

Lebensmitteltechnologie studieren – praxisnah und zukunftsorientiert

Die Lebensmittelbranche gehört zu den innovationsstarken und zugleich krisensicheren Wirtschaftszweigen in Deutschland. Entsprechend gefragt sind akademisch qualifizierte Fachkräfte mit fundierten Kenntnissen in Lebensmitteltechnologie, Produktentwicklung und nachhaltiger Herstellung. Für Studieninteressierte mit Interesse an Naturwissenschaften und Ernährungssystemen bietet ein Studium der Lebensmitteltechnologie attraktive berufliche Perspektiven – von der Produktentwicklung über Qualitätsmanagement bis zu Forschung und Prozessoptimierung.

Praxisorientiertes Studium

Die Hochschule Neubrandenburg verbindet wissenschaftlich fundierte Fachexpertise mit hoher Praxisnähe: Rund 50 % des Studiums entfallen auf praktische Anteile in Laboren und im Technikum. Studierende entwickeln und produzieren Lebensmittel, analysieren Rohstoffe und Endprodukte und lernen moderne Verfahren der Verarbeitung kennen. Gearbeitet wird mit unterschiedlichen Produktgruppen – von pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen bis hin zu innovativen Alternativprodukten, z. B. aus Algen. Diese Breite eröffnet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in Start-ups, Industrie, Handwerk, Forschung und angrenzenden Branchen.

Für Leitungsfunktionen oder eine vertiefte wissenschaftliche Qualifikation bietet sich der Masterstudiengang Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie an. Neben den lebensmittelbezogenen Vertiefungen besteht eine Non-Food-Ausrichtung, die auf Tätigkeiten in Bereichen wie Pharmaindustrie, Futtermittelproduktion oder Biotechnologie vorbereitet.

Ein enger Bezug zur angewandten Forschung entsteht durch die Zusammenarbeit mit dem hochschuleigenen Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT). Hier erhalten Studierende Einblicke in angewandte Forschungsprojekte und sammeln praktische Erfahrungen mit modernen Technologien.

Studieren in persönlicher Atmosphäre

Die überschaubare Hochschulgröße ermöglicht kurze Wege und eine direkte Kommunikation mit Lehrenden. Exkursionen und studentische Initiativen ergänzen das Studium und fördern den fachlichen Austausch.

Johanna Zandrowski, Studentin der Lebensmitteltechnologie, betont die enge Verbindung von Theorie und Praxis:

„Mich begeistert besonders die Verbindung aus Naturwissenschaft und Praxis. Durch die vielen

Praktika kann ich theoretische

Inhalte direkt im Labor und

Technikum anwenden. Das

hilft mir, Zusammenhänge

wirklich zu verstehen. Die

persönliche Betreuung er-

leichtert das Lernen, und die

moderne Infrastruktur unter-

stützt eine gute Prüfungsvorbereitung. Ich fühle

mich fachlich gut vorbereitet und persönlich gut

aufgehoben.“



© Johanna Zandrowski

	Lebensmitteltechnologie (B.Sc.)
Regelstudienzeit:	7 Sem. (mit einschlägigem Berufsabschluss 6 Sem.)
Akkreditierung:	bis 30.09.2031
Zulassungsmodus:	zulassungsfrei (Einschreibung)
Zugangsvoraussetzungen:	Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder Fachhochschulreife oder ein Meisterabschluss bzw. eine gleichgestellte berufliche Fortbildungs- bzw. Fachschulprüfung oder Zeugnis der Hochschulzugangsprüfung
Besonderheiten:	50 % Praxisanteil, Spezialisierungsmöglichkeiten: Nachhaltige Lebensmittelproduktion/Qualitätsmanagement/Vegetarische und vegane Lebensmittel
Studienbeginn:	Wintersemester
Bewerbungsfrist:	Anfang Mai bis zum 31. August
Abschluss:	Bachelor of Science Ingenieur*in für Lebensmitteltechnologie
Semesterbeitrag:	120,00 € (inkl. Studierendenwerk, WiSe 2026/2027)
Kontakt:	studienberatung@hs-nb.de

	Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie (M.Sc.)
	3 Sem. (90 ECTS)
	bis 30.09.2031
	zulassungsfrei (Einschreibung)
	Einschlägiger Bachelorabschluss oder gleichwertiger Abschluss
	50 % Praxisanteil, Vertiefungsmöglichkeiten: Lebensmittelproduktmanagement/Lebensmittelproduktion/Non-Food-Produkte
	Sommer- und Wintersemester
	Anfang Mai bis zum 31. August (WiSe) und Anfang November bis zum 28. Februar (SoSe)
	Master of Science Ingenieur*in für Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie





Ernährung und Diätetik (B.Sc.) an der Hochschule Neubrandenburg

Der direkte Weg zur zertifizierten Ernährungstherapeut*in

Mit dem neuen Bachelorstudiengang „Ernährung und Diätetik“ (EDB) erweitert die Hochschule Neubrandenburg ihr Profil im Bereich Gesundheit und Ernährung um ein wissenschaftlich fundiertes, klinisch ausgerichtetes ernährungswissenschaftliches Studium. Seit dem Wintersemester 2025/26 verbindet der Studiengang naturwissenschaftliche Grundlagen mit medizinischer Expertise und gesundheitspräventiver Perspektive.

Basis für E-Zert-Zertifikat

Im Mittelpunkt steht ein vertieftes Verständnis der Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit, Krankheit und Umwelt. Die Studierenden erwerben die Kompetenz, Ernährungstherapien evidenzbasiert zu planen, individuell anzupassen und professionell umzusetzen. Ziel ist die Ausbildung akademisch qualifizierter Ernährungstherapeut*innen für ein anspruchsvolles und gesellschaftlich relevantes Berufsfeld.

Ein besonderer Qualitätsnachweis ist die erfolgreiche Prüfung durch E-Zert e. V. Insgesamt 180 ECTS werden für das bundeseinheitliche Zertifikat zur Erbringung des Heilmittels Ernährungstherapie gemäß § 125 SGB V anerkannt.

Absolvent*innen können damit ohne zusätzliche theoretische Nachweise das E-Zert-Zertifikat erwerben. Der Studiengang eröffnet somit einen klar strukturierten und qualitätsgesicherten Zugang zur professionellen Ernährungstherapie – auch ohne vorherige Ausbildung als Diätassistent*in.

Mit sieben Semestern und 210 ECTS entspricht das Curriculum den Empfehlungen der European Federation of the Associations of Dietitians sowie der Academy of Nutrition and Dietetics und gewährleistet internationale Vergleichbarkeit und Anschlussfähigkeit.

Studienverlauf

In den ersten drei Semestern stehen naturwissenschaftliche und biomedizinische Grundlagen im Mittelpunkt. Inhalte aus Chemie, Anatomie, Physiologie und Humanernährung bilden die Basis, ergänzt durch erste Einblicke in die Ernährungstherapie. So entsteht ein solides wissenschaftliches Fundament.



© Marlene Klages

„Bereits im ersten Semester des Studiums Ernährung und Diätetik erlebe ich, wie spannend es ist, Ernährung wirklich zu durchdringen – von molekularen Prozessen bis hin zur praktischen Laborarbeit. Die Verbindung aus wissenschaftlicher Tiefe, gelebter Praxis und einer außergewöhnlich persönlichen Betreuung schafft ein Umfeld, in dem ich mich fachlich wie menschlich wachsen sehe.“

Marlene Klages, 1. Semester

Die Semester vier bis sechs dienen der Vertiefung. Im Fokus stehen evidenzbasierte Diätetik, Planung und Umsetzung von Ernährungsinterventionen sowie die kritische Bewertung wissenschaftlicher Literatur. Zudem erwerben die Studierenden Kompetenzen in der Konzeption klinischer und epidemiologischer Studien, um therapeutische Entscheidungen auf Grundlage aktueller Forschung fundiert treffen zu können.

Im siebten Semester folgen ein externes Praktikum und die Bachelorarbeit. Diese Phase ermöglicht eine gezielte Profilbildung und erleichtert den Übergang in Beruf oder weiterführendes Studium. Studierende mit abgeschlossener Berufsausbildung zum* zur Diätassistent*in können sich 90 ECTS anrechnen lassen; auch Leistungen aus verwandten Studiengängen werden geprüft.

Besondere Merkmale

Der Studiengang ist auf kleine Gruppen ausgelegt und ermöglicht intensive Betreuung sowie engen Austausch mit Lehrenden. Fallstudien, Simulationen von Beratungsgesprächen und Projektarbeiten sichern den hohen Praxisbezug.

