaufenthalt ist möglich. Im siebten Semester erarbeiten alle Studierenden in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen ihre Bachelorarbeit. Im Studium erlernen die Studierenden fachsprachliche Englischkenntnisse, die sie auf ein internationales Umfeld vorbereiten.

## PROGRAMME STRUCTURE

In the first two semesters, basic engineering knowledge and natural sciences are taught, which are already applied to the area of food in accompanying exercises and practical courses. Subjects such as the basics of food technology, microbiology, food chemistry and business studies transition to the in-depth phase. Following the second semester, students may choose between food

technology and food economics. A six-month practical phase is planned in a company in the food industry in the fourth semester. Spending time abroad is also possible. In the seventh semester, all students work on their Bachelor thesis in cooperation with a company. During their studies, students learn specialist English language skills that prepare them for an international environment.

# MODULPLAN

1	2	3	4	5	6	7
Physik		LM-Mikro- biologie		QM	Sensorik	Projekt- management
Mathematik	VWL/BWL	LM-Analytik 1		LM-Physik	LM-Verfahrens- technik	
Allg. Chemie	LT-Basis- reaktionen	LM-Technik		Hygiene im Prozess	LM-Analytik 2	Pers.-wesen/ führung
LM-Chemie	Analyt. Chemie	Physikalische Chemie	Praxisphase	Investition und Finanzierung	Global Food Markets	Wahlfach
Rohstoffkunde	Mikrobiologie	Grundlagen Automat.		Food Marketing 2	Produkt- innovationen	Bachelorarbeit
Soft Skills	Ernährungs- lehre	Buchführung/ Jahresabschl.		Kosten-/Leis- tungsrechn.	Controlling	
	LM-Technik	Logistik/ Materialwirtsch.		Wahlfach 1	Wahlfach 2	
	LM-Recht	Food Marketing 1				

## SPEZIALISIERUNG/VERTIEFUNGSBEREICHE

Nach dem zweiten Semester entscheiden sich die Studierenden für einen Studienschwerpunkt:

Beim Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie stehen Produkt- und Prozesstechnologie der Lebensmittel im Mittelpunkt. Hier werden nicht nur in speziellen Lebensmittelbereichen wie Wurst und Fleischwaren, Brot und Backwaren, Süßwaren, Obst und Gemüseprodukten, alkoholischen und alkoholfreien Geträn-

ken, Fisch und Seafood oder „Convenience“-Produkten, sondern auch in Verpackungs- und Biotechnologie Theorie und Praxis vermittelt.

Beim Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft steht neben ausgewählten Spezialisierungen der Lebensmitteltechnologie die betriebswirtschaftliche und Managementausbildung im Vordergrund. Dabei geht es um Food Marketing, Investition und Finanzierung, Controlling oder Logistik.

## SPECIALISATION/IN-DEPTH AREAS

After the second semester, students decide on their studies' focal point:

The focus of food technology is on the product and process technology of food. Here, theory and practice are taught not only in special food areas such as sausages and meat, bread and bakery products, confectionery, fruit and vegetable products, alcoholic and

non-alcoholic beverages, fish and seafood or convenience products, but also in packaging and biotechnology.

In addition to selected specialisations in food technology, the focus of the food industry is on business management and management training. The main topics are food marketing, investment and financing, controlling or logistics.





## ADMISSION REQUIREMENTS

Admission to the programme is conditional upon a school-leaving certificate which permits admission to a university of applied science or an equally recognised level of education. Information about a possible admission without such a qualification can be obtained from the Admissions Office or the Student Advisory Service. Further information is provided at [www.hs-bremerhaven.de/iup/studieren-ohne-abitur](http://www.hs-bremerhaven.de/iup/studieren-ohne-abitur).

In the case of an educational qualification from a non-European country, the certificates

for a preliminary examination must be submitted to the UNI-ASSIST examination centre. Further details are provided at [www.uni-assist.de](http://www.uni-assist.de).

Very good knowledge of German and basic knowledge of English are required. If German is not the mother tongue, knowledge of German must be proven by official language certificates. Applicants who have not received any subject-specific training are recommended to absolve an orientation internship before starting their studies.

## ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Voraussetzung für die Zulassung zum Studium ist die Hochschulreife, Fachhochschulreife oder ein als gleichwertig anerkannter Bildungsstand. Über die Möglichkeit der Aufnahme eines Studiums ohne Hochschulreife informiert das Immatrikulationsamt und die Studienberatung. Mehr Informationen erhalten Sie auf der Homepage [www.hs-bremerhaven.de/iup/studieren-ohne-abitur](http://www.hs-bremerhaven.de/iup/studieren-ohne-abitur).

Bei einem Bildungsabschluss aus dem nichteuropäischen Ausland müssen die Zeugnisse für eine Vorprüfung bei der Prüfungsstelle UNI-ASSIST vor-

gelegt werden. Nähere Informationen gibt es unter [www.uni-assist.de](http://www.uni-assist.de).

Vorausgesetzt werden sehr gute Deutschkenntnisse sowie Grundkenntnisse der englischen Sprache. Sofern Deutsch nicht die Muttersprache ist, müssen Deutschkenntnisse durch offizielle Sprachzertifikate nachgewiesen werden. Bewerberinnen und Bewerber, die keine fachspezifische Ausbildung erfahren haben, wird ein Orientierungspraktikum vor dem Beginn des Studiums empfohlen.



