

Was ist Lebensmitteltechnologie?

Die Lebensmittelwissenschaft & -technologie beschäftigt sich mit der wissenschaftlichen Erforschung von **Lebensmitteln**, ihrer **Produktion**, **Qualität**, **Sicherheit** und den damit verbundenen Aspekten.

Studieninhalte

Lebensmitteltechnologie ist naturwissenschaftlich geprägt und interdisziplinär!

- **Grundlagenfächer**
u.a. Chemie, Biologie, Physik, Biochemie, Mikrobiologie, Mathematik
- **Lebensmitteltechnologische Fächer**
u.a. Lebensmittelchemie, Verfahrenstechnik, Sensorik, Qualitätssicherung, Verarbeitung spez. Lebensmittel/ Rohstoffe (Milch-, Fleisch-, Getränketechnologie, pflanzliche Lebensmittel, ...)
- **Praxisorientierte Module**
u.a. Laborpraktika, Technikumsversuche, Exkursionen

Studiendauer

Bachelor (Regelstudienzeit)

- Uni: i.d.R. 6 Semester
- FH: i.d.R. 7 Semester

Master (Regelstudienzeit)

- Uni: i.d.R. 4 Semester
- FH: i.d.R. 3 Semester

Better Food Consulting

ein Angebot der ZBS Food UG
(haftungsbeschränkt)

Handelsregister:

Amtsgericht Stuttgart HRB 773372

GeschäftsführerInnen:

Sandra Renz, Pascal Moll, Lisa Berger

Created by: Lisa | Date: 01.01.2024

Keine Gewähr auf Vollständigkeit und Korrektheit

Studienorte & -einrichtungen

- **Universitäten (Uni)**
z.B. Uni Hohenheim, TU München, TU Berlin, Uni Bonn, ...
- **Fachhochschulen (FH)**
z.B. Hochschule Fulda, Hochschule Bremerhaven, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, ...
- **Fernunis**
- Weitere Universitäten europa- und weltweit verfügbar

Jede Uni/ FH hat **individuelle Spezialisierungen** und Studieninhalte. Informiere Dich und finde den für Dich passenden Studiengang. Eine **Übersicht** findest du [hier](#).

Mögliche Berufsfelder


- **Lebensmittelindustrie & Zulieferer**
z.B. in der Forschung & Entwicklung, Qualitätssicherung & -management, Produktionsleitung
- **Forschungseinrichtungen**
Mitarbeit in wissenschaftlichen Projekten
- **Beratung & Qualitätsmanagement**
... für Unternehmen oder staatliche Institutionen
- **Und vieles mehr!**



Mehr Information zu diesen Themen

✉ anfrage@betterfoodconsulting.de

 Better Food Consulting

 betterfoodconsulting.de