

Faszination Lebensmittel

Ernährung von morgen gestalten lernen

Gesellschaft und Ernährungsbranche stehen vor großen Herausforderungen und Transformationen hin zu nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Lösungen. Wie können zum Beispiel Burger nachhaltig und gesund gestaltet und Babynahrung sicher produziert werden? Hinter diesen und vielen anderen Produkten und Prozessen steckt fundiertes Wissen aus der Lebensmitteltechnologie. An der Hochschule Bremerhaven lernen Studierende in den Studiengängen Food Science (Bachelor) und Lebensmitteltechnologie (Master), wie sie mit innovativen Lebensmitteln die Ernährung von morgen mitgestalten – wissenschaftlich fundiert, verantwortungsvoll und praxisnah.



© Kai Martin Ulrich

Wirtschaftsgüter. Deshalb spielen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Marketing und E-Commerce im Studium eine wichtige Rolle. Studierende lernen, wie Produkte erfolgreich auf den Markt kommen und welche Verantwortung Unternehmen gegenüber Verbraucher*innen, Umwelt und Gesellschaft tragen. Neben praxisnahen Lehrveranstaltungen steht die direkte Vernetzung mit der Ernährungsindustrie im Fokus. Aus diesem Grund ist in das 4. Semester eine Praxisphase in der Ernährungsindustrie integriert und ermöglicht, das gelernte Wissen praktisch umzusetzen und neue Impulse für das weitere Studium zu gewinnen.

Der praxisintegrierte duale Studiengang Food Science bietet den Studierenden die direkte Verknüpfung aus Arbeit im Unternehmen und Studium an der Hochschule Bremerhaven. Inhaltlich ähnelt der Verlauf dem klassischen Bachelorstudiengang und wird durch zusätzliche Praxisphasen in den Kooperationsunternehmen innerhalb des Studiums ergänzt. Fazit: Wer Naturwissenschaften und Wirtschaft spannend findet, gerne praktisch arbeitet und Essen nicht nur konsumieren, sondern mitgestalten will, findet mit Food Science an der Hochschule Bremerhaven einen abwechslungsreichen und praxisbezogenen Einstieg in

Bachelorstudiengang Food Science

Der Start in die Welt der Lebensmittel und Ernährung

Die Bachelorstudiengänge **Food Science** (7 Sem.) und **Food Science praxisintegriert dual** (6 Sem.) bieten die perfekte Grundlage für einen Start in die Ernährungsbranche. Beide Studiengänge sind inhaltlich vielseitig, weil Lebensmittel ein komplexes Thema sind: Sie werden nicht nur hergestellt, sondern müssen auch schmecken, gesund sein und wirtschaftlich produziert werden. Sensorik-Tests, Laborpraktika und Projektarbeiten gehören fest zum Studium. Ab dem dritten Semester stehen zwei **Vertiefungsrichtungen** zur Wahl (♦ Tabelle):

Lebensmitteltechnologie (Abschluss: Bachelor of Engineering) fokussiert sich auf die technische Seite der Lebensmittelherstellung. Fragen wie „Welche Verfahren sorgen für Haltbarkeit, Sicherheit und Qualität?“ und „Wie lassen sich Produktionsprozesse effizient und nachhaltig gestalten?“ werden beantwortet.

Die Studierenden beschäftigen sich mit modernen Produktionsanlagen, Verpackungslösungen, Qualitätsmanagement und Hygiene.

Lebensmittelwirtschaft (Abschluss: Bachelor of Science) setzt den Fokus auf wirtschaftswissenschaftliche und organisatorische Aufgaben. Lebensmittel sind nicht nur Nahrung, sondern auch

Gute Gründe für die Hochschule:

- Praxisbezug ab dem 1. Semester in modernen Laboren
- Projekte, Kooperationen mit Wirtschaftspartnern, Exkursionen und Wettbewerbe fördern individuelles Potenzial der Studierenden
- kurze Wege auf dem Campus und ein buntes und aktives studentisches Leben
- zentrale Lage in der Innenstadt und an der Wesermündung
- krisensichere Arbeitsplätze und eine aktive Forschungslandschaft in der Lebensmittel- und Ernährungsbranche

