

Lebensmittelingenieur FH

Lebensmittelingenieurin FH

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie / in Life Technologies

Fachhochschule FH

Berufsfeld 2
Nahrung



Tätigkeiten

Lebensmittelingenieure und Lebensmittelingenieurinnen FH (Bachelor of Science) übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmitteln verantwortlich.

Lebensmittelingenieurinnen FH können, abhängig von der Vertiefungsrichtung während des Studiums und den individuellen Interessen, in diversen Bereichen der Lebensmittelindustrie tätig sein. Je nach Betrieb und Tätigkeitsfeld unterscheiden sich die Aufgaben und Arbeiten stark voneinander.

Lebensmittelingenieure FH sind in der Forschung und Entwicklung tätig. Sie verarbeiten zum Beispiel pflanzliche und tierische Rohstoffe zu Lebensmitteln respektive Getränken. Sie befassen sich mit dem Ernährungsverhalten der Bevölkerung, führen Marktanalysen durch und entwickeln anhand der Beobachtungen und Evaluationen neue Lebensmittel. Teilweise fügen sie bestehenden Produkten andere Aromen bei und kreieren so neue Geschmacksrichtungen.

Lebensmittelingenieurinnen FH sind nebst der Entwicklung auch für den Produktionsablauf zuständig. Sie testen Herstellverfahren in Versuchsanlagen, optimieren die Produktions- und Verpackungsprozesse und achten dabei auf wirtschaftliche und umweltgerechte Kriterien. Weiter erarbeiten sie Kriterienkataloge, in denen sie die Methoden und Prozesse für die Qualitätsprüfung festhalten.

Neben naturwissenschaftlichem und technologischem Wissen verfügen Lebensmittelingenieure FH auch über Kenntnisse im Management, in Konsumwissenschaften und im Marketing. Als Projektmanager oder Führungskräfte in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie sind sie für die Betriebswirtschaft, das Controlling und die Finanzen zuständig.

Ausbildung

Grundlage

Hochschulförderungs- u. Hochschulkoordinationsgesetz vom 30.9.2011

Bildungsangebote

- ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil: Studiengang Lebensmitteltechnologie
- BFH HAFL Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, Zollikofen: Studiengang Food Science & Management
- HES-SO Wallis, Sitten (D/F): Studiengang Life Technologies, Vertiefung Lebensmitteltechnologie

Dauer

6 Semester Vollzeit, Teilzeit entsprechend länger

Vertiefungsrichtungen

- ZHAW: Lebensmitteltechnologie, Getränketechnologie, Ernährung
- BFH HAFL: Technologie, Lebensmittelwirtschaft, Konsumwissenschaften und Marketing
- HES-SO: Lebensmittelmikrobiologie, Charakterisierung von Lebensmitteln, Technologie der Lebensmittel, Produkteentwicklung, Lebensmittelverfahrenstechnik, Food Safety

Abschluss

Eidg. anerkanntes Diplom "Bachelor of Science [FH] in Lebensmitteltechnologie" oder "Bachelor of Science HES-SO in Life Technologies"

Voraussetzungen

Prüfungsfreie Aufnahme:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung mit Berufsmaturität in der Lebensmittelbranche oder in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld
- oder
- gymnasiale Maturität oder Fachmaturität und 1 Jahr berufsfeldbezogenes Praktikum vor Studienbeginn

Über Details zu den Zulassungsbedingungen und Praktikumsinhalten informieren die Fachhochschulen.

Anforderungen

- Führungseigenschaften
- Fähigkeit, Projekte zu entwickeln, durchzuführen und zu überprüfen
- hohes Qualitätsbewusstsein
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn

Weiterbildung

Fachhochschule (Master)

Master of Science (MSc) in Life Science, Master of Science (MSc) in Business Administration/Betriebsökonomie

Universität / ETH (Master)

Über die Zulassungsbedingungen mit Bachelor FH informieren Universitäten und ETH.

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten zu verschiedenen Fachbereichen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Finance and Supply Chain Management, CAS in Food Sociology and Nutrition, CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility, CAS in Food Product and Sales Management, CAS in Lebensmittelrecht oder CAS in den Bereichen Management oder Unternehmensführung

Spezialisierung

Lebensmittelinspektor/in

Kurse und Tagungen

Angebote von Fachhochschulen und Hochschulen

Berufsverhältnisse

Lebensmittelingenieure und Lebensmittelingenieurinnen FH übernehmen anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Sie sind in den Bereichen Forschung, Entwicklung, Qualitäts- oder Produktmanagement, Beratung, Marketing oder Verkauf tätig. Lebensmittelingenieurinnen sind gesuchte Fachkräfte. Mit der entsprechenden Weiterbildung können sie bei kantonalen Gesundheitsdepartementen als Lebensmittelinspektorinnen arbeiten.

Weitere Informationen

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences and Facility Management
8820 Wädenswil
Telefon: +41 58 934 50 00
www.zhaw.ch/de/lsfm

Berner Fachhochschule,
Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften
BFH HAFL
3052 Zollikofen
Telefon: 031 910 21 11
www.hafl.bfh.ch

HES-SO Wallis
Institut Life Technologies
1950 Sion
Telefon: +41 27 606 85 11
www.hevs.ch

Fachzeitschriften:
"foodaktuell"
"Lebensmittel-Technologie"
"Lebensmittel-Industrie"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Biotechnologe/-login FH (BSc)	14 / 0.540.3.0
Chemiker/in FH (BSc)	14 / 0.540.17.0
Oenologe/-login FH (BSc)	2 / 0.210.7.0
Agronom/in FH (BSc)	1 / 0.130.1.0
Umweltingenieur/in FH (BSc)	1 / 0.170.10.0