

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN, M. Sc.

Kaum eine Warengruppe nimmt in unserem Alltag einen derartigen Stellenwert ein wie die der Nahrungsmittel und Getränke. Von der Herstellung der Primärrohstoffe bis zum Verzehr des Endproduktes beim Verbraucher sind viele unterschiedliche Betrieben und Unternehmen notwendig, die für unterschiedliche Produktionsschritte zuständig sind. Neben der Herstellung, Verarbeitung und Veredlung des Lebensmittels gehören hierzu auch Handel und Verkauf der Waren.

Der Studiengang Lebensmittelwissenschaft beleuchtet aus einer vorwiegend naturwissenschaftlichen Perspektive die einzelnen Komponenten der Herstellung von Lebensmitteln sowie ihre komplexe Einbindung in die Wertschöpfungskette. Unterschiedliche Blickwinkel ermöglichen den Studierenden die Herausarbeitung von Zusammenhängen die ein übergreifendes Bild auf das Produkt „Lebensmittel“ ermöglicht.

Besonderer Wert wird auf die interdisziplinäre Vernetzung der beteiligten Fachgebiete gelegt. So stehen neben der Vermittlung eines naturwissenschaftlichen-technischen Verständnisses für die Natur und die Produktion von Lebensmitteln auch Aspekte wie Qualitätssicherung, Ernährung und Produktentwicklung im Fokus, wodurch den Absolventen vielfältige Berufschancen offenstehen.

BERUFSFELDER

Der Studiengang Lebensmittelwissenschaften ist explizit auf eine fachübergreifende Perspektive ausgelegt. Er ermöglicht damit eine umfassende Beurteilung von Aspekten, die Nahrungsmittel und Getränke betreffen; von der Herstellung der Rohstoffe, über deren Weiterverarbeitung, bis hin zu Ansprüchen an die Endprodukte und deren Wirkungen. Die so ausgebildeten Absolventen finden sich somit weniger in hoch spezialisierten Berufen, wie etwa der Lebensmittelanalytik wieder, als vielmehr dort, wo Generalisten mit Überblick gefragt sind. Dies ist in Produktionsbetrieben der Fall, z.B. im Qualitätsmanagement, als Mitarbeiter in der Forschung und Entwicklung oder als Zuständige für die Produktsicherheit. Aber auch Prüfinstitute und Einrichtungen mit Kontrollfunktion oder beratende Institutionen haben Bedarf an gut ausgebildeten Lebensmittelwissenschaftler.



LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN, M. Sc.

STUDIENINFORMATIONEN IN KÜRZE

Studienort: Kleve

Start des Studienganges: zum Wintersemester

Studiendauer: zum Sommer- und Wintersemester

Abschluss: Master of Science, M. Sc.

Unterrichtssprache: Deutsch

Masterarbeit: im dritten Semester

Studiengangleiter: Prof. Dr. Florian Kugler

STUDIENAUFBAU

Sommersemester

- Biologie der Lebensmittel
- Lebensmittelchemie und -analytik
- Verpackungstechnologie
- Prozesstechnologie
- Wissenschaftliches Arbeiten
- Angewandtes Forschungsprojekt 1

Wintersemester

- Fermentation und Biotechnologie
- Qualität und Sicherheit
- Lebensmittelmikrobiologie
- Ernährung
- Produktentwicklung
- Angewandtes Forschungsprojekt 2

Masterarbeit

Kontakt

Hochschule Rhein-Waal
Fakultät Life Sciences
Marie-Curie-Straße 1, 47533 Kleve, Germany
Email: life-sciences@hochschule-rhein-waal.de

Hochschule Rhein-Waal
Student Service Center
Tel.: +49 2821 806 73 - 360
Email: studienberatung@hochschule-rhein-waal.de