1. Sem. / 30 CP	2. Sem. / 29 CP	3. Sem. / 31 CP	4. Sem. / 30 CP	5. Sem. / 30 CP	6. Sem. / 30 CP	7. Sem. / 30 CP	
Mathematik	Physik	LM-Mikrobiologie	Praxissemester	Projektmanagement	Sensorik	Personalwesen und -führung	
LT Basisreaktionen	Analytische Chemie	Chemical Analysis of Food		Functional Food	Vertiefung LT* oder LW* (z. B. Hygiene, LM-Physik, Investitionen u. Finanzierung)	Vertiefung LT* oder LW* (z. B. Automatisierung, Produktinnovation, Marktforschung)	Wahlmodul
Rohstoffkunde und Ernährung I	Mikrobiologie	LM-Technik		Produkttechnologie I LT* oder LW*			Produkttechnologie II LT* oder LW*
Chemie der LM	Grundlagen LM*-Technik	Angewandte Statistik					
Qualitätsmanagement	Ernährung II	Vertiefung 3. Semester (LT*) o. LW* (z. B. Food Marketing oder Logistik)					
Grundlagen VWL/BWL	LM-Recht	Produkttechnologie I oder LW*					

*LM: Lebensmittel, LT: Vertiefung Lebensmitteltechnologie; LW: Vertiefung Lebensmittelwirtschaft; Produkttechnologie I und II: Wahl aus Pflanzliche Lebensmittel und Getränke, Fleisch und Fleischersatz, Fisch, Sea Food & Convenience, Lebensmittel-Biotechnologie oder Verpackungstechnologie

Tab.: Modulübersicht Food Science (Bachelor)

eine spannende Branche. Egal, ob Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Forschung oder Marketing – dieser Studiengang öffnet viele Türen für die berufliche Zukunft.

Master Lebensmitteltechnologie – für die kreativen Führungsköpfe von Morgen

Wer Lebensmittel nicht nur verstehen, sondern sie innovativer gestalten möchte, findet mit dem dreisemestrigen Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (Abschluss: Master of Engineering) die richtige Weiterbildungsmöglichkeit. Dieser verknüpft das Thema Ernährung gezielt mit Technologie, Produktinnovation und Management – mit klarem Praxisbezug und guten Berufschancen. Nach zwei Semestern an der Hochschule Bremerhaven geht es direkt in die Praxis und zur Masterarbeit über. Ziel ist es, die Studierenden zu Fach- und Führungskräften auszubilden, die nicht nur verstehen, wie Lebensmittel entstehen, sondern die auch strategisch denken, innovative Produkte entwickeln und komplexe Prozesse steuern. Um den Berufseinstieg in internationale Teams und Berufsfelder zu erleichtern, findet ein Teil der Lehrveranstaltungen auf Englisch statt.

Ein Schwerpunkt liegt darauf, neue Lebensmittel mit besonderen Eigenschaften zu entwickeln – zum Beispiel funktionelle Produkte für Gesundheit oder Nachhaltigkeit. Die Studierenden eignen sich darüber hinaus Wissen an, wie man Führung,

„Mein Studium der Lebensmitteltechnologie/Food Science ist für mich eine durchweg positive Erfahrung. Besonders gefällt mir die praxisorientierte Ausrichtung, die den Studiengang lebendig und abwechslungsreich macht. Durch Laborarbeiten, Praktika und Exkursionen konnte ich viele praktische Einblicke gewinnen und theoretische Inhalte direkt anwenden. Diese Praxisphasen helfen mir, das Gelernte zu vertiefen und die Abläufe in der Lebensmittelproduktion besser zu verstehen.“

Tessa (Zitat von Studycheck)

Projektarbeit, Teamarbeit und wirtschaftliches Denken miteinander verbindet. Das sind wichtige Kenntnisse für alle, die nach dem Studium Projektleitungen oder Führungsaufgaben übernehmen möchten. Außerdem eröffnet der Master die Möglichkeit, sich gezielt zu spezialisieren oder Projekte im Ausland, z. B. in Kooperation mit Partnerhochschulen oder Unternehmen, durchzuführen.

Food Science (B.Sc. oder B.Eng.)

Regelstudienzeit: 7 Sem. (210 ECTS); dual: 6 Sem. (180 ECTS)

Akkreditierung: seit 2006, derzeit in Reakkreditierung; dual: bis 2029

Zulassungsmodus: zulassungsfrei (kein NC)

Zulassungsvoraussetzungen: Abitur/Fachabitur oder 3-jährige Ausbildung (dual: zusätzlich Kooperationsunternehmen)

Besonderheiten: Vertiefungsrichtungen Lebensmitteltechnologie (LT) oder Lebensmittelwirtschaft (LW)

Studienbeginn: Sommer- und Wintersemester

Bewerbungsfrist: bis 15. August (WiSe)
bis 15. Februar (SoSe)

Abschluss: LT: Bachelor of Engineering oder LW: Bachelor of Science (dual: Bachelor of Engineering)

Semesterbeitrag: 420,00 € (WiSe 2025/26)

Kontakt: www.hs-bremerhaven.de/barbara-kleine-kalmer

