

WOZU LEBENSMITTELTECHNOLOGIE STUDIERN?

Der Mensch ist, was er isst - und dazu hat uns die Natur reich beschenkt. Allerdings fallen knusprige Brötchen nicht wie Manna vom Himmel, geräucherte Fischfilets springen nicht aus der Nordsee auf den Teller und Bio-Marmelade wächst nicht in Gläsern an den Sträuchern.

Lebensmitteltechnologie macht es möglich, dass aus Rohstoffen eine große Vielfalt an Produkten für unsere Ernährung entsteht - in hoher Qualität, zu bezahlbaren Preisen und das weltweit und an jedem Tag im Jahr.

Der Alltag von Lebensmitteltechnolog*innen hat viele Gesichter, handwerkliche und industrielle, regionale und internationale. Ein Studium der **Lebensmitteltechnologie** an unserer Hochschule öffnet den Weg in diese **faszinierende Welt** mit krisensicheren **gut bezahlten Jobs**.

Bei uns können sich Studierende freiwillig in einem der folgenden Gebiete spezialisieren:

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

INTERESSIERT?



Alle Infos zum zum Studiengang
Lebensmitteltechnologie finden Sie hier:



KONTAKT

Hochschule Neubrandenburg
Nordika Schwendtke
Brodaer Str. 2
17033 Neubrandenburg
Tel. 0395 5693-2002
E-Mail: sekretariat.al@hs-nb.de



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences

HIT 2023



Sonnabend · 22. April 2023 · 10 bis 14 Uhr

HOCHSCHUL- INFORMATIONSTAG

Angebot
der Studiengänge der
Lebensmitteltechnologie
der Hochschule Neubrandenburg

WIR MACHEN LEBENSMITTEL



WIR MACHEN LEBENSMITTEL **besser!**

PROGRAMM

10:00 Uhr

Eröffnung & Begrüßung

Prof. Dr. Gerd Teschke
Rektor der Hochschule Neubrandenburg
Mensa, Haus 1

10:15 Uhr und 12:00 Uhr

Vorstellung der Studiengänge der Lebensmitteltechnologie

Prof. Dr. Peter Meurer
Prodekan des Fachbereiches AL
Mensa, Haus 1

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 und Dosenverschluss
Technikum, Erdgeschoss, Haus 3

Schnupperkurs: Sensorik für Einsteiger

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

PROGRAMM

Stände und Aktionen

Duales Studium der Lebensmitteltechnologie (mit und ohne Ausbildung) Raum 101, 1. Etage, Haus 3

- Vorstellung: 12:00 Uhr,
- offene Beratung: 13:00 Uhr

Projekte für eine nachhaltigere Zukunft

Wie kann ich aus Resten der Bierproduktion wertvolle Proteine gewinnen & Produkte mit Acoustic-Extra Freezing schonend einfrieren?

Raum 017, Erdgeschoss, Haus 3

Optimierung der Ethanol-Produktion

Unter welchen Bedingungen entsteht am meisten Ethanol? Analyse der Menge an produziertem Ethanol mittels Gas Endeavour
Raum 108, 1. Etage, Haus 3

Wissenschaft spielend erleben - Virtual Reality & 3D-Druck

Demonstration des VR-Chemielabor und von 3D-Druck in der Lebensmittelindustrie
Flur vor Raum 217, 2. Etage, Haus 3

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...