

Lebensmitteltechnologie und Ernährung

Entwickle die Lebensmittel der Zukunft

Lebensmittel der Zukunft sollen hochwertig sein, zur Gesundheit der Menschen beitragen und gleichzeitig nachhaltig produziert werden. Dafür wird zum einen ein gutes Verständnis von Ernährung, zum anderen für die naturwissenschaftlich-technischen Hintergründe der Lebensmittelproduktion benötigt. Diese Ausbildung ermöglicht es den Absolvent*innen, gesunde und nachhaltige Lebensmittel zu entwickeln.

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, sowie in der Qualitätssicherung und der Qualitätskontrolle im gesamten Lebensmittelbereich. Die Kenntnisse im Bereich der Ernährungslehre und der Rohstoffe machen die Absolvent*innen auch zu Ansprechpartner*innen sowohl für Produktentwickler*innen als auch für das Marketing.

Themen

- Naturwissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Fächer
- Lebensmitteltechnologie, Qualitätssicherung
- Allgemeine technische Fächer
- Projekte und Laborpraxis
- Soft Skills und Wirtschaft
- Forschung Lebensmitteltechnologie und Ernährung

Praxis und Forschung im Studium

Das Studium ist sehr praxisorientiert. Forschung wird im Studiengang groß geschrieben. Die Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich Rohstoffcharakterisierung, im Besonderen von Obst und Gemüse, sowie darin vorhandener bioaktiver Inhaltsstoffe. Die Aufklärung der Wirkung dieser Substanzen auf molekularer Ebene erfolgt mit modernsten Methoden der Molekular- und Zellbiologie, analytischen Chemie und Biophysik. In klinischen Studien wird die ernährungsphysiologische Wirkung untersucht.

Akademischer Abschluss

- Bachelor of Science in Engineering (BSc)

Studiendauer

- 6 Semester (180 ECTS)

Zugangsvoraussetzungen

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

Bewerbung

- Online, Infos & Termine auf fh-ooe.at/bewerbung

Aufnahmeverfahren

- Beratungs- und Aufnahmegespräch

Praktikum

- Mindestens 10 Wochen, im In- oder Ausland

Auslandserfahrung

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

Anrechnung von Vorkenntnissen

- Werden individuell nach Vorlage entsprechender Ausbildungsnachweise behandelt.

Kosten

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



Studienplan

Lebensmitteltechnologie und Ernährung

01 + 02 Sem	Technische Grundlagen	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Chemie	Soft Skills, Wirtschaft	Wahlfächer
03 Sem	Molekular- & Mikrobiologie und Biochemie		Verfahrens- & Anlagentechnik	Ernährungslehre	Lebensmittelverarbeitung
04 Sem	Lebensmitteltechnologie	Molekular- & Mikrobiologie und Diätetik		Wahlfächer	
05 Sem	Lebensmittelproduktion und -verarbeitung		Qualitätsmanagement und Recht	Wahlfächer	
06 Sem	Qualitätsmanagement und Recht	Berufspraktikum			Bachelorarbeit

Wahlfächer¹

- Ernährung bestimmter Personengruppen, Allergien und Unverträglichkeiten, Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel
- Projektmanagement, wissenschaftliches Arbeiten und Dokumentation
- Technologie des Bierbrauens
- Mikrobiologie und Biochemie
- Betriebswirtschaftslehre und Englisch
- Rohstoffkunde, Recycling und Reststoffverwertung
- Umweltmanagement, Abwasserbiotechnologie, Umwelttechnik- und analytik, Life Cycle Analysis
- Pflanzliche und tierische Produktion

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.



„Bei uns werden die Studierenden praxisnah ausgebildet und gehen gut gerüstet ins Berufsleben – denn echte Chancen werden nicht mit KI generiert!“

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

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

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, Berufspraktika und Bachelorarbeiten. Individuelle Betreuung durch erfahrenes Forschungspersonal gewährleistet einen bestmöglichen Wissens- und Erfahrungszuwachs der LTE-Absolvent*innen. Eine gute Anbindung an die Wirtschaft ermöglicht ein Studium, das sich an der Praxis orientiert.

LTE @ Social Media

- Instagram
- LinkedIn
- Facebook

Kontakt

Studiengangsleitung

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

Pädagogische Koordinatorin

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

Studiengangsadministration

- Julia Eder
- Judith El Miligi

FH OÖ Fakultät für Technik und Angewandte Naturwissenschaften
Stelzhamerstraße 23, 4600 Wels/Austria
+43 5 0804 43025 | sekretariat.lte@fh-wels.at

¹ Kommen vorbehaltlich ausreichender Teilnehmer*innenzahl zustande.