



**HOCHSCHULE OSNABRÜCK**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



# WIRTSCHAFTS- INGENIEURWESEN LEBENSMITTELPRODUKTION

Bachelor of Engineering (B.Eng.)

**AuL**

FAKULTÄT AGRARWISSENSCHAFTEN UND  
LANDSCHAFTSARCHITEKTUR



## DAS STUDIUM FÜR BERUFE AN DEN SCHNITTSTELLEN VON WIRTSCHAFT, TECHNIK UND NATURWISSENSCHAFTEN

Du interessierst dich für Themen aus Naturwissenschaft, Technik und Wirtschaftswissenschaften? Dann haben wir das richtige für Dich: Im Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion lernst du den gesamten Weg der Lebensmittel von der Rohstoffherzeugung bis hin zu den Endkonsumierenden kennen. Modernste Lebensmitteltechniken, die Entwicklung und das Management von neuen Produkten sowie aktuelle Fragestellungen zur Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln sind nur einige der vielfältigen Themen in deinem zukünftigen Studium.

Gute Produkte herstellen und dabei bestmöglich wirtschaften – das ist ein wichtiges Ziel und eine große Herausforderung für alle Hersteller von Lebensmitteln. Um dies zu ermöglichen, qualifiziert dich unser Studiengang für vielfältige Möglichkeiten in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie. Du kannst im späteren Berufsleben unter anderem die folgenden Fragen fundiert beantworten:

- Wie werden Rohstoffe bestmöglich beschafft und anschließend verarbeitet?
- Wie wird ein Produkt entwickelt und auf den Markt gebracht?
- Wie lässt sich kosteneffizient arbeiten und gleichzeitig qualitativ hochwertig?
- Wie kann man eine Produktion fortlaufend optimieren?

## DER STUDIENGANG AUF EINEN BLICK

<b>Abschluss</b>	Bachelor of Engineering (B.Eng.)
<b>Studienform</b>	Grundständiger Vollzeitstudiengang
<b>Regelstudienzeit</b>	6 Semester
<b>Studienbeginn</b>	Wintersemester
<b>Bewerbungsschluss</b>	1. September des jeweiligen Jahres
<b>Standort</b>	Osnabrück – Campus Haste
<b>Zulassungsvoraussetzungen</b>	Hochschulzugangsberechtigung und ein fachlich einschlägiges Praktikum (Vorpraktikum) von 8 Wochen Dauer, mindestens 4 Wochen davon sind im Produktionsbereich der Lebensmittelwirtschaft zu absolvieren. Eine anerkannte Berufsausbildung wird angerechnet.
<b>Zulassungsbeschränkung</b>	Nein

## DEIN STUDIENVERLAUF

Der Studiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion umfasst 6 Semester.

Im ersten und zweiten Semester legen entsprechende Pflichtmodule die fachlichen Grundlagen für dein weiteres Studium. Ab dem dritten Semester vertiefst du über die Wahlpflichtmodule dein Wissen im lebensmitteltechnischen und/oder betriebswirtschaftlichen Bereich, entsprechend deiner persönlichen Präferenzen und Stärken.

In jedem Semester gibt es eine Blockwoche, die Zeit für besondere Veranstaltungen außerhalb des normalen Studienbetriebes lässt, z.B. für Exkursionen in spannende Betriebe. Über die Projektarbeit im fünften Semester und das Berufspraktische Projekt im letzten Semester wirst du Schritt für Schritt auf den Berufsalltag vorbereitet.

# STUDIENVERLAUF | WIRTSCHAFTSINGENIEURWESEN LEBENSMITTELPRODUKTION (B.ENG.)

1	Digitalisierung und Programmierung	Grundlagen der BWL und Kostenrechnung	Lebensmittelmikrobiologie und Laborarbeitstechniken	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	Mathematische Methoden	Statistik
2	Chemie der Lebensmittel	Vertrieb und E-Commerce	Lebensmittelphysik	Marketing und Verhaltenspsychologie	Produktionsmanagement und Logistik	Technical and Business English
3	Internes Rechnungswesen	Lebensmittelkunde und Lebensmittelverarbeitung	Lebensmitteltechnik	Lebensmittel tierischer Herkunft	Planung und Vorbereitung wissenschaftlicher Projekte	Wahlpflichtmodul
4	Lebensmittelrecht	Qualitätsmanagement Lebensmittelproduktion – Grundlagen	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul
5	Praxisprojekt ODER International Project (optional im 4. Semester oder semesterübergreifend im 4./5. Semester)		Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlpflichtmodul
6	Exkursionen und Fachtagungen	Berufspraktisches Projekt		Bachelorarbeit		

Pflichtmodule (135 von 180 LP)

Wahlpflichtmodule (45 von 180 LP)

Möchtest du die Welt entdecken und ein Semester im Ausland verbringen? Dann bietet das fünfte Semester die perfekte Gelegenheit dazu: du kannst dein Praxisprojekt im Ausland absolvieren und dort gleichzeitig studieren. So hast du die Chance, wertvolle internationale Erfahrungen zu sammeln. Es gefällt dir an der internationalen Hochschule sehr gut? Dann kannst du auch dein Berufspraktisches Projekt und die Bachelorarbeit dort absolvieren.



