

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE DUAL STUDIEREN

Dual steht für die optimale Verbindung zwischen praktischem Lernen im Betrieb und theoriegeleitetem Studium an der Hochschule, das Studium ist sehr vielseitig und praxisnah.

Spezialisierungsmöglichkeiten in den Gebieten:

- Vegetarische und vegane Lebensmittel
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion
- Qualitätsmanagement

Vorteile des Studiums:

- Ausbildungsvergütung über den gesamten Zeitraum des Studiums, zusätzlich ist es möglich, entsprechend der gesetzlichen Maßgaben, BAföG zu beantragen
- Kombination aus Studienwunsch und Berufsausbildung
- Wissenschaftlich fundiert und praxisorientiert
- Modernste Herstellungs- und Untersuchungstechnik für unterschiedlichste Lebensmittel
- Zukunftsorientierter und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
- Individuelle Förderung durch Mathe-Vorkurs und Tutorien

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
Swantje Koch
Tel.: 0395 5693-1108
E-Mail: LT_dual@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



Bachelor-Studiengang

**LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
DUAL**

FAKTEN ZUM STUDIENGANG

Das duale Studium wird in zwei Modellen angeboten:

- Ausbildungsintegriert: 10 Semester
- Praxisintegriert: 8 Semester
- Bachelor of Science
Ingenieur*in für Lebensmitteltechnologie
- kein NC

Beim **ausbildungsintegrierten Modell** wird parallel zum Studium ein Berufsabschluss durch blockweisen Besuch an einer Berufsschule erworben. Zur Auswahl stehen

Berufe aus der Lebensmittel- und Zuliefererbranche, wie:

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Milchtechnolog*in
- Süßwarentechnolog*in

sowie weitere Berufe.

Beim **praxisintegrierten Modell** werden zusätzliche Praxisphasen direkt während des Studiums absolviert.

Zugangsvoraussetzungen

- Allgemeine Hochschulreife oder
- Fachhochschulreife oder
- Fachgebundene Hochschulreife

sowie

- Ausbildungsintegriert: Berufsausbildungsvertrag und Bildungsvertrag mit einem anerkannten Ausbildungsbetrieb
- Praxisintegriert: Studienvertrag mit Praxisbetrieb

Bewerbung

Die Bewerbung erfolgt ausschließlich online über unser Bewerbungsportal www.hs-nb.de/bewerbung
Das Portal wird Anfang Mai freigeschaltet, dort gibt es weitere Hinweise zur Bewerbung und den erforderlichen Unterlagen. Bewerbungsschluss ist der **31.08.**

STUDIENABLAUF

Studieninhalte:

- Naturwissenschaftliche Grundlagen immer mit direktem Bezug zu Lebensmitteln (Mathematik, Physik, Chemie, Ernährung, Mikrobiologie)
- Technologie der Lebensmittelherstellung (vegetarisch, vegan und tierisch), nachhaltige Ressourcennutzung, Biotechnologie
- Alle Module immer auch mit praktischen Anteilen
- Praxissemester im Ausbildungs- /Praxisbetrieb
- Bachelor-Arbeit (Bearbeitungszeit: 9 Wochen) im Ausbildungs- / Praxisbetrieb

Auch dabei

- Technik: Grundlagen, Verfahrenstechnik, Messtechnik
- Erwerb von Sprach- und Methodenkompetenz sowie Schlüsselqualifikationen („Soft Skills“)
- Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Personalführung & Management
- Lebensmittelrecht inklusive Lebensmittelkennzeichnung

PERSPEKTIVEN

Häufigste Aufgabenfelder:

- Produktion, Produktentwicklung, Qualitätssicherung
- Wissenschaftliche Institute, Forschungseinrichtungen und Laboratorien
- Marketingorganisationen
- Öffentlicher Dienst (z. B. Lebensmittelüberwachung, Arbeitsschutz)
- Firmenberatung, Verbände und Hochschulen

STUDIENABLAUFPLAN

Betrieb oder Ausbildung

Hochschule
(HS-Semester)

| SEM. | Praxisintegriert ohne Berufsabschluss Standardvariante 1 | Ausbildungsintegriert mit Berufsabschluss |
|------|---|--|
| 1 | 1 | 1 |
| 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | Erstes Ausbildungsjahr |
| 4 | 4 | Erstes Ausbildungsjahr |
| 5 | Praxisjahr * | 3 |
| 6 | | 4 |
| 7 | 5 | Zweites Ausbildungsjahr |
| 8 | 6 | Zweites Ausbildungsjahr (Abschluss) |
| | Bachelorarbeit im Betrieb | |
| 9 | | 5 |
| 10 | | 6 |
| | | Bachelorarbeit im Betrieb |

* Das Praxisjahr kann auch in den Semestern 6. und 7. oder 6. bis 8. absolviert werden.

Mehr Informationen zum Studiengang



WIR MACHEN LEBENSMITTEL

