

Masterstudium

LEBENSMITTEL: PRODUKT- UND PROZESSENTWICKLUNG

Wir stehen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion: schon heute für morgen. Im dualen Masterstudium vertiefen Sie sich in Verarbeitungs- und Veredelungsprozesse von Lebensmitteln. Die Themen reichen von Produktentwicklung und Prozessdesign über Qualitätsmanagement bis hin zur Innovation 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 biotechnische Verfahren der Rohstoffvorbereitung und Lebensmittelverarbeitung kennen.

Hygiene. Anlagen- & Prozessdesign.

Wir vermitteln Ihnen chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen, wobei der Schwerpunkt auf Hygienemanagement und hygienisches Design von Anlagen und Prozessen liegt. Die praktische Ausbildung in unseren Labors und in den Produktionsanlagen der Projektpartner rückt die Entwicklung und das Design kleiner, flexibler, vernetzter und mobiler Verarbeitungseinheiten in den Fokus.

Qualität. Management. Recht.

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

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 Entwicklungsprojekten und der Masterarbeit individuell spezialisieren, etwa im Bereich Smart Food Production.

FACTS



Master of Science in Engineering (MSc)



Dual



4 Semester / 120 ECTS



FH JOANNEUM Graz



Unterrichtssprache: Deutsch

- 15 Studienplätze pro Jahr

- Studiengangsleiter:

DI Johannes Haas

- 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 bzw. Systembeauftragter Qualität mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit erwerben können?



Organisation

Die duale Organisationsform verbindet das Präsenzstudium mit individueller Spezialisierung in einem industriellen, gewerblichen oder landwirtschaftlichen Ausbildungsbetrieb. Das heißt, zusätzlich zur Ausbildung können Sie weiterhin in Ihrem Unternehmen beruflich tätig sein. Sie verbringen drei geblockte Theoriephasen (insgesamt 18 Wochen) für die naturwissenschaftlich-technischen Module sowie 20 Freitage und Samstagvormittage für die Management-Module an der FH JOANNEUM.

Zielgruppe

Das Masterstudium richtet sich an Absolventinnen und Absolventen eines technischen oder naturwissenschaftlichen Bachelorstudiums, möglichst mit erster Praxiserfahrung entlang der Wertschöpfungskette vom Bauernhof bis zum Handelsunternehmen.

Im Besonderen richtet sich das Studium auch an Übernehmerinnen und Übernehmer landwirtschaftlicher Betriebe sowie an gewerbliche Start-ups, die mit innovativen Produktkonzepten in die Verarbeitung sowie Direktvermarktung einsteigen.

Berufsfelder

Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiums arbeiten vorrangig in einem landwirtschaftlichen, 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 Innovation von Produktionslinien oder -systemen. Dabei werden modernster Technologie und alle Anforderungen der Lebensmittelsicherheit berücksichtigt.

CURRICULUM: 120 ECTS (30 ECTS pro Semester)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
Physiologie	Analytik	Smart Food Factory	Master-Arbeit
Lebensmittelwissenschaften	Hygienisches Design	Projekt: Prozessentwicklung und Prozessmanagement	
Lebensmitteltechnologie	Haltbarmachung und Verpackung	Lebensmittelrecht	
Produkt- und Prozessentwicklung	Integriertes Qualitätsmanagement	Unternehmensführung	
Markt- und Konsumforschung	Betriebsprojekt: Produkt- und Prozessentwicklung	Betriebsprojekt: Qualitäts- und Rechtsmanagement	
Betriebspraxis 1	Betriebspraxis 2	Betriebspraxis 3	

Wissenschaftliche Grundlagen & Methoden 15 ECTS	Technik 25 ECT	Management 20 ECTS	Fächerübergreifende Qualifikationen 5 ECT	Pflichtpraktikum 25 ECTS	Master-Arbeit 30 ECTS
--	-------------------	-----------------------	--	-----------------------------	--------------------------