Future Food Systems

– Lebensmitteltechnologie und Verpackungstechnologie

HOCHSCHULE HANNOVER
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES AND ARTS

Abschluss, Dauer:	Bachelor of Engineering, 7 Semester (3,5 Jahre)
Studienform:	Vollzeitstudium in Präsenz, Beginn im Winter- und Sommersemester
Inhalte:	Naturwissenschaften, Lebensmittel, Mikrobiologie, BWL, Prozesstechnik, Verpackung, Produktentwicklung, Nachhaltigkeit

Was kann ich später damit machen?

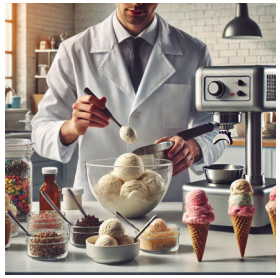
Qualitätssicherung



Ich bin für die Sicherheit und Qualität unserer Produkte verantwortlich.

- Kontrolle durch Laboranalysen
- Enge Zusammenarbeit mit der Produktion zur Qualitätsoptimierung

Produktentwicklung



Ich bin Produktentwickler für Lebensmittelrezepturen.

- Rezepturentwicklung, Wahl der Verpackung, Verkostung
- Erfüllung von Kunden-anforderungen, z. B. vegane Lebensmittel

Produktion



Ich bin stellvertretende Produktionsleiterin.

- Planung der Produktion und des Produktionsteams
- Projektarbeit z.B. Optimierung der Produktion, Nachhaltigkeit (Energie, Wasser…)