## SCHWERPUNKT FOOD AM CAMPUS HASTE

Im Studiengang legen wir besonderen Wert darauf, dass du dein neues Wissen gleich praktisch anwenden kannst. Deswegen besteht ein großer Teil des Studiums aus Übungen, Laborpraktika und Gruppenarbeiten, in denen du die Theorie unmittelbar anwenden kannst. Dabei arbeiten wir mit zahlreichen Unternehmen zusammen, bei denen reale Fragestellungen bearbeitet werden. Verschiedene Studiengänge am Campus Haste arbeiten dabei mit einem starken Schwerpunkt Food zusammen.

## DEIN STUDIENUMFELD

In der Region Osnabrück bist Du mittendrin im Zentrum der deutschen Ernährungswirtschaft: Apetito, Storck, Coppenrath & Wiese, Froneri und viele andere haben ihre Standorte in unmittelbarer Nähe. Diese Dichte an lebensmittelverarbeitenden Betrieben bietet Dir hervorragende Möglichkeiten für praktische Erfahrungen.

Durch die enge Kooperation mit der Lebensmittelbranche stehen Dir viele Angebote offen: Du kannst an Exkursionen teilnehmen, Praktika absolvieren und von Gastvorträgen sowie Lehraufträgen von erfahrenen Branchenexperten profitieren.

Zudem kannst Du in Projekt- und Abschlussarbeiten an aktuellen Fragestellungen arbeiten und in Forschungsprojekten mitwirken. Ein spannender Übergang in den Beruf wird so hervorragend vorbereitet.

Eine besondere Stärke ist unsere Zusammenarbeit mit dem DIL Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück: Du erhältst Zugang zu spannenden Forschungsthemen, wie z.B. neue Technologien zur Haltbarmachung und Strukturbildung, Gewinnung und Strukturierung alternativer Proteine, Upcycling von Nebenströmen durch biotechnologische Prozesse sowie zu den Bereichen Lebensmittelanalytik, Produkt- und Prozessentwicklung, Automatisierung und Robotik.

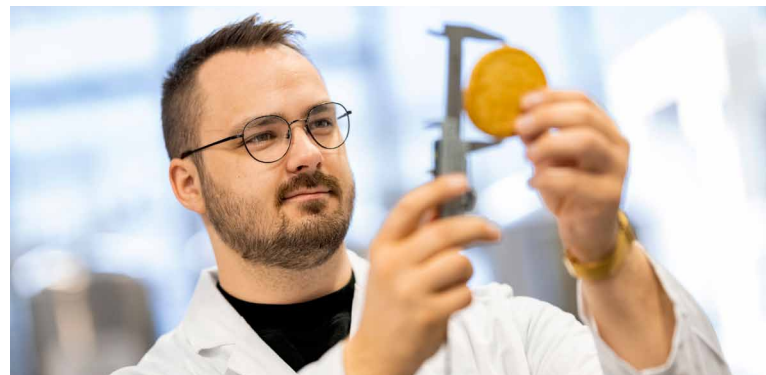


## DEINE BERUFSPERSPEKTIVEN

Das Studium bereitet dich darauf vor, in Unternehmen oder Verbänden Verantwortung zu übernehmen, um wirtschaftlich effiziente, nachhaltige und sozial verträgliche Lösungen für die Herausforderungen der modernen Lebensmittelproduktion zu entwickeln. Nach diesem Studium bist Du in der Lage, innovative Konzepte und Technologien anzuwenden und zu entwickeln. Du kannst auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden verantwortlich arbeiten und entscheiden.

Typische spätere Einsatzbereiche sind unter anderem:

- Rohstoffbeschaffung
- Qualitätsmanagement
- Produktion und Logistik
- Produktentwicklung
- Marketing und Vertrieb





## KONTAKT

Du hast noch Fragen zum Studium oder möchtest einmal eine Lehrveranstaltung des Studiengangs probeweise besuchen? Sprich uns hierzu gerne an:



Prof. Dr. Jacob Ewert  
Nachhaltige Lebensmitteltechnik  
Oldenburger Landstraße 62  
49090 Osnabrück, Campus Haste  
Tel.: 0541 969-5275  
E-Mail: [j.ewert@hs-osnabrueck.de](mailto:j.ewert@hs-osnabrueck.de)  
[hs-osnabrueck.de/en/prof-dr-jacob-ewert](https://hs-osnabrueck.de/en/prof-dr-jacob-ewert)



Prof. Dr. Frank Balsliemke  
Betriebswirtschaft, Lean Management  
Oldenburger Landstraße 62  
49090 Osnabrück, Campus Haste  
Tel.: 0541 969-5296  
E-Mail: [f.balsliemke@hs-osnabrueck.de](mailto:f.balsliemke@hs-osnabrueck.de)  
[hs-osnabrueck.de/prof-dr-frank-balsliemke](https://hs-osnabrueck.de/prof-dr-frank-balsliemke)



Mehr Informationen zum Studium