

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE STUDIEREN

Sehr vielseitiges und praxisnahes Studium

Spezialisierungsmöglichkeiten in den Gebieten:

- Nachhaltige Lebensmittelproduktion
- Qualitätsmanagement
- Vegetarische und vegane Lebensmittel

Vorteile:

- Unsere Absolvent*innen haben beste Chancen auf gut bezahlte und sichere Arbeitsplätze
- Modernste Herstellungs- und Untersuchungstechnik für unterschiedlichste Lebensmittel
- Zukunftsorientierter und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
- Enger Anwendungsbezug durch vielfältige Praktika, Projekte und Exkursionen
- Individuelle Förderung durch Mathe-Vorkurs und Tutorien
- Optimale Unterstützung bei einem möglichen Auslandssemester
- Auswahl aus zwei aufbauenden Masterstudiengängen möglich

Ausstattung

Auf über 1.600 m² modernste Labor- und Technikumsausstattung zur Herstellung von:

- Veganen Lebensmitteln inkl. veganen Ersatzprodukten für Fleischwaren und Milcherzeugnisse
- Teig- und Backwaren
- Molkereiprodukten
- Süßwaren und Speiseeis
- Gemüse- und Fruchtprodukten, Getränken
- Fleisch- und Fischwaren
- Algen als zukünftige Nahrungspflanzen
- Moderne Raum- und IT-Ausstattung (inkl. Co-Working-Spaces)
- Mehrfach preisgekrönte Bibliothek
- Campus-Hochschule mit individueller Betreuung und persönlichem Kontakt zu Professor*innen
- Zukunftsweisende Projekte mit Lebensmittelbetrieben im hochschuleigenen Forschungsinstitut „ZELT“

KONTAKTADRESSEN

Hochschule Neubrandenburg
Brodaer Straße 2
17033 Neubrandenburg

Kontakt zum Studiengang
Cindy Müller
Tel.: 0395 5693-2002
E-Mail: sekretariat.al@hs-nb.de

Studienberatung
Gitte Zeipelt
Tel.: 0395 5693-1014
E-Mail: studienberatung@hs-nb.de

Immatrikulations- und Prüfungsamt
Dana Richter
Tel.: 0395 5693-1106
E-Mail: drichter@hs-nb.de



- Günstige Studierendenwohnheime direkt auf dem Campus, 10 Minuten vom Tollensesee entfernt
- In 90 Minuten mit der Bahn in Berlin oder dem Auto an der Ostsee
- Buntes Studierendenleben, z. B. mit eigenem Club und Studierenden-Radio
- Enger studentischer Zusammenhalt



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences



Bachelor-Studiengang

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

FAKTEN ZUM STUDIENGANG

- 7 Semester
- Bachelor of Science
Ingenieur*in für Lebensmitteltechnologie
- Kein NC
- Kein Vorpraktikum notwendig

Zugangsvoraussetzungen

- Allgemeine Hochschulreife oder
- Fachhochschulreife oder
- Fachgebundene Hochschulreife

Bewerbung

Die Bewerbung erfolgt ausschließlich online über unser Bewerbungsportal www.hs-nb.de/bewerbung

Das Portal wird Anfang Mai freigeschaltet, dort gibt es weitere Hinweise zur Bewerbung und den erforderlichen Unterlagen, Bewerbungsschluss ist der **31.08.**

Mehr Informationen zum Studiengang



WIR MACHEN LEBENSMITTEL



veganer



nachhaltiger



sicherer

STUDIENABLAUF

- Semester 1-3: Naturwissenschaftliche Grundlagen immer mit direktem Bezug zu Lebensmitteln (Ernährung, Chemie, Mathematik, Mikrobiologie etc.)
- Semester 4-6: Technologie der Lebensmittelherstellung (vegetarisch, vegan und tierisch), nachhaltige Ressourcennutzung, Biotechnologie
- Alle Module der Semester 1-6 immer auch mit praktischen Anteilen
- 1 Praxissemester in einem Lebensmittelbetrieb
- Bachelor-Arbeit (Bearbeitungszeit: 9 Wochen)

Auch dabei

- Technik: Grundlagen, Verfahrenstechnik, Messtechnik
- Erwerb von Sprach- und Methodenkompetenzen sowie Schlüsselqualifikationen („Soft Skills“)
- Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Personalführung & Management
- Lebensmittelrecht inklusive Lebensmittelkennzeichnung

PERSPEKTIVEN

Unsere Absolvent*innen sind bestens qualifiziert für gut bezahlte und sichere Jobs in regionalen, nationalen und internationalen Betrieben in diversen Branchen und Positionen

Berufseinstieg in der Industrie, nachhaltigen Start-ups und traditionellen Manufakturen möglich

Firmenkontakte bei Forschungsprojekten und im Praxissemester sorgen für beste Chancen beim Karrierestart

Häufigste Aufgabenfelder:

- Produktion, Produktentwicklung, Qualitätssicherung
- Wissenschaftliche Institute, Forschungseinrichtungen und Laboratorien
- Marketingorganisationen
- Öffentlicher Dienst (z. B. Lebensmittelüberwachung, Arbeitsschutz)
- Firmenberatung, Verbände und Hochschulen

