

Lebensmitteltechnologie

Hochschule Neubrandenburg (University of Applied Sciences)
Bachelor of Science



Kurzprofil

Ein zukunftsweisendes Berufsfeld

Menschen brauchen Lebensmittel und Lebensmitteltechnolog*innen entwickeln, produzieren und sichern Lebensmittel im großen Maßstab. Sie sind somit in einem zukunftsweisenden und krisensicheren Arbeitsfeld aktiv.

Käse, Gewürzgurken, Wein, Schokolade, Bier, aber auch Brotbackmischungen, Nudeln und Aufbackbrötchen... Produkte wie diese müssen in Qualität, Aroma und Geschmack hervorragend sein, und dabei gesunden und sicheren Genuss versprechen.

Bei uns lernen Sie alles von A bis Z über Lebensmittel und deren Technologie, und Sie können sich sogar innerhalb des Studiums zusätzlich auf „vegetarische und vegane Lebensmittel“, die „nachhaltige Lebensmittelproduktion“ und das „Qualitätsmanagement“ spezialisieren. Das ingenieurtechnische Studium bereitet auf verantwortungsvolle und kreative Tätigkeiten bei Entwicklern und Herstellern von Lebensmitteln ebenso vor, wie auf das Arbeiten in Lebensmittelämtern und Instituten.

Kerninfos:

- Studienort: Neubrandenburg
- Abschluss: Bachelor of Science Ingenieur*in für Lebensmitteltechnologie (auch als duales Studium möglich)
- Studienbeginn: Wintersemester
- Studiendauer: 7 Semester, 210 ECTS (mit anerkanntem Berufsabschluss in einem größeren Lebensmittelbetrieb nur 6 Semester; als duales Studium ausbildungsintegriert: 10 Semester)
- Hauptunterrichtssprache: Deutsch
- Zulassung: Keine Zulassungsbeschränkung (kein NC, kein Vorpraktikum)

Studienverlauf

Studienverlauf

Am Anfang werden ingenieurtechnische und naturwissenschaftliche Grundlagen gelehrt, danach wird das Studium aufbauend auf diesen Grundlagen fachspezifischer (z. B. Süßwarentechnologie, Technologie der Getreide und veganen Ersatzprodukte, Milchtechnologie, Gärungstechnologie, Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz, Technologie der Gemüse, Früchte und Öle). Von Anbeginn an werden selbständige und praktische Studienleistungen erbracht, besonderes Merkmal ist der hohe selbständige Praxisanteil in allen Lehrveranstaltungen. Abschlussarbeiten werden oft in Zusammenarbeit mit Lebensmittelbetrieben angefertigt.

Studieninhalte:

- Naturwissenschaftliche Grundlagen immer mit direktem Bezug zu Lebensmitteln (Mathematik, Physik, Chemie, Ernährung, Mikrobiologie)
- Technologie der Lebensmittelherstellung (vegetarisch, vegan und tierisch), nachhaltige Ressourcennutzung, Biotechnologie
- Alle Module immer auch mit praktischen Anteilen
- Praxissemester



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences

Kontakt

Die Studienberatung der Hochschule Neubrandenburg ist Ihre erste Anlaufstelle bei Fragen und Anliegen rund um die Studienwahl und die Aufnahme des Studiums.

Studienberatung:

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

zur Webseite >

[Instagram >](#)
[Twitter >](#)
[you tube >](#)
[Facebook >](#)

- Bachelor-Arbeit (Bearbeitungszeit: 9 Wochen)

Auch dabei

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

Bewerbung

Bewerbung/Zulassung

Zugangsvoraussetzungen

- die Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder
- die Fachhochschulreife oder
- ein Meisterabschluss bzw. eine gleichgestellte berufliche Fortbildungs- bzw. Fachschulprüfung oder
- Zeugnis der Hochschulzugangsprüfung

Die Bewerbung erfolgt ausschließlich online über unser Bewerbungsportal

www.hs-nb.de/bewerbung

Bewerbung möglich

- erstes Fachsemester nur zum Wintersemester
- höhere Fachsemester auch zum Sommersemester

Bewerbungsschluss

- 28. Februar für das Sommersemester (nur höhere Fachsemester)
- 31. August für das Wintersemester

Bewerbungsfristen für ausländische Studieninteressierte bei Bewerbungen über uni-assist können abweichen.

