

## Berufsbild

Die Verarbeitung von Lebensmitteln lag, soweit sie nicht im Haushalt geschah, bis vor wenigen Jahrzehnten überwiegend in der Hand von handwerklich ausgebildeten Spezialisten wie Bäckern, Schlachtern, Köchen und Brauern. Bei der heutigen industriellen Herstellung reichen die handwerklichen Fähigkeiten allein nicht mehr aus. Es ist notwendig, die physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften von Roh- und Halbfertigprodukten zu kennen, und deren Veränderungen beim Bearbeiten auf wissenschaftlicher Grundlage beurteilen zu können. Für die sachgerechte Verarbeitung sind fundierte Kenntnisse von Verfahrensschritten wie Erwärmen, Gefrieren, Zerkleinern, Filtrieren, Verpacken usw. sehr wichtig. Dabei muss ein hoher Qualitätsstandard gesichert werden, der die ernährungsphysiologischen, sensorischen und rechtlichen Anforderungen erfüllt. Lebensmitteltechnologe müssen auch darauf achten, dass die Produkte kostengünstig hergestellt und auf dem Markt abgesetzt werden können.



## Das Studium der Lebensmitteltechnologie

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie beträgt bei uns 7 Semester und qualifiziert zum Ingenieur für Lebensmitteltechnologie mit dem Abschluss Bachelor of Science. Alternativ kann bei guten Studienleistungen in 3 Semestern ein Master-Studium abgeschlossen werden, das eine wissenschaftliche Vertiefung und Spezialisierung der Ausbildung bietet. In diesem Programm können Studierende Schwerpunkte aus den Bereichen „Lebensmittelproduktmanagement“, „Lebensmittelherstellung“ oder „Technologie von Non-Food Produkten“ auswählen.

## Spätere Arbeitsfelder

Ingenieure für Lebensmitteltechnologie finden ihr Tätigkeitsfeld in:

- Betrieben der Lebensmittel- und Zulieferindustrie (Produktion, Entwicklung, Qualitätssicherung)
- Betrieben der Maschinen- und Apparatebauindustrie
- wissenschaftlichen Instituten und Laboratorien
- Beratungs- und Planungsbüros
- Marketingorganisationen
- Behörden, Verbänden und Hochschulen

## Bachelor-Studiengang

### Zugangsvoraussetzungen

- Hochschulreife (Abitur) oder
- Fachhochschulreife

### Hochschulzugangsprüfung

Wer keine Fachhochschulreife erworben hat, kann über eine Hochschulzugangsprüfung zum Studium zugelassen werden. Voraussetzung ist eine abgeschlossene einschlägige Berufsausbildung und eine dreijährige berufliche Tätigkeit. Die Prüfung wird auf Antrag an der Hochschule Neubrandenburg abgelegt.

### Praktische Vorbildung

Vor dem Studienbeginn müssen Bewerberinnen und Bewerber ohne Berufserfahrung ein Vorpraktikum von mindestens 8 Wochen Dauer nachweisen. Bis zum Ende des 2. Semesters ist dann ein Vorpraktikum von insgesamt 13 Wochen (d. h. von zusätzlich 5 Wochen) abzuleisten.

Als Vorpraktikum werden Tätigkeiten in folgenden Bereichen anerkannt:

- Produktion in der Lebensmittelindustrie
- Produktion in der Zulieferindustrie der Lebensmittelindustrie (nicht Landwirtschaft oder Gartenbau)
- Labore, die sich mit der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln befassen
- Lebensmittelmaschinen- oder Apparate

## Studienablauf

### 1. bis 3. Semester

naturwissenschaftliche Grundlagen  
Betriebswirtschaft  
1. Studienarbeit

### 4./5. Semester

Spezielle Lebensmitteltechnologien  
2. Studienarbeit

### 6. Semester

externes Praxissemester

### 7. Semester

Wahlpflichtfach  
Bachelor-(Abschluss)arbeit



## Bachelor of Science (B.Sc.)

Schwerpunkte der ersten drei Semester sind die angewandten Naturwissenschaften sowie die technischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen. Während der beiden ersten Semester ist eine interdisziplinär angelegte Studienarbeit über ein bestimmtes Lebensmittel anzufertigen. Die Ergebnisse werden in Seminaren systematisch an die Mitstudierenden weitergegeben und in einer schriftlichen Hausarbeit dokumentiert.

