

Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit

Hochschule Anhalt, Campus Bernburg
Master of Science



Übersicht

Studieninhalte und -ziele

Mit ihrem Fokus auf Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit ist die Ökotrophologie ein dynamisches und zukunftsorientiertes Fach, das neue Impulse setzt und wichtige Beiträge zur Lösung aktueller Herausforderungen leistet. Die Ökotrophologie basiert auf naturwissenschaftlichen Fächern sowie lebensmitteltechnologischen und ingenieurwissenschaftlichen Disziplinen und integriert sozial-, wirtschafts- und rechtswissenschaftliche Aspekte. Der Masterstudiengang Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit bereitet Studierende auf dieses spannende Aufgabenfeld vor.

Nach dem Bachelorabschluss bietet das Masterstudium die Möglichkeit, sich intensiver mit bestimmten Schwerpunkten der Ökotrophologie zu befassen. Das Masterprogramm fokussiert sich besonders auf Lebensmittelsicherheit, -qualität, -hygiene und -technologie. Es ist somit speziell auf jene Studieninteressenten zugeschnitten, die ihre berufliche Zukunft in der Ernährungswirtschaft und bei Einrichtungen der Lebensmittelüberwachung wie Prüflaboren sowie in der Verwaltung, bei Behörden und Branchenverbänden, die für die Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind, sehen.

Um die dafür notwendigen Kompetenzen entwickeln zu können, wird das Studium vor allem durch die Themenbereiche Lebensmittelqualität und -technologie, Lebensmittelsicherheit und -hygiene sowie durch praxisrelevante Inhalte wie Qualitäts- und Projektmanagement geprägt.

Um Entscheidungen in der Ernährungswirtschaft treffen und Prozesse steuern und beeinflussen zu können, müssen verschiedene Blickwinkel einbezogen werden: Die technisch-technologische Machbarkeit bei der Produktion ebenso wie das Verhalten und die Ansprüche der Verbraucher; die wirtschaftlichen Interessen der Unternehmen ebenso wie die gesellschaftlichen Normen und Regeln; die mit dem Angebot und dem Verzehr von Lebensmitteln verbundenen Anforderungen und Konsequenzen für den menschlichen Organismus ebenso wie die Folgen für die Umwelt und das Gemeinwesen. Das Masterstudium der Ökotrophologie an der Hochschule Anhalt berücksichtigt diese Vielfalt, so dass Studieren zu einem Erlebnis für all jene wird, die bereit sind, Grenzen traditioneller Fachgebiete zugunsten einer ganzheitlichen Herangehensweise zu überschreiten.

Studienschwerpunkte

- Lebensmittelqualität, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement;
- Lebensmittelsicherheit und -hygiene;
- Lebensmitteltechnologie;
- Lebensmittelchemie, -analytik und -sensorik;
- Produktentwicklung

Daten zum Studiengang

- **Abschluss:** Master of Science (M. Sc.)
- **Studienort:** Bernburg
- **Studiendauer:** 4 Semester
- **Studienbeginn:** Wintersemester oder Sommersemester
- **Studienform:** Vollzeitstudium
- **Unterrichtssprache:** Deutsch



Allgemeine Fragen

Hochschule Anhalt
Studienberatung
Tel.: +49 (0) 3496 67 5203
studienberatung@hs-anhalt.de

Fachspezifische Fragen

Prof. Dr. Wilfried Rozhon
Wilfried.Rozhon@hs-anhalt.de

Zur Internetseite des Fachbereiches

Fachbereich 1:
[Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung](#)

Zur Internetseite des Studienganges

- **Credits:** 120
- **Akkreditierung:** akkreditiert bis 30.09.2028

Zulassungsvoraussetzungen

Hochschulabschluss

Zulassungsvoraussetzung ist ein qualifiziert abgeschlossenes Studium an einer Hochschule oder Universität in Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaften oder in vergleichbaren Studiengängen mit einer Regelstudienzeit von mindestens drei Jahren (180 ECTS).

Sprachkenntnisse Deutsch

Anerkannte deutsche Sprachzertifikate für internationale Bewerber:

- DSH2
- TestDaF-4xTDN4
- ggf. gleichwertige Sprachnachweise

Bewerbungszeiträume

International Uni Assist

15.03. – 15.09. (WiSe)

15.09. – 15.03. (SoSe)

National SSC Portal

15.05. – 15.09. (WiSe)

15.11. – 15.03. (SoS)

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Masterstudiengang Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit (M. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Studienplan

Studieninhalte und -verlauf

1. Fachsemester

Pflichtmodule

- Lebensmittelhygiene
- Angewandte Lebensmittelsensorik
- Qualitäts-, Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement
- Qualität landwirtschaftlicher Erzeugnisse
- Lebensmitteltechnologie und -qualität

Wahlpflichtmodule

es ist ein Modul aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

2. Fachsemester

Pflichtmodule

- Betriebshygiene in der Lebensmittelwirtschaft
- Chemisch-analytische Aspekte der Lebensmittelqualität
- Spezielle Betriebswirtschaftslehre
- Statistische Qualitätskontrolle
- Projektmanagement
- Ernährung und Gesundheit

Wahlpflichtmodule

es ist ein Modul aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

3. Fachsemester

Pflichtmodule

- Angewandtes Lebensmittelrecht
- Optimierung und Validierung chemisch-analytischer Methoden
- Projekt

Wahlpflichtmodule

es ist ein Modul aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

4. Fachsemester

Wahlpflichtmodule

es ist ein Modul aus dem Wahlpflichtmodulangebot zu wählen (siehe unten)

Pflichtmodule

- Masterarbeit
- Masterkolloquium

Wahlpflichtmodulkatalog

- Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion (WiSe)
- Internationaler Handel im Agribusiness (WiSe)
- Mikrobiologische Prozesskontrolle (WiSe)
- Lebensmittelmarketing (SoSe)
- Angewandte Produktentwicklung (SoSe)
- Spuren- und Rückstandsanalytik (SoSe)
- Wahrnehmung und Kommunikation (SoSe)
- Studium Generale

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Masterstudiengang Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit (M. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Perspektiven

Berufliche Perspektiven

Mit dem Master-Abschluss können die Absolventen als Führungskräfte im mittleren und höheren Management von Unternehmen oder auch im öffentlichen Dienst tätig werden.

Das betrifft insbesondere:

- die Lebensmittelherstellung und den Lebensmittelhandel einschließlich der vor- und nachgelagerten Bereiche, besonders das Qualitäts- und Hygienemanagement sowie die Produktentwicklung;
- Beratungs- und Zertifizierungsleistungen für das Qualitäts- und Hygienemanagement;
- die Lebensmittelanalytik;
- lebensmittelspezifische Dienstleistungen auf dem Sektor der Reinigung und Desinfektion sowie der Schädlingsbekämpfung;
- das Management von Großküchen;
- die Aus- und Weiterbildung sowie die Beratung im Verbraucherbereich;
- die Verwaltung, Behörden und Branchenverbänden, die für die Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind.

Jetzt bewerben

Zur Bewerbung für den Masterstudiengang Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit (M. Sc.) an der Hochschule Anhalt

Ernährungswissenschaften