

LEBENSMITTEL- UND BIOPRODUKTTECHNOLOGIE STUDIEREN

Sehr vielseitiges und praxisnahes Studium
Spezialisierung durch Wahl einer Vertiefungsrichtung:

- Lebensmittelproduktmanagement
- Lebensmittelproduktion
- Non-Food-Produkte

Vorteile:

- Unsere Absolvent*innen haben beste Chancen auf gut bezahlte und sichere Arbeitsplätze
- Modernste Herstellungs- und Untersuchungstechnik für unterschiedlichste Lebensmittel
- Zukunftsorientierter und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
- Enger Anwendungsbezug durch vielfältige Praktika, Projekte und Exkursionen
- Förderung von Kreativität und Methodenkompetenz
- Interdisziplinäre Kompetenzausbildung auch in den Bereichen der Diätetik und Agrarwirtschaft möglich
- Hoher Vernetzungsgrad zu Lebensmittelbetrieben über diverse Forschungsprojekte

Ausstattung

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

- Veganen Lebensmitteln inkl. veganen Ersatzprodukten für Fleischwaren und Milcherzeugnisse
- Teig- und Backwaren
- Molkereiprodukten
- Süßwaren und Speiseeis
- Gemüse- und Fruchtprodukten, Getränken
- Fleisch- und Fischwaren
- 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 „ZELT“

KONTAKTADRESSEN

Hochschule Neubrandenburg
Brodaer Straße 2
17033 Neubrandenburg

Kontakt zum Studiengang
Nordika Schwendtke
Tel.: 0395 5693-2002
E-Mail: sekretariat.al@hs-nb.de

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

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



- In 10 Minuten am Tollensesee
- In 90 Minuten mit der Bahn in Berlin oder dem Auto an der Ostsee
- Buntes Studierendenleben auf dem Campus
- Enger studentischer Zusammenhalt



HOCHSCHULE
NEUBRANDENBURG
University of Applied Sciences



Master-Studiengang

**LEBENSMITTEL- UND
BIOPRODUKTTECHNOLOGIE**

FAKTEN ZUM STUDIENGANG

- 3 Semester
- Master of Science
Ingenieur*in für Lebensmittel- und Bioprodukt-
technologie
- Kein NC
- Beginn zum Sommer- und Wintersemester möglich

Zugangsvoraussetzungen

- Bachelor der Lebensmitteltechnologie (7 Semester)
oder
- Artverwandte Studiengänge mit hohem Lebensmit-
tel- bzw. Biotechnologiebezug (auf Antrag)

Bei einem Bachelorabschluss mit 6 Semestern kann
z. B. ein Praxissemester absolviert werden.

Bewerbung

Die Bewerbung erfolgt ausschließlich online über
unser Bewerbungsportal www.hs-nb.de/bewerbung.
Dort gibt es weitere Hinweise zur Bewerbung und den
erforderlichen Unterlagen.

Folgende Bewerbungszeiten sind zu beachten:

- 28.02. für das Sommersemester
- 31.08. für das Wintersemester

Mehr Informationen zum Studiengang



WIR MACHEN LEBENSMITTEL **besser!**

STUDIENABLAUF

2 Semester an der Hochschule, 1 Semester Master-
Arbeit

Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement

Perfekt ausgebildet für das Produktmanagement

- Marketing, Produktentwicklung & Organisation und
Management

Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktion

Optimal qualifiziert für die Produktionsleitung

- Prozessentwicklung, Automatisierungstechnik &
Strategien der Haltbarmachung

Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte

Bestens vorbereitet für die nachhaltige Nutzung nach-
wachsender Rohstoffe

- Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte, Spezielle
Biotechnologie & Aroma- und Duftstoffe

Individuelle Schwerpunktsetzung durch Auswahl aus
unterschiedlichsten Wahlpflichtmodulen

PERSPEKTIVEN

Bester Karrierestart in diversen Branchen und
Positionen durch Master-Arbeit von 6 Monaten in
regionalen, nationalen und internationalen Lebens-
mittelbetrieben

Häufigste Arbeitsfelder:

- Höheres Management in der Industrie, nachhaltigen
Start-ups und traditionellen Manufakturen
- Wissenschaftliche Institute, Forschungseinrich-
tungen und Laboratorien
- Marketingorganisationen
- Höherer Dienst in der öffentlichen Verwaltung
(z. B. Lebensmittelüberwachung)
- Firmenberatung, Verbände und Hochschulen
- Food Supply Chain Management
- Produktdesign & Projektmanagement
- Möglichkeit der Promotion

