



BSc Lebensmitteltechnologie

www.wageningenuniversity.de/blt | 2016-2017

Studenten erzählen

Kristina Reinbold hat sich für den Studiengang entschieden, weil sie sich mit der Herstellung von Lebensmitteln beschäftigen möchte:

„In meinem Studiengang lernt man mehr über die Zusammenstellung von Lebensmitteln und welche Gefahren diese mit sich bringen können wie z .B. toxikologische oder mikrobiologische Risiken. Des Weiteren wird danach geschaut, wie man diese Risiken während der Produktion, Verpackung und Distribution von Lebensmitteln für Konsumenten minimieren kann. Ich würde diesen Studiengang besonders Leuten empfehlen, die naturwissenschaftlich interessiert sind und gerne im Labor arbeiten.“



“ *Der Studiengang vermittelt mir gerade im Bachelor ein breites Grundwissen, sowohl im naturwissenschaftlichen, als auch im technischen Bereich.*“

Kristina, Studentin

Der Studiengang im Überblick

Welche Zutaten muss ich wann, wie und in welcher Menge während der Herstellung eines Produkts hinzufügen? Und was muss ich noch beachten bei der Herstellung, Lagerung und dem Transport dieses Lebensmittels, um es den Wünschen des Konsumenten entsprechen zu lassen? Das alles sind Fragen, worum es bei Lebensmitteltechnologie geht.

Im Studiengang beurteilst du Qualität aus verschiedenen Perspektiven. Aus der Sichtweise der Chemie betrachtest du die Zusammensetzung von Rohstoffen und die chemischen Reaktionen während der Produktion. Bleiben Geruch, Farbe und Geschmack erhalten? Mit deinen physikalischen Kenntnissen bestimmst du die Textur, Konsistenz oder Stabilität eines Produkts. Wie sahnig muss Vanillesoße sein,

wie gut streichbar Erdnussbutter? Mit der Verfahrenstechnik optimierst du die Produktion, wodurch du Kosten, Energie oder Wasser sparst. Mit neuen Verpackungsmethoden kannst du Lebensmittel länger haltbar machen. Wie bleiben die Kekse so knusprig? Oder du benutzt deine Kenntnisse, der Mikrobiologie, um Schimmel und Bakterien aus dem Produktionsprozess herauszuhalten.

Der Studiengang

Studienaufbau

Das erste Studienjahr ist ein Einführungs- und Orientierungsjahr. Du belegst lebensmitteltechnologische Fächer, sowie Chemie, Biologie und Mathematik. Diese formen die Basis für den Rest deines Studiums.

Im zweiten und dritten Studienjahr belegst du weiterführende und vertiefende Fächer. Du beginnst das zweite Studienjahr mit Lebensmittelchemie, -mikrobiologie und -physik. Du erweiterst deine Grundlagenkenntnisse mit Fächern wie Verpackungstechnologie, Prozesskunde, Qualitätskunde und den Risikoaspekten von Lebensmitteln. Du kannst dich weiter vertiefen oder auch dein Wissen erweitern durch einen Minor oder freie Wahlpflichtfächer. Du belegst auch ein Pflichtfach, in dem du in einem Gruppenprojekt einen Auftrag eines Betriebs ausarbeitest. Du schließt deinen Bachelor ab mit einem eigenen

Forschungsprojekt im Rahmen einer Bachelorarbeit. Dabei untersuchst du beispielsweise, wie man nützliche Eiweiße aus dem Abfall von Zuckerrüben isoliert und wie man diese in anderen Lebensmitteln verwenden kann.

Neben Vorlesungen und Seminaren finden viele Praktika und andere Projektarbeiten statt. Bei dem Fach 'Food hazards' erarbeitest du in einer Gruppe das Fallbeispiel 'Sicherheitsrisiken einer Cateringmahlzeit'. Das erste Jahr ist noch auf Niederländisch. Im zweiten und dritten Jahr geht die Unterrichtssprache auf Englisch über.

Gestalte dein Studium nach Maß mit einem Minor

Im dritten Studienjahr bietet jeder Bachelorstudiengang der Wageningen University dir die Möglichkeit, mindestens 30 Studienpunkte durch freie Wahlfächer zu belegen. Diese Studienpunkte kannst du durch selbst gewählte Fächer oder einen Minor (eine Anzahl Fächer innerhalb eines bestimmten Fachgebiets) füllen. Wageningen University hat ein breites Angebot an Minoren, aber du kannst auch einen Minor an einer anderen Universität machen, sowohl in den Niederlanden als auch im Ausland. Damit kannst du deinen Minor als „Ausflug“ in ein anderes Fachgebiet oder als Vertiefung in deinem eigenen Studienbereich nutzen. Für mehr Information schau auf unserer Seite wuni.nl/minor.