## BEWERBUNG

Um sich für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie/ Lebensmittelwirtschaft zu bewerben, muss das Bewerbungsformular vollständig ausgefüllt und rechtzeitig zum Ende der Bewerbungsfrist dem Immatrikulationsamt der Hochschule vorgelegt oder per Post zugesandt werden. Das Formular ist bei der Studienberatung oder auf der Internetseite der Hochschule Bremerhaven ([www.hs-bremerhaven.de](http://www.hs-bremerhaven.de)) erhältlich.

Bewerbungstermine und weitere Fristen sind auf der Internetseite der Hochschule zu finden oder können bei der Studienberatung erfragt werden. Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester.

Interessierte aus dem Ausland sollten – neben der Bewerbung an der Hochschule – rechtzeitig die weiteren Einreisebestimmungen beachten. Hier gibt die Deutsche Botschaft in den jeweiligen Ländern nähere Auskünfte ([www.auswaertigesamt.de](http://www.auswaertigesamt.de)).

## APPLICATION

In order to apply for the Bachelor programme in Food Technology/Food Economics, the application form must be fully completed and submitted to the university's admissions office or sent by post in time for the application deadline. The form is available from the student advisory service or on the University of Applied Sciences Bremerhaven's website ([www.hs-bremerhaven.de](http://www.hs-bremerhaven.de)).

Application deadlines and other deadlines can be found on the university's website or can be obtained from the student advisory service. Admission takes place in the winter semester.

Interested persons from abroad should - in addition to applying to the university - note the further entry requirements in good time. The German Embassy in the various countries can provide further information ([www.auswaertigesamt.de](http://www.auswaertigesamt.de)).

## PARTNERSHIPS AND FURTHER EDUCATION

The University of Applied Sciences Bremerhaven cooperates with foreign universities. Regarding the study programme Food Technology/Food Economy (LTW) there is a long-standing cooperation with the TECOMAH University in Jouy-en-Josas (France), the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV) in Cluj Napoka (Romania), the Maritime University in Gdynia (Poland), the Letterkenny Institute for Technology (Ireland), Niels Brock Business College in Copenhagen (Denmark), Zurich University of Applied Sciences (ZHAW), the 'Food Technology'

Department in Wädenswill (Switzerland), King Mongkut's University of Technology North Bangkok (Thailand) and Bern University of Applied Sciences with the Swiss College of Agriculture. Internships or semesters abroad are expressly desired, while the International Office of the University advises and supports the students. Bachelor graduates can apply for the Master programmes of the University of Applied Sciences Bremerhaven according to their specialisation/major. Advice is provided by the Student Advisory Service.

## KOOPERATIONEN UND WEITERBILDUNG

Die Hochschule Bremerhaven kooperiert mit ausländischen Hochschulen. Im Studiengang Lebensmitteltechnologie/Lebensmittelwirtschaft (LTW) besteht eine langjährige Zusammenarbeit mit der Hochschule TECOMAH in Jouy-en-Josas (Frankreich), mit der University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV) in Cluj Napoka (Rumänien), der Maritimen Hochschule in Gdingen (Polen), dem Letterkenny Institute for Technology (Irland), der Niels Brock Business College in Kopenhagen (Dänemark), der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Fach-

abteilung „Lebensmitteltechnologie“ in Wädenswill (Schweiz), der King Mongkut's University of Technology North Bangkok (Thailand) und der Berner Fachhochschule Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft. Auslandspraktika oder Auslandssemester sind ausdrücklich erwünscht, dabei berät und unterstützt die Studierenden das Internationale Office der Hochschule. Bachelorabsolventinnen und -absolventen können sich für die Masterprogramme der Hochschule Bremerhaven entsprechend des Schwerpunkts bewerben. Die Beratung erfolgt über die Studienberatung.

## BACHELORSTUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE/LEBENSMITTELWIRTSCHAFT BACHELOR DEGREE PROGRAMME FOOD TECHNOLOGY/FOOD ECONOMICS

### Kontakte und Adressen:

#### Studienberatung

Telefon +49 471 4823-556

E-Mail [studienberatung@hs-bremerhaven.de](mailto:studienberatung@hs-bremerhaven.de)

#### Immatrikulations- und Prüfungsamt

Telefon +49 471 4823-128

E-Mail [studsek@hs-bremerhaven.de](mailto:studsek@hs-bremerhaven.de)

#### Studienfachberatung

Prof. Dr. Rainer Benning

Telefon +49 471 4823-276


E-Mail [rbenning@hs-bremerhaven.de](mailto:rbenning@hs-bremerhaven.de)


An der Karlstadt 8, 27568 Bremerhaven


Telefon +49 471 4823-0

E-Mail [info@hs-bremerhaven.de](mailto:info@hs-bremerhaven.de)

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

 [hsbremerhaven](https://www.facebook.com/hsbremerhaven)

 [hs\\_bremerhaven](https://www.instagram.com/hs_bremerhaven)

 Hochschule Bremerhaven



Stand Juni 2019, Abbildungen: Hochschule Bremerhaven,  
S.2 Thilo Vogel, S. 1, 3, 6, 9, 12 Antje Schimanke, S. 10 Valeria Ulrich