In den folgenden Semestern bilden die angewandten Naturwissenschaften, Ingenieurwissenschaften und Betriebswirtschaftslehre und Business-Management die Schwerpunkte. In den lebensmitteltechnologischen Fächern des 4. und 5. Semesters soll ein breiter, interdisziplinärer Überblick über die produktspezifischen Technologien der wichtigsten Lebensmittelgruppen vermittelt werden. Während des 5. Semesters schreiben die Studierenden eine schriftliche Studienarbeit über die Technologie eines bestimmten Lebensmittels.

Das 6. Semester wird als Praxissemester in einschlägigen Betrieben der Nahrungsmittelindustrie absolviert. Mit dem 7. Semester wird das Studium durch die Belegung von speziellen Lehrveranstaltungen und des Wahlpflichtfaches sowie die Anfertigung der Bachelor-Arbeit abgeschlossen.

## Master-Studiengang

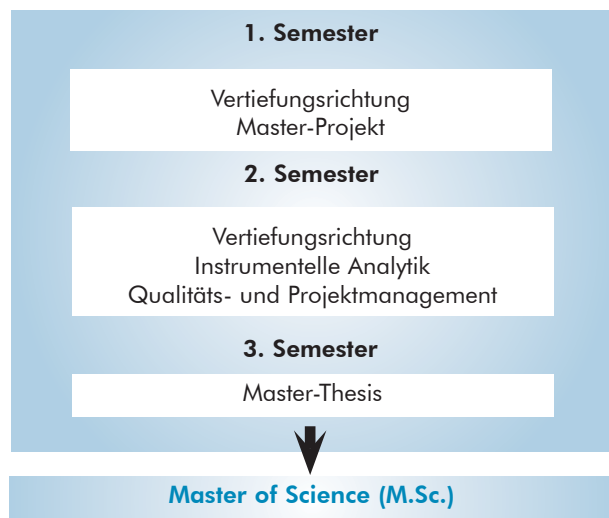
### Zugangsvoraussetzungen

Voraussetzung zum Studium ist ein nationaler/internationaler Hochschulabschluss. Weitere Zulassungsvoraussetzungen siehe Homepage bzw. Prüfungsordnung des Studienganges.

Bewerber mit einem 6-semestrigen Bachelorabschluss können durch eine Erweiterung der Studienzeit um ein Praxissemester in der Industrie ebenfalls den Masterabschluss erwerben.

Das Studium kann sowohl zum Sommer- als auch zum Wintersemester begonnen werden.

### Studienablauf



Im ersten Semester des Master-Studienganges werden Module aus der gewählten Vertiefungsrichtung gewählt und ein selbstständiges experimentelles Master-Projekt angefertigt. Im zweiten Semester folgen die Module Instrumentelle Analytik, Qualitäts- und Projektmanagement, die restlichen Module der Vertiefungsrichtung sowie ein freies Wahlpflichtfach. Die Master-Thesis füllt dann abschließend das ganze dritte Semester aus.

## Bewerbung

Hinweise zu den Bewerbungsterminen und Zulassungsvoraussetzungen finden Sie im Internet unter [www.hs-nb.de/bewerbung/html](http://www.hs-nb.de/bewerbung/html). Die Bewerbung erfolgt online. Es sind außerdem noch mindestens folgende Unterlagen einzureichen:

- Lebenslauf
- amtlich beglaubigte Kopie des Zeugnisses, das die Hochschulzugangsberechtigung nachweist
- Passbild
- weitere Unterlagen siehe Homepage

### Adresse für Bewerbungen

Hochschule Neubrandenburg  
Immatrikulations- und Prüfungsamt  
Postfach 110121  
17041 Neubrandenburg

### Kontaktadressen

Hochschule Neubrandenburg  
Brodaer Straße 2  
17033 Neubrandenburg  
[www.hs-nb.de](http://www.hs-nb.de)

Studiengang  
Dipl.-Ing. Rita Schäpe  
Tel. 0395 5693-2605

Zentrale Studienberatung  
Dipl.-Ing. Malve Ihrke  
Tel. 0395 5693-1101  
[zsb@hs-nb.de](mailto:zsb@hs-nb.de)

Immatrikulations- und Prüfungsamt  
Petra Schuldt  
Tel. 0395 5693-1104

Amt für Ausbildungsförderung (BAföG)  
Cornelia Kagel, Sylke Boldt,  
Anke Engler  
Tel. 0395 5693-9106/9105/9107

Studentenwerk Greifswald  
Bereich Studentisches Wohnen  
Silvia Zarnekow  
Tel. 0395 5693-9103

Stand: 08/2011



Hochschule Neubrandenburg  
University of Applied Sciences



## Studiengänge Lebensmitteltechnologie

# info

