

# FOOD CHAIN ENVIRONMENTS STUDIERN

Der Studiengang betrachtet die Lebensmittelkette als einen ganzheitlichen Prozess. Dabei bilden die verschiedenen Stufen in der Lebensmittelkette eine Allianz, deren Aufgabe es ist, den Prozess der Nahrungsmittelerzeugung zu analysieren und zu optimieren, um schließlich die Konsument\*innen so effizient und sicher wie möglich mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln zu versorgen. Die Lebensmittelkette bewegt sich dabei in einem zunehmend komplexen Umfeld aus globalen und gesellschaftlichen Herausforderungen, gesetzlichen Bestimmungen und spezifischen Standards. Der zunehmende Wettbewerb um Fläche zum Anbau von Rohstoffen, der Klimawandel und Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten beeinflussen die Nachfrage ebenso wie neue Trends bei Lebensmitteln (z. B. Functional Food; Gluten-/ Lactosefreiheit; mehr Regionalität, faire Produkte oder alternative Ernährungsweisen wie Veganismus, Halal).

Mehr Informationen zum Studiengang



## Ausstattung

- Landtechnikhalle
- Schaugarten
- Auf über 1.600 m<sup>2</sup> modernste Labor- und Technikausstattung zur Herstellung von Lebensmitteln
- Moderne Raum- und IT-Ausstattung (inkl. Co-Working-Spaces)
- Mehrfach preisgekrönte Bibliothek
- Campushochschule 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

Studiengangsleiter  
Prof. Dr. Michael Sandmann  
Tel.: 0395 5693-2508  
E-Mail: sandmann@hs-nb.de

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

Immatrikulations- und Prüfungsamt  
Marie Koopmann  
Tel.: 0395 5693-1103  
E-Mail: koopmann@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

FOOD CHAIN ENVIRONMENTS

## FAKTEN ZUM STUDIENGANG

- 3 Semester
- Master of Science
- kein NC
- Beginn zum Winter- und Sommersemester

### Zugangsvoraussetzungen

- Bachelor in einem mindestens siebensemestrigen agrarwirtschaftlichen, lebensmitteltechnologischen, biotechnologischen, diätetischen, ernährungswissenschaftlichen oder affinen Studiengang oder
- ein gemäß § 10 Rahmenprüfungsordnung der Hochschule Neubrandenburg als gleichwertig anerkannter akademischer Abschluss oder
- Diplom-Abschluss in einem agrarwirtschaftlichen, lebensmitteltechnologischen, biotechnologischen, diätetischen, ernährungswissenschaftlichen oder affinen Studiengang an einer Hochschule der Bundesrepublik Deutschland

Bei einem sechssemestrigen Bachelor-Abschluss wird das fehlende Semester nachgeholt, sodass der Masterstudiengang dann vier Semester dauert.

### Bewerbung

Die Bewerbung erfolgt ausschließlich online über unser Bewerbungsportal [www.hs-nb.de/bewerbung](http://www.hs-nb.de/bewerbung).

Das Portal wird jeweils im Mai (für das Wintersemester) und November (für das Sommersemester) freigeschaltet, dort gibt es weitere Hinweise zur Bewerbung und den erforderlichen Unterlagen.

Bewerbungsschluss für das Wintersemester ist der 31.08. und für das Sommersemester der 28.02.

## STUDIENABLAUF

Zu Beginn des Studiums wird eine der drei Vertiefungsrichtungen gewählt:

- **Bioökonomie & Nachhaltigkeit**
- **Future Food**
- **Qualitätsmanagement**

In jeder Vertiefungsrichtung sind im ersten und zweiten Semester je zwei Pflichtmodule, zwei Wahlpflichtmodule und ein Projektseminar zu belegen. Im dritten Semester wird die Masterarbeit angefertigt.

Die Besonderheit des Studiengangs liegt im interdisziplinären und projektorientierten Ansatz begründet, d. h. die Studierenden werden sehr früh in interdisziplinären Projektseminaren konkrete Fragestellungen zu Food Chain Environments bearbeiten.

## PERSPEKTIVEN

Der Studiengang vermittelt interdisziplinäre Kompetenzen für eine Führungstätigkeit in der Lebensmittelkette. Es werden Fachleute (Food Chain-Expert\*innen) ausgebildet, die gleichzeitig die landwirtschaftliche Erzeugung, die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln und die Wirkung der Lebensmittel auf den menschlichen Organismus im Blick haben. Als Berufsfelder sind vorstellbar: Führungstätigkeiten (Schwerpunkt mittlere Führungsebene) in Unternehmen der Agrar- und Ernährungsmittelwirtschaft, Großhandel, Lebensmitteleinzelhandel, Beratungsfirmen, Behörden und Verbände.

Durch die Kombination verschiedener interdisziplinärer Kompetenzen verstehen Absolvent\*innen die einzelnen Glieder der Lebensmittelkette und können so wissenschaftlich fundierte Konzepte entlang der Lebensmittelkette gestalten, optimieren und umsetzen.

