

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND ERNÄHRUNG

BACHELORSTUDIUM, VOLLZEIT

Wir entwickeln die Lebensmittel der Zukunft

Im Studium Lebensmitteltechnologie und Ernährung lernen die Studierenden die Technologien der Lebensmittelherstellung und der dazugehörigen Qualitätssicherung kennen. Sie erwerben Kenntnisse über Nahrungsinhaltsstoffe und deren Auswirkungen auf die Gesundheit. Die Kombination aus Lebensmitteltechnologie und -untersuchung, Ernährungslehre, Recht und Qualitätsmanagement ist als geschlossene Ausbildung einzigartig.

Karriere

Absolvent*innen leiten, sichern, entwickeln und verbessern die Produktion von Lebensmitteln. Dabei berücksichtigen sie ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Kriterien. Das Einsatzfeld liegt auch in der Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel, in der Beratung, sowie in der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle im gesamten Lebensmittelbereich. Die Kenntnisse im Bereich der Ernährungslehre und der Rohstoffe machen die Absolvent*innen auch zu Ansprechpartner*innen sowohl für Produktentwickler als auch für das Marketing.

Themen

- » Naturwissenschaftliche Grundlagen: Biologie, Lebensmittelchemie und -analytik, Mathematik, Physik, Thermodynamik, Anatomie und Physiologie
- » Ernährungswissenschaften: Biochemie & Diätetik, Ernährungslehre, Nahrungsergänzungsmittel, Functional Food, Allergien, Unverträglichkeiten, Rohstoffkunde, Nährwertberechnungen
- » Lebensmitteltechnologie: Industrielle Lebensmittelproduktion, Reinigungsverfahren, Bierbrauen, HACCP
- » Allgemeine technische Fächer: Verfahrenstechnik, Anlagen-, Prozesstechnik
- » Qualitätssicherung und -management, Lebensmittelrecht

Praxis und Forschung

Das Studium ist sehr praxisorientiert. Forschung wird im Studiengang groß geschrieben. Die Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich Rohstoffcharakterisierung im Besonderen von Obst und Gemüse. Die Aufklärung der präventiven Wirkung von Obst und Gemüse auf molekularer Ebene erfolgt mit modernsten Methoden der Molekularbiologie, Zellbiologie und Biophysik. In klinischen Studien wird die ernährungsphysiologische Wirkung untersucht.

Kurzprofil

Akademischer Abschluss:

Bachelor of Science in Engineering (BSc)

Studiendauer:

6 Semester (180 ECTS)

Zahl der Studienplätze je Studienjahr:

30

Zugangsvoraussetzungen:

Hochschulreife (z. B. Matura/Abitur/Berufsreifeprüfung, Studienberechtigungsprüfung/FH OÖ-Studienbefähigungslehrgang)

Bewerbung:

online bis spätestens 30.6.
www.fh-ooe.at/bewerbung

Aufnahmeverfahren:

Bewerbungsgespräch

Praktikum:

mindestens 10 Wochen, im In- oder Ausland

Auslandserfahrung:

Auslandssemester oder -praktikum möglich, Infos unter international@fh-wels.at

Anrechnung von Vorkenntnissen:

Anrechnungen werden individuell nach Vorlage entsprechender Ausbildungsnachweise behandelt.

Kosten:

€ 363,36 pro Semester + ÖH-Beitrag für Studierende aus EU- und EWR-Staaten

Studienplan

Lehrveranstaltungen	1. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Angewandte Physik	IL	3	4,5
Analytische Chemie I	VO	2	3
Analytische Chemie I	LB	2	2
Biologie	VO	2	3
Englisch I	UE	2	2
Kochen und Sensorik	IL	2	2,5
Lebensmittelchemie I	VO	2	3
Lebensmittelchemie I	LB	1	1
Lebensmitteltechnologie	IL	2	2,5
Mathematik I	IL	2	3
Mathematik I	UE	1	1
Kommunikation	UE	2	1,5
Stöchiometrie I	UE	1	1
		24	30

Lehrveranstaltungen	2. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Anlagentechnik I	VO	1	1,5
Anatomie und Physiologie	VO	2	3
Analytische Chemie II	VO	1	1,5
Analytische Chemie II	LB	1	1
Englisch II	UE	2	2
Lebensmittelchemie II	VO	2	3
Lebensmittelchemie II	LB	2	2
Mathematik II	IL	2	3
Mathematik II	UE	1	1
Mikrobiologie I	VO	2	2,5
Prävention und Gesundheitsförderung	IL	1	1
Rohstoffkunde I	VO	2	3
Präsentation	UE	2	1,5
Stöchiometrie II	UE	1	1
Verfahrenstechnik mechanisch	VO	2	3
		24	30