Das solltest du nicht verpassen

Im dritten Jahr hast du die Möglichkeit mit deinen Kommilitonen eine Exkursion ins Ausland zu machen. In dieser Zeit besuchst du verschiedene europäische Betriebe und Forschungsinstitute. Dabei lernst du mehr über die Technologie und Entwicklung von Produkten in anderen Ländern. Während der Exkursion siehst du wie Bier gebraut wird, Gemüse verarbeitet oder Chips produziert werden.



Zulassung

Um zu dem Studiengang Lebensmitteltechnologie zugelassen werden zu können, benötigst du das Abitur und Englisch auf Grundkursniveau. Du musst drei der folgenden Fächer auf Grundkurs und eins davon auf Leistungskursniveau bis zum letzten Schuljahr belegt haben: Mathematik, Chemie, Physik, Biologie. Außerdem musst du Niederländischkenntnisse mit dem NT2 Zertifikat vorweisen. Mehr Informationen unter www.wageningenuniversity.de.

Die Fortsetzung

„ In der Lebensmitteltechnologie bist du immer mit etwas beschäftigt, was du im Supermarkt oder auf deinem Teller wiederfindest.“

Studieren in Holland

Theresa Hoefs wollte gerne im Ausland studieren und hat sich schnell an das Niederländisch gewöhnt:

„Ich habe mir immer wieder gesagt: versuche so viel wie möglich Niederländisch zu sprechen, egal ob dazu manchmal Hände und Füße zur Verständigung notwendig sind oder man sich vielleicht auch mal blamiert. Nur dadurch kommt man gut in eine Sprache rein und nach wenigen Monaten kann man sich gut verständigen. Obwohl die Niederlande und Deutschland so dicht beieinander liegen, gibt es kulturelle Unterschiede, wobei ich gar nicht direkt sagen kann, an welchen Faktoren das liegt. Ich kann die Niederlande als Studienort nur empfehlen. Und wer Angst vor der Sprache hat: Die Angst ist völlig unbegründet!“



Masterstudiengänge

Nach dem Abschluss deines Bachelors kannst du einen Master anschließen. Mit dem BSc Lebensmitteltechnologie hast du uneingeschränkten Zugang zu den folgenden drei Masterstudiengängen in Wageningen:

- > **MSc Food Technology** www.wageningenuniversity.eu/mft
- > **MSc Food Safety** www.wageningenuniversity.eu/mfs
- > **MSc Food Quality Management** www.wageningenuniversity.eu/mfq

In dem 2-jährigen Masterstudiengang in Wageningen kombinierst du vertiefende Fächer mit einem halbjährigen Praktikum außerhalb der Universität, wie zum Beispiel in einem Unternehmen, einem Forschungsinstitut oder an einer anderen Universität. Weiterhin arbeitest du ein halbes Jahr an einem Forschungsprojekt für deine Abschlussarbeit. Zum Beispiel untersuchst du Möglichkeiten, um fettarme Mayonnaise mit dem cremigen Geschmack von Vollfett-Mayonnaise herzustellen. Außerdem arbeitest du an einem Projekt, bei dem Studenten aus verschiedenen Studienrichtungen ein Problem in der Lebensmittelindustrie lösen. Wageningen University hat exzellente Kontakte ins Ausland. Dozenten haben Forschungsprojekte in der ganzen Welt, an denen Studenten teilnehmen können. Es ist auch möglich einen anderen Masterstudiengang in Wageningen, in den Niederlanden oder im Ausland zu machen. Eventuell musst du hierfür zusätzliche Fächer oder einen Minor, der auf den Studiengang ausgerichtet ist, belegen.




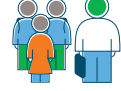




Berufsperspektiven

Forschung und Entwicklung von neuen Produkten ist wichtig, um auf die Wünsche des Konsumenten einzugehen. Aus diesem Grunde arbeiten viele Lebensmitteltechnologe letztendlich auch in diesem Bereich innerhalb eines Lebensmittelkonzerns, bei einem Forschungsinstitut oder bei der Regierung.