Kooperationen mit dem Dietrich-Bonhoeffer-Klinikum Neubrandenburg sowie dem Institut für evidenzbasierte Diätetik ermöglichen Einblicke in klinische Praxis und aktuelle Forschungsprojekte – von der Austestung der Gesundheitswirkung von Lebensmitteln bis



© Hanin Aburashed

„Seit ich Ernährung und Diätetik studiere, hat sich mein Blick nicht nur auf Lebensmittel, sondern auch auf Menschen verändert. Das Studium verbindet wissenschaftliches Wissen mit Beobachtung und

kritischem Denken und wird durch praxisnahes Lernen sinnvoll ergänzt. Ich fühle mich in der offenen Atmosphäre gut aufgehoben, der Austausch ist unkompliziert und die Verwaltung stets erreichbar und hilfsbereit.“

Hanin Aburashed, 1. Semester

zu digitalen Beratungstools. Die Teilnahme an Fachkongressen wird gefördert. Eine moderne Labor- und IT-Infrastruktur sowie professionell ausgestattete Räumlichkeiten für Ernährungsassessment und Diagnostik gewährleisten praxisnahe Lehr- und Forschungsszenarien auf hohem Niveau.

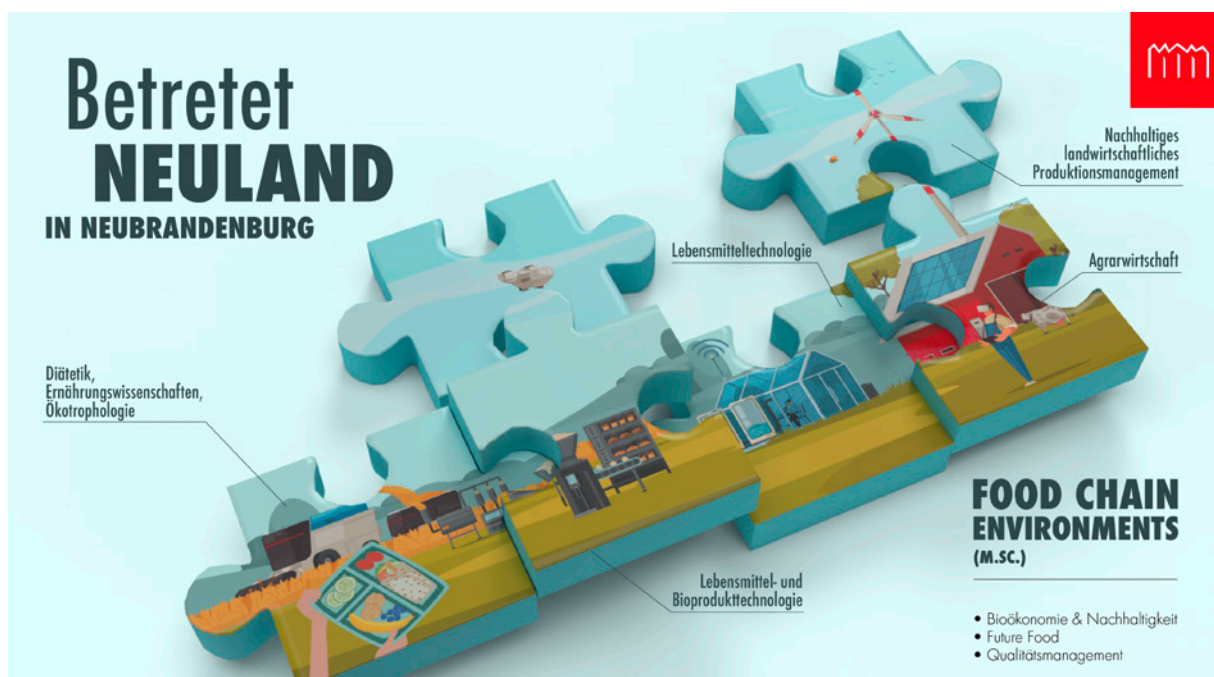
Berufsperspektiven

Ein Abschluss eröffnet vielseitige Tätigkeitsfelder im Gesundheitswesen. Absolvent*innen finden ihren Einsatzbereich in der ambulanten oder stationären Ernährungstherapie, in Prävention und Gesundheitsförderung oder in interdisziplinären Versorgungskonzepten. Ebenso besteht die Möglichkeit, in universitären oder außeruniversitären Forschungseinrichtungen tätig zu werden. Der Bachelorabschluss qualifiziert zudem für weiterführende Masterstudiengänge bis hin zur Promotion.

