

# Lebensmitteltechnologie & Ernährung

(Deutsch | Vollzeit & Berufsbegleitend)

# Food Technology & Nutrition

(German | Full-time & Part-time)



©MCI / Ama Graf

Premium accredited



# Lebensmitteltechnologie & Ernährung

Deutsch | Vollzeit & Berufsbegleitend

## Inhaltsverzeichnis

VORWORT	3
STUDIUM IM ÜBERBLICK	4
STUDIUM & ZIELE	6
MODULÜBERSICHT	7
HINTERGRUND & BERUFSFELDER	8
FORSCHUNG & ENTWICKLUNG	9
STUDIENPLAN	10
AGRAR- & LEBENSMITTELTECHNOLOGIE	12
STIPENDIEN & PARTNER	12
LUST AUF DIE WELT	14
DOUBLE DEGREE	14
BEWERBUNG & AUFNAHME	15
LEHRENDE	16
AKADEMISCHER GRAD	16
WOFÜR WIR STEHEN	17
AKKREDITIERUNGEN	18
ALUMNI & FRIENDS	19
DISTINGUISHED GUEST LECTURES	19

## Table of Content

PREFACE	3
STUDY OVERVIEW	5
STUDY PROGRAM & GOALS	6
MODULES AT A GLANCE	7
BACKGROUND & CAREER PROSPECTS	8
RESEARCH & DEVELOPMENT	9
CURRICULUM	11
AGRI- & FOOD TECHNOLOGY	12
SCHOLARSHIPS & PARTNERS	12
GOING GLOBAL	14
DOUBLE DEGREE	14
ADMISSION	15
FACULTY	16
DEGREE	16
WHAT WE STAND FOR	17
ACCREDITATIONS	18
ALUMNI & FRIENDS	19
DISTINGUISHED GUEST LECTURES	19



## Vorwort

Durch ein verändertes Konsumverhalten, ein erhöhtes Gesundheitsbewusstsein sowie durch eine bemerkenswerte Gleichzeitigkeit von Internationalisierung und Regionalisierung kommen den Themen Lebensmitteltechnologie und Ernährung wachsende Aufmerksamkeit zu. Insbesondere der Wandel der Konsumentenansprüche im lebensmittelwirtschaftlichen Bereich hin zu gesünderen und nachhaltigen Produkten macht Wissen aus dem ernährungswissenschaftlichen Sektor für die Lebensmittelproduktion in steigendem Maße wettbewerbsrelevant.

Die zukunftssträchtigen Berufsfelder von Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung reichen von der Produktion über die verarbeitende Industrie, Zulassung von Lebensmitteln, Ernährungswirtschaft bis hin zum Dienstleistungssektor mit den Bereichen Forschung & Entwicklung, Consulting oder Gesundheit und Tourismus.

Ziel des Masterstudiums ist es, die Absolventinnen und Absolventen mit fundiertem Know-how über Lebensmittel und Ernährung, über Herstellungstechniken und -prozesse, über die Identifizierung und Charakterisierung von ernährungsrelevanten Eigenschaften sowie über die Auswirkungen von Lebensmitteln auszustatten, damit diese einen wertvollen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung von Unternehmen leisten können.

Mit ergänzenden Inhalten aus den Bereichen strategisches Management, Leadership, rechtliche Rahmenbedingungen, Marketing und Unternehmensführung stehen den Absolventinnen und Absolventen spannende Karrieremöglichkeiten auf der ganzen Welt offen.

## Preface

*Current changes in consumer behavior, an increase in health awareness, and an exceptional simultaneity of internationalization and regionalization processes draw more and more attention to the topics of food technology and nutrition. In particular the shift of consumers' demands in the food industry towards healthier and sustainable products has made knowledge of food science highly relevant for competition in the area of food production.*

*Graduates of the master's program Food Technology & Nutrition enter promising career fields ranging from the production, processing and registration of food, to food economics and the service sector, which includes research and development, consulting, health care and tourism.*

*The aim of the master's program is to enable graduates to make a valuable contribution to the economic development of their enterprise by being equipped with a profound knowledge of food and nutrition, manufacturing techniques and processes, the identification and characterization of aspects relevant to nutrition, as well as the effects of certain kinds of food.*

*Additional contents taken from strategic and business management, leadership, legal frameworks, and marketing open up career opportunities all over the world.*