Oft vorkommende Positionen:

- > **Produktentwickler:** Du verbesserst bestehende Produkte oder entwirfst neue Produkte, zum Beispiel bei Nestlé oder Unilever.
- > **Prozesstechnologe:** Du optimierst den Herstellungsprozess, zum Beispiel bei Friesland Campina oder Heinz.
- > **Forscher:** Du arbeitest an einer Universität, Forschungsstätte oder innerhalb der Lebensmittelindustrie, beispielsweise bei Danone oder DSM oder dem Niederländische Institut für angewandte naturwissenschaftliche Forschung.
- > **Qualitätsexperte:** Du überwachst den Produktionsablauf, sodass ein qualitativ hochwertiges Produkt produziert werden kann, wie zum Beispiel bei Grolsch oder Aviko.
- > **Andere Möglichkeiten:** Du arbeitest als ein kommerzieller Manager in einer Bierbrauerei oder in einer industriellen Bäckerei. Oder du bist Sachbearbeiter, Pressesprecher oder Berater in einem Ministerium oder bei einem Warenprüfdienst. Oder du wirst Dozent oder Berater.

Studium in Zahlen & Fakten

| | | | | | |
|---|---|--------------|---|---|----------------|
| Studentenzufriedenheit in Noten zwischen 1 und 5 |  | 4,4 | Männer:Frauen |  | 39% 61% |
| Anzahl Studienanfänger |  | 141 | Studenten:Lehrkräfte Verhältnis |  | 6:1 |
| Unterrichtsstunden Studienanfänger* Anzahl angebotene Stunden pro Woche |  | 24-30 | Aufteilung Unterrichtsmethode im ersten Jahr |  | |
| Studienfortsätze nach dem zweiten Jahr |  | 90% | Vorlesungen | | 21% |
| Bachelorzeugnis innerhalb von vier Jahren innerhalb der universitären Ausbildung |  | 78% | Praktischer Unterricht | | 3% |
| | | | Seminar | | 34% |
| | | | (Computer)Praktikum | | 40% |
| | | | Exkursionen | | 2% |

Für mehr Information schau auf www.wageningenuniversity.nl/studieincijfers und www.studiekeuze123.nl.

* An der Wageningen University gibt es eine verbindliche Studienempfehlung. Mehr Infos findest du unter: www.wageningenuniversity.de/vse

Studienfächer

1. Studienjahr

- > Food Technology I
- > Statistics 2
- > General Chemistry 1
- > General Chemistry 2
- > Cell Biology
- > Organic Chemistry 1
- > Mathematics 2
- > Nutritional Aspects of Foods
- > Microbiology & Biochemistry
- > Mathematics 3
- > Organic Chemistry 2
- > Presentation Skills
- > Thermodynamics for Food Scientists
- > Food Production Chains

2. Studienjahr

- > Food Microbiology
- > Mathematical Concepts for Food Technology
- > Food Production and Preservation
- > Food Chemistry
- > Food Physics
- > Food Packaging and Design
- > Food Hazards
- > Food Engineering
- > Food Properties and Function
- > Quality Systems Operations

Schau für mehr Informationen über die Fächer auf wuni.nl/studiegids.

Bei Fragen über diesen Studiengang

- > **Studienberater:** +31 (0)317 483558, food.science@wur.nl
- > **Deutsche Studienberatung:** studienberatung@wur.nl oder +31 (0)317 484848
- > **Tag der offenen Tür:** 14. November 2015 und 12. März 2016 www.wageningenuniversity.de/tdot
- > **Schnuppertage:** www.wageningenuniversity.de/schnuppertag

Fakten über diesen Studiengang

- > **Studiendauer:** 3 Jahre
- > **Studiensprache:** Niederländisch und Englisch
- > **Abschluss:** Bachelor of Science
- > **Studienkosten:** ~ €1950 pro Studienjahr
- > **Anmeldefristen:**
 - Studiengang 01. Juli 2016
 - Sprachkurs 01. Juni 2016



+31 (0)6 20835816
[facebook.com/wageningenuniversity](https://www.facebook.com/wageningenuniversity)



[instagram.com/uniwageningen](https://www.instagram.com/uniwageningen)
[youtube.com/wageningenuniversity](https://www.youtube.com/wageningenuniversity)



twitter.com/uniwageningen
[pinterest.com/uniwageningen](https://www.pinterest.com/uniwageningen)

