

Lebensmitteltechnologie und Ernährung

Die Lebensmittel unserer Zukunft entwickeln

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, Lebensmittelbiochemie, Molekulare Ernährung, Ernährungsphysiologie
- Lebensmittelanlagen, Abfüllung und Verpackung, Lagerung
- Lebensmittelverfahrenstechnik (thermisch, mechanisch), Biotechnologie der Lebensmittel
- Lebensmitteltechnologie, Zusatzstoffe, Versuchsplanung, Produktentwicklung
- Projektarbeiten, Masterarbeit
- Englisch, Recht, Social Skills und Management

Praxis und Forschung im Studium

Das Studium ist praxis- und forschungsorientiert. Es werden berufsermöglichende Praxisprojekte absolviert und in den Wahlpflichtmodulen sowohl fachliche als auch fachergänzende Kompetenzen vermittelt. 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

Aufnahmeverfahren

→ Beratungs- und Aufnahmegespräch

Auslandssemester

→ Ein Auslandssemester wird gezielt gefördert
→ 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
Modul Lebensmittelchemie und -analytik		4	3			9
Modul Ernährungslehre				3		4
Modul Lebensmittelanlagen		2		2		6
Modul Lebensmittelverfahrenstechnik		3	3			9
Modul Lebensmitteltechnologie			2	4		8
Modul Englisch und Recht		2	2	2		6
Wahlpflichtmodule		6	6	6		21
Praxisbezogenes Ausbildungsmodul		0,9	0,9	0,9		27
Masterarbeit					3	30
Summe Wochenstunden		17,9	16,9	17,9	3	
Summe ECTS		30	30	30	30	120

Flexibles Studium durch Wahlpflichtmodule

Die Wahlmöglichkeiten in den „Wahlpflichtmodulen“ in den Semestern 1 bis 3, bieten die Möglichkeit, die fachlichen Schwerpunkte nach persönlichen Neigungen und beruflichen Zielen zu wählen. Durch die angebotenen Lehrveranstaltungen der Wahlpflichtmodule können zusätzliche Kernkompetenzen in für die Lebensmittelindustrie wichtigen Bereichen wie Mess-, Steuer- und Regelungstechnik, Strömungslehre, Bioanalytik und Biotechnologie, Zusatzstoffe und Statistik erlangt werden.

Berufsermöglichend und praxisnah studieren

Das „Praxisbezogene Ausbildungsmodul“ bietet die Möglichkeit, berufsermöglichend zu studieren. Vom ersten bis zum dritten Semester sind dazu Projektarbeiten im Umfang von 9 ECTS vorgesehen. Der fachliche Kompetenzerwerb erfolgt dabei in Firmen bzw. akademischen Forschungseinrichtungen.

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.

Forschen an der FH OÖ

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

Unser Leuchtturmprojekt FFOQSI (Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation; ffoqsi.at) und zahlreiche weitere Forschungsprojekte (Josef Ressel Zentren, Interreg Projekte, FFG Basisprojekte, IBW/EFRE & JTF Projekte) 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

Pädagogische Koordinatorin

→ FH-Ass.Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Marion Dornmayr-Pfaffenhuemer

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