

## Wozu Lebensmitteltechnologie studieren?

Der Mensch ist, was er isst!  
Lebensmitteltechnologie macht es möglich, dass wir jeden Tag aus einer großen Vielfalt von leckeren und bezahlbaren Lebensmitteln die auswählen können, die am besten zu uns passen.

Lebensmitteltechnologie ist ein spannendes und **abwechslungsreiches** Studium mit **50 % Praxisanteil**. Schwerpunkt ist die **ressourcenschonende Herstellung** von qualitativ **hochwertigen** und **sicheren Lebensmitteln**. Wir stellen in unseren Praktika z. B. Käse, Wein, Schokolade, Bier, aber auch veganes Hack, Nudeln und Brötchen her. Bei uns können Sie sich freiwillig in einem der folgenden Gebiete spezialisieren:

- **nachhaltige Lebensmittelproduktion**
- **Qualitätsmanagement**
- **vegetarische und vegane Lebensmittel**

Nach dem Studium haben Sie **beste Berufsaussichten** in der **krisensicheren** und **gut bezahlten** Lebensmittelbranche. Der Alltag von Lebensmitteltechnolog\*innen hat viele Gesichter, **Innovation** und **Tradition**, **Handwerk** und **Industrie**, **regional** und **global**.

Ein Studium der **Lebensmitteltechnologie** an unserer Hochschule öffnet den Weg in diese **faszinierende Welt**.

## Interessiert?

## Wo sind wir?



Alle Infos zum HIT finden Sie hier:



**Kontakt:**  
Hochschule Neubrandenburg  
Cindy Müller  
Sekretariat AL  
Brodaer Str. 2  
17033 Neubrandenburg  
Tel. 0395 5693-2002  
E-Mail: sekretariat.al@hs-nb.de

# Hochschulinformationstag 2025

Angebot der  
Studiengänge der  
**Lebensmitteltechnologie**  
der Hochschule  
Neubrandenburg

**26.04.2025**

**10:00 Uhr**

**Hochschule Neubrandenburg**

# WIR MACHEN LEBENSMITTEL



WIR MACHEN LEBENSMITTEL **besser!**

## Programm

**10:00 Uhr**

### Eröffnung & Begrüßung

Prof. Dr. Gerd Teschke  
Rektor der Hochschule Neubrandenburg  
Raum wird noch bekanntgegeben

**10:15 Uhr und 12:00 Uhr**

### Vorstellung der Studiengänge der Lebensmitteltechnologie

Prof. Dr. Peter Meurer  
Prodekan des Fachbereiches AL  
Raum wird noch bekanntgegeben

**11:00 Uhr und 12:45 Uhr**

Geführte **Rundgänge** durch Labore und Technikum  
Treffpunkt: vorderes Foyer, EG, Haus 3

## Lebensmitteltechnologie - Mehr als nur Technik!

### Stände und Aktionen

#### Entstehung diverser Produkte

Z. B. Produktion und Verkostung von verschiedenen Nudelsorten  
Technikum, Erdgeschoss, Haus 3

#### Wie macht man Schokolade und Bier?

Darstellung der Zutaten und des Herstellungsprozesses  
Technikum, Erdgeschoss, Haus 3

## Programm

### Stände und Aktionen

#### Schnupperkurs: Sensorik für Einsteiger

Durchführung einer einfachen sensorischen Prüfung mit Aromaproben  
Vorderes Foyer, Erdgeschoss, Haus 3

#### Was soll bloß aus mir werden?

Ein spannendes Quiz in dem man herausfindet aus welchen Zutaten welche Lebensmittel produziert werden können  
Vorderes Foyer, Erdgeschoss, Haus 3

#### Projekte für eine nachhaltigere Zukunft – Neues aus dem ZELT

Alternative Proteinquellen & Plasmaeinsatz zur Rettung von Getreide  
Raum wird noch bekanntgegeben

Mitarbeiter\*innen, Studierende und Professor\*innen freuen sich auf Ihren Besuch und stehen für **Fragen, Diskussionen und nette Gesprächsrunden** zum Thema Studium der Lebensmitteltechnologie bereit.

Natürlich wird im Studiengang der Lebensmitteltechnologie auch für das **leibliche Wohl** gesorgt! Lassen Sie sich von unseren Industriepartnern überraschen...