

LEBENSMITTEL: PRODUKT- UND PROZESSENTWICKLUNG

Wir stehen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion: schon heute für morgen. Im berufsbegleitend-dualen Masterstudium vertiefen Sie sich in Entwicklungs- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln. Die Themen reichen von Produktentwicklung und Prozessdesign über Qualitätsmanagement bis hin zur Optimierung von Produktionslinien.

Diese Fachthemen erwarten Sie im Studium:

Produktentwicklung. Innovation

Sie befassen sich nicht nur mit der Entwicklung von Lebensmittelprodukten, sondern auch mit der Gestaltung optimierter Prozesse und Anlagen. Außerdem lernen Sie innovative Lebensmittel- und biotechnologische Verfahren der Rohstoffvorbereitung und Lebensmittelverarbeitung kennen.

Hygiene. Anlagen- & Prozessdesign.

Wir vermitteln Ihnen vertieftes Wissen im Bereich der Lebensmittelchemie und -mikrobiologie sowie der Lebensmittelverfahrenstechnik und -biotechnologie. Schwerpunkte liegen dabei im Hygienemanagement und hygienischem Design von Anlagen und Prozessen sowie in der integrierten Produkt- und Prozessentwicklung und -optimierung. Die praktische Ausbildung in unseren Labors und in den Produktionsanlagen der Projektpartner:innen unterstützt die vernetzte Betrachtung von Entwicklung und Design von Produktideen und Prozessen bis hin zu technischen Anlagen.

Qualität. Management. Recht.

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse in den Bereichen Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Regulatory Compliance. Außerdem lernen Sie, wie man Humansensorik und instrumentelle Analytik einsetzt, um die Qualitätssicherung entlang der Lebensmittelkette zu gewährleisten.

FACTS



Master of Science in Engineering (MSc)



Berufsbegleitend / Dual



4 Semester / 120 ECTS



FH JOANNEUM Graz



Unterrichtssprache: Deutsch

- 15 Studienplätze pro Jahr
- Interimistische Studiengangsleiterin:
Mag. Dr. Barbara Pöllinger-Zierler
- Studiengebühren: keine für Studierende aus der EU, dem EWR und der Schweiz
- Alle Infos zu Terminen, Voraussetzungen, Bewerbung und Aufnahmeverfahren finden Sie online.
- www.fh-joanneum.at/lem

Wussten Sie, ...

... dass Sie das Zertifikat als Systembeauftragte:r Qualität mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit erwerben können?



Betriebspraxis. Masterarbeit.

Ab dem ersten Studienjahr erfolgt der Know-how-Transfer von der Hochschule in die betriebliche Praxis und umgekehrt. Hier können Sie sich in betrieblichen Projekten und der Masterarbeit individuell spezialisieren, etwa im Bereich Smart Food Production.

Organisation

Die berufsbegleitend-duale Organisationsform des Studiums verbindet Präsenzzeiten an der FH mit individueller Spezialisierung in einem industriellen, gewerblichen oder auch landwirtschaftlichen Ausbildungsbetrieb. Zusätzlich zur Ausbildung können Sie weiterhin in Ihrem Unternehmen beruflich tätig sein. Der Unterricht an der FH JOANNEUM findet an Freitagen und Samstagen abwechselnd in Präsenz und online statt. Weiters verbringen Sie zwei geblockte Wochen pro Semester an der FH JOANNEUM, die vor allem für die praktische Ausbildung im Labor und Technikum genutzt werden.

CURRICULUM: 120 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1.Semester	LV-Typ	SWS	ECTS
Lebensmittelwissenschaften und -technik	ILV	2,5	5
Lebensmittelverfahrenstechnik	VO	1	2
Lebensmittelbiotechnologie	VO	1	2
Laborübungen Lebensmittelverfahrenstechnik	LB	1	1
Lebensmittelchemie und -mikrobiologie	VO	2	4
Laborübungen Lebensmittelchemie und -mikrobiologie	LB	1	1
Ernährungsphysiologie	VO	1	2
Technofunktionale Inhaltsstoffe	VO	2	3
Produktcontrolling	VO	2	3
Betriebs- und Personalmanagement	VO	2	2
Begleitung Unternehmensprojekte	SE	0,5	5
		16	30

3.Semester	LV-Typ	SWS	ECTS
Marktanalyse und Konsumforschung	VO	2	3
Food System Trends	VO	2	2
Lebensmittelrechtliche Grundlagen	VO	2	3
Legal Compliance Management	VO	2	2
Produkt- und Prozessentwicklung	ILV	6	8
Innovation und Management	VO	1	2
Unternehmensprojekt 2	PR	0,5	8
Begleitung Unternehmensprojekt 2	SE	2	2
		17,5	30

Zielgruppe

Das Masterstudium richtet sich an Absolvent:innen eines technischen oder naturwissenschaftlichen Bachelorstudiums, möglichst mit erster Praxiserfahrung entlang der Wertschöpfungskette.

Berufsfelder

Absolvent:innen des Masterstudiums arbeiten vorrangig in einem gewerblichen oder industriellen Unternehmen, das verarbeitete Lebensmittel herstellt und auf den Markt bringt. Sie verfügen über das Know-how, eine industrielle Produktion zu leiten oder Teilverantwortungen zu übernehmen: von der Produktentwicklung über das Qualitätsmanagement bis hin zur Optimierung von Produktionslinien oder -systemen. Dabei werden modernste Technologien und alle Anforderungen der Lebensmittelsicherheit berücksichtigt.

2.Semester	LV-Typ	SWS	ECTS
Instrumentelle Analytik und angewandte Sensorik	VO	1	2
Laborübungen Instrumentelle Analytik und angewandte Sensorik	LB	2,5	3
Hygienisches Design und Prozesstechnik	ILV	3	5
Innovationen in der Haltbarmachung und Verpackung	VO	2	3
Übungen Innovationen in der Haltbarmachung und Verpackung	UE	1	2
Integriertes Qualitätsmanagement	ILV	4	5
Unternehmensprojekt 1	PR	0,5	8
Begleitung Unternehmensprojekt 1	SE	2	2
		16	30

4.Semester	LV-Typ	SWS	ECTS
Smart Food Factory und Digitalisierung	ILV	4	5
Seminar Masterarbeit	SE	2	4
Masterprüfung	FA	0	1
Masterarbeit	MA	0,5	20
		6,5	30

ILV = Integrierte Lehrveranstaltung, SE = Seminar, VO = Vorlesung, PT = Projekt, MA = Masterarbeit, FA = Masterprüfung, SWS = Semesterwochenstunden, ECTS = Europäisches System zur Übertragung und Akkumulierung von Studienleistungen