Ernährung und Diätetik (B.Sc.)

Studienkonzept:	regulär	additiv
Regelstudienzeit:	7 Sem. (210 ECTS)	4 Sem. (210 ECTS)
Akkreditierung:	in Vorbereitung (Abschluss 2027)	
Zulassungsmodus:	zulassungsfrei (Online-Einschreibung)	
Zugangsvoraussetzungen:	Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife, Deutschkenntnisse auf B2-Niveau	Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife, Berufsabschluss als Diätassistent*in (Deutschland), Kooperationsvertrag mit Ausbildungseinrichtung
Besonderheiten:	180 ECTS für E-Zert anerkannt, Fokus auf klinische Ernährungstherapie, 8-wöchiges Fachpraktikum und Auslandsemester möglich	Anerkennung von 90 ECTS aus der Berufsausbildung, Einstufung in das dritte Fachsemester, Abschluss in 4 Semestern, Auslandsemester möglich
Studienbeginn:	Wintersemester	
Bewerbungsfrist:	Mitte Mai bis 31. August	
Abschluss:	Bachelor of Science (B.Sc.)	
Semesterbeitrag:	120,00 € (inkl. Studierendenwerk, WiSe 2026/2027)	
Kontakt:	studienberatung@hs-nb.de; edb@hs-nb.de; www.hs-nb.de/edb	





Studium Food Chain Environments: Agrar – Lebensmittel – Ernährung

Der Masterstudiengang Food Chain Environments (FCE) an der Hochschule Neubrandenburg (HS NB) fokussiert eine ganzheitliche und berufsübergreifende Betrachtung der Wertschöpfungskette für Lebensmittel. Dabei werden Bachelorabsolvent*innen aus der Agrarwirtschaft, der Ernährungswissenschaft, der Ökotrophologie, der Diätetik, der Lebensmitteltechnologie und der Biotechnologie zusammengeführt, um ein fächerübergreifendes Wissen von der landwirtschaftlichen Produktion über die Herstellung von Lebensmitteln sowie die Vermarktung der Produkte an die Endverbraucher*innen bis hin zu Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten zu entwickeln.

Ein Studiengang für die Herausforderungen der Welt

Angesichts des Bevölkerungswachstums, des Klimawandels, steigender Gesundheitskosten und zunehmend komplexer Wertschöpfungsketten ist ein fundiertes Verständnis der Lebensmittelproduktion erforderlich. Neben einem Gesamtüberblick sind auch spezifische Fachkenntnisse zu den Schnittstellen innerhalb der Lebensmittelkette notwendig. Der FCE-Master schafft hierbei Verknüpfungen von der Urproduktion beim Landwirt über die Verarbeitung der Rohstoffe bis hin zum Konsum der Lebensmittel bei den Verbrauchenden.

Im Zentrum der Betrachtungen stehen Aspekte wie Schonung von Umwelt und Ressourcen, soziale Gerechtigkeit, Lieferwege, Regionalität oder Lebensmittelsicherheit.

Dies umfasst auch Fragen wie: Was heißt „gesund“ in den verschiedenen Fachdisziplinen und was wird zur Evidenzbasierung und Auslobung einer Gesundheitswirkung gefordert?

Die Studierenden erarbeiten sich in sehr praxisnahen Modulen komplexe Themen wie die Gewinnung und den Einsatz neuer Rohstoffe wie Mikroalgen in Lebensmitteln. Dabei werden die Potenziale und auch die Grenzen aus Sicht der Biomasseproduzenten, Anlagenbauer, Verarbeiter und Konsument*innen betrachtet. Gerade bei neuartigen Rohstoffen oder neuen Verarbeitungsverfahren sind neben dem Potenzial für Anwendungen Aspekte zum Schutz der Verbraucher*innen und eine Vielzahl von rechtlichen Rahmenbedingungen im Blick zu behalten. Dies erfordert eine holistische Herangehensweise der Absolvent*innen und vor allem auch die Möglichkeit, mit den jeweiligen Expert*innen der Fachdisziplinen zu kommunizieren und deren Belange zu verstehen. Die Hochschule Neubrandenburg stellt sich den oben genannten Herausforderungen mit dem Masterstudiengang Food Chain En-

vironments. Die an der Hochschule bereits etablierten Studiengänge der Agrarwirtschaft, der Lebensmitteltechnologie und der Ernährung und Diätetik bilden dabei eine Allianz, um der Komplexität entlang der kompletten Wertschöpfungskette zu begegnen.