## Mentoring the Motivated



MCI Rector  
**PROF. DR. ANDREAS ALTMANN**



Head of Department & Studies  
**PROF. DR. KATRIN BACH**

## Studium im Überblick

BEZEICHNUNG	Lebensmitteltechnologie & Ernährung
AKADEMISCHER GRAD	Master of Science in Engineering   M.Sc.   MSc* *Führung des akademischen Grades in Verbindung mit der Marke „MCI“ zulässig
DAUER	4 Semester inkl. Masterarbeit & Abschlussprüfung
POSITIONIERUNG	Hoher Praxisbezug, internationale Ausrichtung, enge Zusammenarbeit mit Wirtschaft & Industrie
ORGANISATIONSFORM	Vollzeitstudium: Montag - Freitag tagsüber, ergänzende Online Module und vereinzelt samstags bei Bedarf Berufsbegleitendes Studium: Eingeschränkte Berufstätigkeit möglich; Präsenzzeiten überwiegend an Donnerstagabenden, freitags & samstags; ergänzende Blockveranstaltung oder Online Module bei Bedarf
SEMESTERZEITEN	Vollzeit: Wintersemester   Anfang Oktober - Ende Jänner Sommersemester   Anfang März - Ende Juni  Berufsbegleitend: Wintersemester   Anfang September - Anfang Februar Sommersemester   Mitte Februar - Mitte Juli
AUFBAU	1. – 3. Semester: Hauptstudium laut Studienplan Wahlfächer in den Bereichen Interdisziplinäre Lebensmitteltechnologie/Innovationen in der Lebensmittelindustrie/Qualitätsmanagement 2. & 3. Semester: Auslandssemester (optional) 4. Semester: Auslandssemester (optional); Masterarbeit und Masterprüfung
SPRACHE	Lehrveranstaltungen in Deutsch sowie teilweise in Englisch; inklusive Englisches Semester (darüber hinaus umfassendes Fremdsprachenangebot)
STUDIENBEITRAG	Für Studierende aus EU- & EWR-Staaten: €363,36 / Semester, zzgl. gesetzlichem ÖH-Beitrag Details für Studierende aus Drittstaaten: <a href="http://www.mci.edu/zulassung">www.mci.edu/zulassung</a>
STIPENDIEN & FÖRDERUNGEN	Leistungsstipendium Dr. Schär & Handl Tyrol Überblick über andere Fördermöglichkeiten unter <a href="http://www.mci.edu/stipendien">www.mci.edu/stipendien</a>
ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN	Abgeschlossenes Bachelorstudium oder Diplomstudium der Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie, Rohstofftechnologie, Biotechnologie, Umwelttechnologie, Energietechnik, Verfahrenstechnik, des Chemie- und Bioingenieurwesens, der Technischen Chemie, Lebensmittelchemie oder vergleichbare Qualifikationen.
BEWERBUNG	Online unter <a href="http://www.mci.edu/bewerbung">www.mci.edu/bewerbung</a> . Bitte angegebene Fristen auf der Website beachten.
AUFNAHMEVERFAHREN	Online Bewerbung: Werdegang & Motivation Online Aufnahmegespräch

## Study Overview

<b>PROGRAM</b>	Food Technology & Nutrition
<b>ACADEMIC DEGREE</b>	Master of Science in Engineering   M.Sc.   MSc* *Use of the academic degree in combination with the brand 'MCI' approved.
<b>DURATION</b>	4 semesters incl. Master's Thesis and Final Examination
<b>MAIN FOCUS</b>	High level of practical relevance, international orientation, close collaboration with business & industry
<b>TIME MODEL</b>	Full-time: compulsory attendance Monday - Friday, during the day; complementary online modules or in exceptional cases on Saturdays if required Part-time: working alongside studies generally possible; attendance predominantly on Thursday evenings, Fridays & Saturdays; additional block seminars or online modules as required
<b>ACADEMIC YEAR</b>	Full-time: Fall semester: Beginning of October - end of January Spring semester: Beginning of March - end of June  Part-time: Fall semester: Beginning of September - beginning of February Spring semester: Mid February - mid July
<b>STRUCTURE</b>	1 <sup>st</sup> - 3 <sup>rd</sup> semester: Main studies according to curriculum Electives in Interdisciplinary Food Technology / Innovation in Food Industry / Quality Management 2 <sup>nd</sup> & 3 <sup>rd</sup> semester: Semester abroad (optional) 4 <sup>th</sup> semester: Semester abroad (optional); Master's Thesis & Final Examination
<b>LANGUAGES</b>	German, supplemented by english courses; including semester in english (plus a wide range of language courses)
<b>TUITION</b>	For students from EU & EEA countries: 363.36 euros / semester Plus membership fee to the Austrian Student Union (ÖH) Details for students from third countries: <a href="http://www.mci.edu/admission">www.mci.edu/admission</a>
<b>SCHOLARSHIPS &amp; GRANTS</b>	Merit scholarships Dr. Schär & Handl Tyrol Overview of sources of financial support available at <a href="http://www.mci.edu/scholarships">www.mci.edu/scholarships</a>
<b>ADMISSION REQUIREMENTS</b>	Bachelor or diploma in Food Technology, Nutrition, Oecotrophology, Bioresource Technology, Biotechnology, Environmental Engineering, Process Engineering, Chemical and bioengineering, Technical Chemistry and Food Chemistry or equivalent qualification.
<b>APPLICATION</b>	Online at <a href="http://www.mci.edu/application">www.mci.edu/application</a> . Please consider the indicated deadlines.
<b>SELECTION PROCESS</b>	Online application: CV & motivation Online admission interview

