

# Lebensmitteltechnologie und Ernährung

## Entwickeln Sie die Lebensmittel unserer Zukunft

Die Lebensmitteltechnologie ist ein interdisziplinäres, technologisches Berufsfeld mit stark ineinandergreifenden Wissensgebieten. Im Vordergrund steht die Neu- und Weiterentwicklung von Technologien und Produkten. Die Schonung natürlicher Ressourcen, die Verfahrensoptimierung und die Produktionseffizienz sind die treibenden Kräfte in der Lebensmittelindustrie, um möglichst gesunde Produkte zu konkurrenzfähigen Preisen bei gleichzeitig höchstmöglicher Qualität anbieten zu können.

### Karriere

Absolvent\*innen leiten, sichern, entwickeln und verbessern die Produktentwicklung und Produktion von Lebensmitteln. Dabei berücksichtigen sie ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Kriterien. Das Einsatzfeld liegt auch in der Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel, in der Produktion sowie in der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle im gesamten Lebensmittelbereich. Die Kenntnisse im Bereich der Ernährungslehre und der Rohstoffe machen die Absolvent\*innen auch zu Ansprechpartnern sowohl für Produktentwickler als auch für das Marketing. Eine Karriere ist auch im Lebensmittelhandel möglich, der durch einen steigenden Anteil von Eigenmarken Bedarf an lebensmitteltechnologisch ausgebildeten Akademiker\*innen hat.

### Themen

- Lebensmittelchemie und -analytik, Lebensmitteltoxikologie
- Ernährungslehre, Biochemie, Molekulare Ernährung, Ernährungsphysiologie
- Lebensmittelanlagen, Abfüllung und Verpackung, Lagerung
- Lebensmittelverfahrenstechnik (thermisch, mechanisch, biotechnologisch)
- Lebensmitteltechnologie, Zusatzstoffe, Versuchsplanung, Produktentwicklung
- Fachprojekte, Masterarbeit
- Englisch, Recht, Social Skills und Management

### Praxis und Forschung im Studium

Das Studium ist praxis- und forschungsorientiert. Es werden Vertiefungen im Bereich Technologie und Ernährung angeboten. Hauptforschungsgebiet ist die chemisch-analytische und molekularbiologische Charakterisierung von pflanzlichen Inhaltsstoffen mit gesundheitsfördernder Wirkung.

### Akademischer Abschluss

→ Master of Science in Engineering (MSc)

### Studiendauer

→ 4 Semester (120 ECTS)

### Zugangsvoraussetzungen

→ Abschluss eines mindestens 6-semesterigen fach einschlägigen naturwissenschaftlich-technischen Bachelorstudiums oder eines höherwertigen Hochschulstudiums entsprechender Fachrichtung

### Bewerbung

→ online, Infos & Termine auf [fh-ooe.at/bewerbung](http://fh-ooe.at/bewerbung)

### Aufnahmeverfahren

→ persönliches Interview

### Auslandssemester

→ ein Auslandssemester wird gezielt gefördert  
→ [international@fh-wels.at](mailto:international@fh-wels.at)

### Kosten

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



# Studienplan

Lehrveranstaltungen	Wochenstd. / Semester	1	2	3	4	ECTS
<b>→ Vertiefung Naturwissenschaften</b>						
Lebensmittelchemie und -analytik		4	1			8
Lebensmitteltoxikologie			2			3
<b>→ Vertiefung Ernährungslehre</b>						
Ernährungslehre und Lebensmittelbiochemie		2	1			6
Molekulare Ernährung				3		4
<b>→ Vertiefung Lebensmitteltechnologie</b>						
Lebensmittelanlagen und Systemoptimierung		2				3
Mechanische Verfahrenstechnik		4				6
Statistik und Versuchsplanung		1				2
Technologie der Zusatzstoffe			2			3
Thermische Verfahrenstechnik			4			6
Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie			3	3		9
Abfüll- und Verpackungstechnik, Lagerung und Konservierung					2	3
Biotechnologie der Lebensmittel				4		5
<b>→ Nicht-technische Fächer</b>						
Englisch		2	2			4
Interkulturelle Kommunikation		2				2
Verhandeln und Besprechungsmoderation			2			2
Führung				2		2
Lebensmittelrecht				2	2	4
<b>→ Projekte/Anwendungspraxis</b>						
Fachprojekt				0,5		6
Masterseminar					1	2
Masterarbeit					0	26
<b>→ Wahlfachgruppe Ernährung</b>						
Ernährungslehre und Lebensmittelbiochemie		2				2
Ernährungsphysiologie und Pathophysiologie		2	1			5
Public Health			2			3
Ernährungspsychologie				3		4
<b>→ Wahlfachgruppe Technik</b>						
Elektrotechnik		3				4
CAD			2			2
Mess-, Steuer- und Regelungstechnik			3	3		8
<b>Summe Wochenstunden</b>		<b>21</b>	<b>22</b>	<b>19,5</b>	<b>3</b>	
<b>Summe ECTS</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>

## International

Für alle Studierenden, die Auslandserfahrung sammeln wollen, bietet sich die Möglichkeit, ein Auslandssemester (vorzugsweise das 3. Semester) bei einer der 100 Welser Partnerhochschulen zu absolvieren oder die abschließende Masterarbeit im 4. Semester in einem internationalen Unternehmen bzw. einer Forschungsinstitution durchzuführen.

## Gut zu wissen

→ Der Themenbereich Lebensmitteltechnologie wird in der Oberösterreichischen Wirtschafts- und Forschungsstrategie #upperVISION2030 massiv gefördert. Die Nahrungsmittel- und Genussmittelproduktionsbranche hat in Oberösterreich einen Wert von 2,3 Mrd. Euro und beschäftigt ca. 16.000 Mitarbeiter\*innen. Sie ist somit eine Kernbranche der oberösterreichischen Wirtschaft.

## Praxis und Forschung

Forschung und Entwicklung werden im Studiengang LTE stark forciert. Eingebettet in das FH OÖ Center of Excellence Lebensmitteltechnologie und Ernährung werden unterschiedlichste Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Lebens- und Futtermitteln erarbeitet.

Mehr Infos dazu finden sich hier: [forschung.fh-ooe.at/coe-lte](http://forschung.fh-ooe.at/coe-lte)

Unsere Leuchtturmprojekte FFoQSI (Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation; [ffoqsi.at](http://ffoqsi.at)) und das Josef Resselzentrum für Phyto gene Wirkstoffforschung ([forschung.fh-ooe.at/coe-lte/josef-ressel-zentrum](http://forschung.fh-ooe.at/coe-lte/josef-ressel-zentrum)) ermöglichen Praktika, Seminararbeiten, und Masterarbeiten. Individuelle Betreuung durch erfahrenes Forschungspersonal gewährleistet einen bestmöglichen Wissens- und Erfahrungszuwachs der LTE Absolvent\*innen.

Die Nachfrage aus der Industrie nach LTE Absolvent\*innen ist enorm, insbesondere auch weil die Kombination der beiden Bereiche Lebensmitteltechnologie und Ernährung immer stärker in den Mittelpunkt der Produktentwicklung rücken.

## Kontakt

### Studiengangsleitung

→ FH-Prof. Priv.-Doz. Dr. Julian Weghuber

### Studiengangsadministration

→ Julia Eder

→ Bettina Winkler

FH OÖ Fakultät für Technik und  
Angewandte Naturwissenschaften  
Stelzhamerstraße 23, 4600 Wels/Austria  
+43 5 0804 43025 oder 43026  
[sekretariat.lte@fh-wels.at](mailto:sekretariat.lte@fh-wels.at)