Studienprofil Food Chain Environments

Der FCE-Master ist für drei Semester ausgelegt, wobei ein komplettes Semester für die Erstellung der Masterarbeit vorgesehen ist. Im Studiengang werden 3 Vertiefungsrichtungen angeboten: Bioökonomie und Nachhaltigkeit, Future Food und Qualitätsmanagement. Neben Pflichtmodulen steht ein breiter Fächerkanon aus den verschiedenen Studiengängen der Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften zur Auswahl.

Die Besonderheit des Studiengangs liegt im interdisziplinären und projektorientierten Ansatz begründet, d. h. die Studierenden erlernen interdisziplinäre Forschungsansätze und Kommunikationsstrategien und wenden diese in fächerübergreifenden Projektseminaren auf konkrete Fragestellungen an. Hierbei entsteht ein sich gegenseitig befruchtender Dialog unterschiedlicher Disziplinen, der im besten Fall in innovative gesunde und nachhaltige Lebensmittelprodukte mündet, die auch in den Markt überführt werden können.

Die hohe Interdisziplinarität und den ausgeprägten Praxisanteil schätzt auch unsere Absolventin Yvonne Thomas: *„Besonders überzeugt hat mich die interdisziplinäre Ausrichtung: Studierende aus Bereichen wie Landwirtschaft, Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft arbeiten gemeinsam an zentralen Fragestellungen entlang der gesamten Lebensmittelkette. Diese Vielfalt hat meinen Horizont erweitert und ein inspirierendes Lernumfeld geschaffen, in dem jede*r individuelle Stärken einbringen kann. Ein zentrales Element des Studiums ist die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelwirtschaft. Die Mo-*

dule behandeln aktuelle Herausforderungen wie Ressourcenschonung, ökologische Auswirkungen oder nachhaltige Ernährungssysteme, stets mit starkem Praxisbezug. Themen wie „Spezielle Biotechnologie & Nachhaltigkeit“ oder „Ökobilanzierung“ waren für mich zunächst fachfremd, aber dank der hervorragenden Unterstützung durch die Dozierenden gut machbar. Sie sind fachlich äußerst kompetent, offen für Fragen und fördern individuelle Interessen.“

Studienstandort Neubrandenburg

Der Hochschulstandort Neubrandenburg verbindet ein persönliches Campusleben mit der Natur der Mecklenburgischen Seenplatte. Der Tollensesee mit Badestränden und Wassersportmöglichkeiten liegt direkt vor der Tür und bietet ideale Bedingungen für Ausgleich und Freizeit.

Als Standort des Olympiastützpunkt Mecklenburg-Vorpommern verfügt Neubrandenburg über eine starke Sportinfrastruktur mit mehr als 60 Sportvereinen. Berlin ist in rund 90 Minuten mit der Bahn erreichbar, die Ostsee ebenso schnell mit dem Auto. Die Konzertkirche St. Marien, Festivals und ein aktives studentisches Kulturleben ergänzen das Angebot.

Kurze Wege, bezahlbare Mieten und eine familiäre Studienatmosphäre schaffen attraktive und verlässliche Rahmenbedingungen für einen erfolgreichen Studienstart.

Food Chain Environments (M.Sc.)

Regelstudienzeit: 3 Sem. (90 ECTS)

Akkreditierung: bis 30.09.2031

Zulassungsmodus: zulassungsfrei (Online-Einschreibung)

Zugangsvoraussetzungen: Bachelorabschluss in: Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie oder Diätetik, Agrarwissenschaften oder Landwirtschaft, Biotechnologie oder Lebensmitteltechnologie und ähnliche Disziplinen

Besonderheiten: 3 Vertiefungsrichtungen (s. Text)

Studienbeginn: Sommersemester und Wintersemester

Bewerbungsfrist: 28. Februar (SoSe), 31. August (WiSe)

Abschluss: Master of Science

Semesterbeitrag: 120,00 € (inkl. Studierendenwerk, Stand WiSe 2026/2027)

Kontakt: Gitte Zeipelt
Studiengangsleitung:
Prof. Dr. Michael Sandmann
studienberatung@hs-nb.de
www.hs-nb.de/fce