Freishaltung des Bewerbungsportals

- Anfang Mai für das Wintersemester
- Mitte November für das Sommersemester

Kontakt zum Immatrikulations- und Prüfungsamt:

Ariane Haß
Tel.: 0395 5693-1104
E-Mail: hass@hs-nb.de

Perspektiven

Besonderheiten /Perspektiven

Der Studiengang ist bestens mit Lebensmittelunternehmen und Einrichtungen auf regionaler, bundesweiter und internationaler Ebene vernetzt, was den Studierenden die Mitarbeit in hoch aktuellen Projekten und einen guten beruflichen Einstieg ermöglicht.

Häufigste Aufgabenfelder unserer Absolvent*innen:

In Lebensmittelbetrieben

- Produktion
- Produktentwicklung
- Qualitätssicherung

Weitere Aufgabenfelder unserer Absolvent*innen:

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

Ausstattung der Hochschule

Ausstattung der Hochschule

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

- Veganen Lebensmitteln inkl. veganen Ersatzprodukten für Fleischwaren und Milcherzeugnisse
- Teig- und Backwaren, z. B. Brot, Nudeln und Erdnuss-Flips
- Vegetarische Molkereiprodukte, z. B. Käse, Mascarpone und Fruchtjoghurt
- Süßwaren, z. B. Schokolade, Fruchtgummis und Speiseeis
- Gemüse- und Fruchtprodukte, z. B. Chips, fermentiertes Gemüse und Senf
- Getränke, z. B. Fruchtsaft, Wein und Bier
- Fleisch- und Fischwaren, z. B. Salami, Wiener und Kochschinken
- 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 Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH („ZELT“)
- Und in der Freizeit: In 10 Minuten am Tollensesee oder in 90 Minuten mit der Bahn in Berlin oder dem Auto an der Ostsee
- Buntes Studierendenleben auf dem Campus und enger studentischer Zusammenhalt

Studienmodule

Bachelor of Science

Semester 1:

- Chemie (3 CP)
- 1. Projektarbeit (3 CP)
- Humanernährung und Lebensmittelkunde 1 (5 CP)
- Grundlagen der Technik (6 CP)
- Mathematik und Statistik (8 CP)
- Physik (5 CP)

Semester 2:

- Chemie (4 CP)
- 1. Projektarbeit (2 CP)
- Humanernährung und Lebensmittelkunde 2 (5 CP)
- Einführung in die Lebensmitteltechnologie (4 CP)
- Lebensmittelphysik (5 CP)
- Lebensmittelrecht (5 CP)
- Technische Thermodynamik & Strömungslehre (5 CP)

Semester 3:

- Betriebswirtschaftslehre (5 CP)
- Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen (3 CP)
- Lebensmittelsensorik (5 CP)
- Verfahrenstechnik 1 (7 CP)
- Mikrobiologie (5 CP)
- Verpackungstechnologie (5 CP)

Semester 4:

- Unternehmensführung/Management (5 CP)
- Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz (5 CP)
- Milchtechnologie (5 CP)
- Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene (5 CP)
- Verfahrenstechnik 2 (5 CP)
- Lebensmittelchemie (5 CP)

Semester 5:

- Technologie der Gemüse, Früchte und Öle (5 CP)
- 2. Projektarbeit (10 CP)

- Fleisch- und Fischtechnologie (5 CP)
- Süßwaren- und Getränketechnologie (5 CP)

Wahlpflichtmodul (eines der folgenden Module wählbar):

- Gärungstechnologie (5 CP)
- Nachwachsende Energieträger (5 CP)
- Interdisziplinäres Projektseminar (5 CP)

Semester 6:

- Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte (5 CP)
- Industrielle Biotechnologie (5 CP)

Wahlpflichtmodul (eines der folgenden Module wählbar):

- Seminar vegane und vegetarische Lebensmittel (5 CP)
- Seminar Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion (5 CP)
- Seminar Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion (5 CP)

Semester 6 & 7 (semesterübergreifend)

- Industriepraktikum (30 CP)

Semester 7:

- Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten (3 CP)
- Bachelor-Arbeit (12 CP)

Anschließend direkter Übergang in das Masterprogramm „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie (3 Semester, Abschluss M. Sc.) möglich.