

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
Sekretariat AL
Brodaer Str. 2
17033 Neubrandenburg
Tel. 0395 5693-2002
E-Mail: al.sekr@hs-nb.de

Hochschulinformationstag 2024

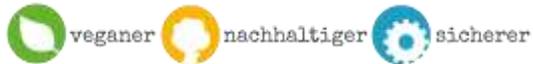
Angebot der
Studiengänge der
Lebensmitteltechnologie
der Hochschule
Neubrandenburg

20.04.2024

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
Hörsaal 1, Haus 1

10:15 Uhr und 12:00 Uhr

Vorstellung der Studiengänge der Lebensmitteltechnologie

Prof. Dr. Peter Meurer
Prodekan des Fachbereiches AL
Raum 139, 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
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,

Projekte für eine nachhaltigere Zukunft – Neues aus dem ZELT

Alternative Proteinquellen & Plasmaeinsatz zur Rettung von Getreide
Technikum, Erdgeschoss, 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...