

**Allgemeine Studienberatung**  
studienberatung@hs-anhalt.de  
+49 (0) 3496 67 5203

[www.hs-anhalt.de](http://www.hs-anhalt.de)

Bernburg  
Dessau  
Köthen



**Hochschule Anhalt**  
Anhalt University of Applied Sciences



## Ökotrophologie

### Fachbereich 1

Landwirtschaft, Ökotrophologie und  
Landschaftsentwicklung

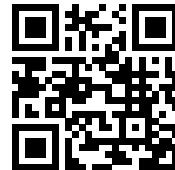
## Campus Bernburg



**MASTER OF SCIENCE**

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

**Studienfachberatung**  
Prof. Dr. Gerhard Igli  
gerhard.igl@hs-anhalt.de  
+49 (0) 3471 355 1139





Tiefer in die Thematik, weiter in den Möglichkeiten: Der Master-Studiengang Ökotrophologie baut auf einem erfolgreichen Bachelorstudium auf, erweitert und vervollständigt bereits erworbene Kompetenzen. Er konzentriert sich auf die Produktion von Lebensmitteln sowie die damit einhergehenden Herausforderungen und ist somit speziell auf jene Studieninteressenten zugeschnitten, die ihre berufliche Zukunft vordergründig in der Ernährungswirtschaft finden wollen. Dabei sind es die Themenbereiche Lebensmittelsicherheit und -hygiene, Qualitätssicherung und -management sowie Produktentwicklung, auf die der Fokus der zukünftigen beruflichen Tätigkeit gerichtet ist.

#### **STUDIENZIEL**

Die Absolventen werden in die Lage versetzt, verantwortliche Tätigkeiten zu übernehmen, die bei der qualitätsgerechten und sicheren Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln sowie im Rahmen des umweltgerechten Hygienemanagements auszuführen sind. Im Ergebnis des Studiums verfügen die Absolventen vor allem über Kompetenzen im Bereich der Organisation, Führung, Gestaltung und Überwachung jener Prozesse, die bei der Produktion und dem Absatz von Lebensmitteln beherrscht werden müssen.

#### **STUDIENSCHWERPUNKTE**

- Lebensmittelqualität, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement;
- Lebensmittelsicherheit und –hygiene;
- Lebensmitteltechnologie;
- Lebensmittelchemie, -analytik und -sensorik;
- Produktentwicklung

#### **STUDIENDAUER**

4 Semester (120 Credits)

#### **STUDIENBEGINN**

Wintersemester oder Sommersemester

#### **BERUFLICHE EINSATZMÖGLICHKEITEN**

Mit dem Master-Abschluß können die Absolventen als Führungskräfte im mittleren und höheren Management von Unternehmen oder auch im öffentlichen Dienst tätig werden. Das betrifft insbesondere:

- die Lebensmittelherstellung und den Lebensmittelhandel einschließlich der vor- und nachgelagerten Bereiche, besonders das Qualitäts- und Hygienemanagement sowie die Produktentwicklung;
- Beratungs- und Zertifizierungsleistungen für das Qualitäts- und Hygienemanagement;
- die Lebensmittel- und Umweltanalytik;
- lebensmittelspezifische Dienstleistungen auf dem Sektor der Reinigung und Desinfektion sowie der Schädlingsbekämpfung;
- das Management von Großküchen;
- die Aus- und Weiterbildung sowie die Beratung im Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbereich;
- die Verwaltung und Organisation von Behörden und Branchenverbänden, die für die Ernährungswirtschaft von Bedeutung sind.