Lehrveranstaltungen	3. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Abfalltechnologie	VO	1	1,5
Anlagentechnik II	VO	1	1,5
Anlagentechnik	UE	1	1,5
Biochemie	VO	2	3
English III	UE	2	2
Ernährungsphysiologie	VO	2	2,5
Fächerübergreifendes Projekt	PT	2	2
Grundlagen Ernährungslehre	VO	2	3
Molekulare Biologie I	VO	2	3
Mikrobiologie II	VO	2	3
Mikrobiologie I	LB	2	2
Teamarbeit und Konfliktmanagement	UE	2	1,5
Technische Thermodynamik	VO	1	1,5
Technische Thermodynamik	UE	1	1
Wissenschaftliches Arbeiten und Dokumentation I	UE	1	1
		24	30

Lehrveranstaltungen	4. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Biochemie und Diätetik	VO	2	3
Biochemie	LB	1	1
Ernährung bestimmter Personengruppen	VO	2	3
Englisch IV	UE	2	2
Hygiene und Reinigung	IL	1	1,5
Instrument. LM-Analytik I	LB	2	2
Molekulare Biologie II	VO	2	3
Molekulare Biologie	LB	2	2
Mikrobiologie II	LB	2	2
Lebensmittelprozesstechnik und Analytik	VO	2	3
Projektmanagement	VO	1	1
Technologie des Bierbrauens	IL	1	1,5
Verfahrenstechnik thermisch	VO	2	3
Verfahrenstechnik thermisch	UE	1	1
Wissenschaftliches Arbeiten und Dokumentation II	UE	1	1
		24	30

Lehrveranstaltungen	5. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Anlagenplanung	VO	1	1,5
Allergien und Unverträglichkeiten	VO	2	2,5
Betriebswirtschaftslehre I	VO	2	3
Englisch V	UE	1	1
Bierbrauen	IL	1	1
Fächerübergreifendes Projekt	PT	2	2
Getränketechnologie	VO	1	1,5
HACCP	IL	2	2
Haltbarmachung von LM	IL	1	1,5
Industr. LM-Produktion	VO	2	3
Instrument. LM-Analytik II	LB	2	2
Lebensmittelrecht I	IL	2	2
NEM und Functional Food	VO	1	1
Qualitätsmanagement I	IL	1	1
Rohstoffkunde II	VO	2	3
Seminararbeit	SE	0,25	2
		23,25	30

Lehrveranstaltungen	6. Semester		
	LV-Typ	SWS	ECTS
Bachelorprüfung	PR	0	1
Berufspraktikum	PT	0,5	18
Bachelorseminar	SE	0,25	1
Betriebswirtschaftslehre II	VO	2	3
Betriebswirtschaftslehre II	UE	1	1
Begleitseminar IFS	SE	1	1
Lebensmittelrecht II	IL	2	2
Qualitätsmanagement II	IL	2	3
		8,75	30

ECTS = Anrechnungspunkte für Studienleistungen, LV = Lehrveranstaltung, SWS = Semesterwochenstunden, VO = Vorlesung, PT = Projekt, UE = Übung, LB = Labor, IL = Integrierte Lehrveranstaltung, SE = Seminar, PR = Prüfung

International

Studierende können auch ein Auslandssemester oder -praktikum (vorzugsweise im 4. Semester) an einer der zahlreichen Partneruniversitäten z. B. in Europa, Asien und Amerika absolvieren.

Wussten Sie, dass ...

... die Welser Lebensmitteltechniker*innen bereits ein funktionelles Getränk „fitrabbitt“ aus Roter Rübe entwickelt haben, das sich positiv auf die Leistungsfähigkeit und die Blutdruckregulation bei Menschen auswirkt? Auch eine „gesunde“ Schokolade „Alter Apfel“ mit einer speziellen, polyphenolhaltigen Apfelfülle ist bereits am Markt erhältlich.

Weiterführendes Masterstudium am Campus Wels

» Lebensmitteltechnologie und Ernährung

Kontakt

Studiengangsleiter: FH-Prof. DI Dr. Otmar Höglinger

Studiengangsadministration: Julia Eder, Christa Mitterhauser

FH OÖ Fakultät für Technik und Angewandte Naturwissenschaften
Stelzhammerstraße 23, 4600 Wels/Austria

Tel: +43 5 0804 43025 oder 43026

E-Mail: sekretariat.lte@fh-wels.at