



Duales Studium - Lebensmitteltechnologie

Vorteile

- Mehrere Abschlüsse in kurzer Zeit
- Effiziente Ausbildung, die Zeit und Kosten spart
- Angemessene monatliche Vergütung für 10 Semester (5Jahre)
- Verzahnung von praktischer und akademischer Ausbildung

Studiengang/Ausbildungsberuf

- Duales Bachelor-Studium der Lebensmitteltechnologie in Verbindung mit der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Hochschule: Hochschule Neubrandenburg
- Berufsschule: Regionales Berufliches Bildungszentrum des Landkreises Ludwigslust-Parchim
- Betrieb: LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
- **Abschluss: Bachelor of Science (B.Sc.) Lebensmitteltechnologie + Berufsabschluss**

Ausbildungsdauer und Voraussetzungen

- Ausbildungsdauer: Zehnsemestrige Ausbildung (5 Jahre)
- Ausbildungsbeginn: 1. September 2022
- Zulassungsvoraussetzung: Allgemeine Hochschulreife (Abitur), Fachhochschulreife

Ausbildungsschwerpunkte:

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Ausbildungsintegriert (AI)			
1. Sem.	Grundlagen der Technik	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	Physik
	Mathematik und Statistik		
1. Projektarbeit			Chemie
2. Sem.	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Lebensmittelphysik	Technische Thermodynamik & Strömungslehre
	Lebensmittelrecht	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	
3. & 4. Sem.	Betriebliche Ausbildung inkl. Berufsanteile		
5. Sem.	Mikrobiologie	Verfahrenstechnik 1	Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen
	Verpackungstechnologie	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre
6. Sem.	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	Verfahrenstechnik 2	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz
	Lebensmittelchemie	Unternehmensführung/ Management	Milchtechnologie
7. & 8. Sem.	Betriebliche Ausbildung inkl. Berufsanteile & Industriepraktikum		
9. Sem.	Fleisch- und Fischtechnologie	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Projektarbeit
	Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul • Gärungstechnologie • Nachwachsende Energieträger • Interdisziplinäres Projektseminar • Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	
10. Sem.	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	Wahlpflichtmodul • Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion • Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion • Vegane und vegetarische Lebensmittel	Bachelor – Arbeit
	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte		
	Industrielle Biotechnologie		