

Kurstage

7./8. Oktober 2022
11./12. November 2022
2./3. Dezember 2022
20./21. Jänner 2023
3./4. März 2023
14./15. April 2023
5./6. Mai 2023
2./3. Juni 2023
28./29. September 2023
(Exkursionen und Zertifikatsverleihung)



Lebensmittelchemie und -technologie

Kursstart: 7./8. Oktober 2022

Fakten

Kursdauer
2 Semester

Abschluss
Zertifikat der TU Graz
10 ECTS

Unterrichtszeiten
Freitag: 8:30–17:30 Uhr
Samstag: 8:30–15:30 Uhr

Kursort
TU Graz

Anmeldung
bis zum 17. Juli 2022
Anmeldeformular unter:
> www.tugraz.at/go/LLL-LMCT

Teilnahmegebühren

€ 4.600,- (MwSt.-frei)
Einzelmodulbuchung (I, II oder III): je € 1.400,- (MwSt.-frei)
(nach Maßgabe verfügbarer Plätze)

Kontakt und Beratung

Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie
Assoc.Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Barbara Siegmund
Tel.: +43-316-873-32506
E-Mail: barbara.siegmund@tugraz.at
inkl. Kursunterlagen, Pausengetränke und Exkursionen
SFG-Fördermöglichkeit für steirische Unternehmen

Universitätskurs



LIFE LONG
LEARNING



Modernste Ausstattung im
neuen Chemiegebäude
der TU Graz

Lebensmittelchemie und -technologie

Dem Trend der Globalisierung in der Lebensmittelproduktion und dem Größenwachstum einiger weniger international agierender Lebensmittelkonzerne steht in den vergangenen Jahren der Trend zur Regionalisierung, im Zuge derer die Konsumentinnen und Konsumenten wieder verstärkt auf meist qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region setzen, gegenüber.

Die Lebensmittelindustrie gehört in Österreich zu den größten Industriesektoren. Zur Aufrechterhaltung der Wettbewerbsfähigkeit ist es vor allem für Klein- und Mittelbetriebe notwendig, einerseits qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren, die sich vom „Standardsortiment“ abheben und andererseits laufend mit innovativen Produkten auf den Markt zu kommen. Gerade für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Klein- und Mittelbetrieben ist es daher notwendig, alle Aspekte, die Lebensmittel und deren Herstellung betreffen, umfassend zu erkennen.

Dieser Universitätskurs vermittelt Ihnen nicht nur lebensmittelchemische und lebensmitteltechnologische Grundlagen, sondern auch neue wegweisende Erkenntnisse und Trends, die Sie unterstützen, neue innovative und qualitativ hochwertige Lebensmittelprodukte zu entwickeln.



Module und Inhalte

Modul I Grundlagen

- › Naturwissenschaftliche Grundlagen – Lebensmittelchemie
- › Grundlagen der Lebensmittelanalytik
- › Grundlagen der Mikrobiologie

Modul II Lebensmitteltechnologie

- › Lebensmitteltechnologie 1 – tierische Produkte
- › Lebensmitteltechnologie 2 – pflanzliche Produkte
- › Neue Lebensmitteltechnologien
- › Zusatzstoffe

Modul III Spezielle Kapitel

- › Allergien/Unverträglichkeiten
- › Organische Rückstände in Lebensmitteln
- › QS Konzepte, Zertifizierungen
- › Lebensmittelrecht, Lebensmittelkennzeichnung
- › Rückverfolgbarkeit, Authentizitätskontrolle
- › Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln
- › Einführung in die Lebensmittelproduktentwicklung
- › Lebensmittelverpackung

Modul IV Fachexkursion

- › Lebensmitteltechnologische Exkursion
- › Lebensmitteltechnologische Exkursion – Seminar



Praxisnahes Lernen durch

- › Experten und Expertinnen aus Wissenschaft und Praxis
- › Speziell auf die Zielgruppe ausgerichtete Lehrunterlagen
- › Fachexkursionen/Betriebsbesichtigungen

Zielgruppen und Voraussetzungen

- › Personen mit fachspezifischer Ausbildung für verschiedene Bereiche der Lebensmittelverarbeitung und -produktion und mit einschlägiger Berufserfahrung
- › Personen mit Bachelor- oder Masterabschluss aus fachfremden Studien (z.B. BWL oder Jus) mit entsprechender Berufserfahrung in der lebensmittelproduzierenden bzw. lebensmittelverarbeitenden Industrie

Detaillierte Voraussetzungen:

- › www.tugraz.at/go/LLL-LMCT

IN KOOPERATION MIT

