



Weiterbildungszentrum  
Anhalt (WZA)  
der Hochschule Anhalt

+49 (0) 3496 67 1900  
weiterbildung@hs-anhalt.de  
www.hs-anhalt.de/weiterbildungszentrum



Bernburg  
Dessau  
Köthen



**Hochschule Anhalt**  
Anhalt University of Applied Sciences

## Lebensmitteltechnologie

### Fachbereich 7

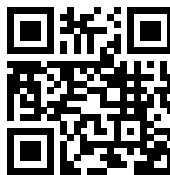
Angewandte Biowissenschaften und  
Prozesstechnik

### Campus Köthen

<https://www.hs-anhalt.de/mfl>

#### Studienfachberatung

Prof. Dr. Thomas Kleinschmidt  
thomas.kleinschmidt@hs-anhalt.de  
+49 (0) 3496 67 2539



#### Studienorganisation

Susanne Hagemeister  
susanne.hagemeister@hs-anhalt.de  
+49 (0) 3496 67 2586



## MASTER OF ENGINEERING



Sie sind Verfahrenstechniker, Lebensmitteltechnologie oder Ingenieur auf einem vergleichbaren Gebiet und möchten sich anwendungsbezogen weiterbilden bzw. Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie übernehmen.

Im fünfsemestrigen berufsbegleitenden Masterstudium Lebensmitteltechnologie steht die optimale Nutzung des erzeugten Rohstoffes, dessen Verarbeitung zu Lebensmitteln mit hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards auf Basis moderner technologischer Entwicklung unter Einbeziehung des Umweltschutzes im Mittelpunkt.

### STUDIENZIEL

Ziel des Studiums ist, durch Vermittlung und Aneignung von umfangreichen, vertieften Kenntnissen und Fertigkeiten sowie Methoden auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie, die Absolventen zu befähigen, fortgeschrittene wissenschaftliche Methoden und Erkenntnisse fachübergreifend anzuwenden, Probleme zu erkennen und Lösungen zu entwickeln.

Die Ausbildung wird parallel in zwei Studiengängen angeboten. Mit der Rückmeldung zum 2. Semester entscheiden sich die Studierenden entweder für den Studiengang Prozesstechnik oder für den Studiengang Lebensmitteltechnologie.

### STUDIENVORAUSSETZUNGEN

Ein qualifizierter Hochschulabschluss in einem der Bachelorstudiengänge Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie oder vergleichbaren Studiengängen mit einer Regelstudienzeit von mindestens sechs Semestern sowie eine darauf aufbauende qualifizierte berufspraktische Erfahrung von i. d. R. nicht unter einem Jahr. Die Zulassung erfolgt durch ein Feststellungsverfahren.

### STUDIENSCHWERPUNKTE

- Technologien der Lebensmittelbearbeitung und Lebensmittelverarbeitung
- Modellierung, Simulation, Bewertung und Optimierung lebensmitteltechnologischer Verfahren und Anlagen
- Lebensmittelmikrobiologie und Betriebshygiene
- Qualitätsmanagement, Risikobewertung und Marketing

### STUDIENDAUER

5 Semester

### STUDIENBEGINN

Wintersemester

### GEBÜHREN

Für das Studium werden Gebühren erhoben.