## Studium & Ziele

Der vorliegende Masterstudiengang vermittelt den Absolventinnen und Absolventen profundes akademisches Wissen in den Bereichen Technologie, Analytik, Chemie, Zulassung, Trends sowie wirtschaftliche Grundlagen auf den Gebieten Lebensmittel und Ernährung. Die Inhalte des Masterstudiums Lebensmitteltechnologie & Ernährung sind den gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen der Wirtschaft angepasst und bieten den angehenden Ingenieur:innen ideale Voraussetzungen, um sich auf dem Arbeitsmarkt als qualifizierte Expert:innen oder als selbstständige Unternehmer:innen zu behaupten.

Wichtiges Ziel des Studiengangs ist es, hochwertige Kompetenzen auf den Gebieten Lebensmitteltechnologie sowie Ernährung integrativ miteinander zu verknüpfen und hierdurch interdisziplinäre Optionen zu erschließen. Besonderes Augenmerk wird auf Methoden der Analytik und Qualitätssicherung, einschlägige rechtliche Rahmenbedingungen in der Zulassung von Lebensmitteln, Lebensmittelproduktion & Verpackung sowie Lebensmittelinhaltsstoffe und Ernährungstrends gelegt. Zusätzlich erhalten Studierende anhand von Wahlfächern im ersten, zweiten und dritten Semester die Chance, im Studium eigene Schwerpunkte in den Bereichen Qualitätsmanagement, Interdisziplinäre Lebensmitteltechnologie sowie Innovationen in der Lebensmittelindustrie zu setzen.

Ein wesentlicher Aspekt des Qualifikationsprofils erfolgt durch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung, um den wachsenden Anforderungen von Wirtschaft und Industrie im Bereich betrieblicher Querschnittsaufgaben wie Qualitäts-, Projekt- und Prozessmanagement, aber auch persönlicher Schlüsselkompetenzen wie Arbeitstechniken, Sozialkompetenzen und Teamfähigkeit Rechnung zu tragen. Dieses Ziel wird durch eine interdisziplinäre Ausbildung im Bereich der Verfahrenstechnik ergänzt.

Nicht zuletzt spielen Aspekte des problembasierten Lernens, die Vermittlung wissenschaftlicher Methoden und ihre professionelle Anwendung in aktuellen Industrieprojekten eine wichtige Rolle. Diese Kompetenzen leisten einen weiteren Beitrag zum hochwertigen Profil der Absolventinnen und Absolventen und machen sie zu begehrten Ansprechpartnerinnen und -partnern in den einschlägigen Berufsfeldern.

## Study program & goals

*The master's program equips graduates with profound academic knowledge of technology, analytics, chemistry, approval and trends, and economic fundamentals in the fields of food and nutrition. The contents of the master's program Food Technology & Nutrition have been adapted to the present and future requirements of economy, and provide future engineers with the best possible qualification to assert themselves as competent experts or independent entrepreneurs on the job market.*

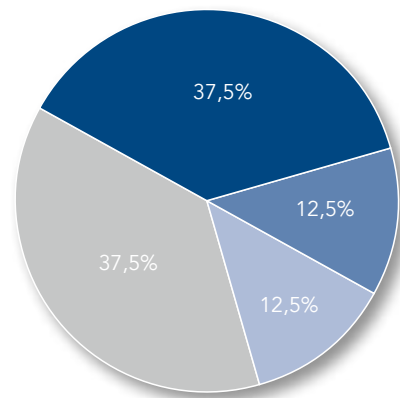
*An important goal of the program is to connect high-quality skills in the areas of food technology and nutrition in an integrative way, and to thus develop interdisciplinary options. Special focus is on the methods of analysis and quality management, on respective legal frameworks placed in the admission, production and packaging of food, as well as on food constituents and nutrition trends. In addition, students are given the opportunity to in the first, second and third semesters give students the opportunity to own specializations in the areas of quality management, interdisciplinary food food technology and innovations in the food industry.*

*Training in business administration forms an essential aspect of the qualification profile. Our graduates are thus able to meet the growing requirements of the economy and industry concerning cross-cutting activities such as quality, product and process management, but also personal key competencies such as work techniques, social skills and the ability to work in a team. This aspect is complemented through an interdisciplinary education in process technology.*

*But also elements of problem-based learning, the teaching of scientific methods, and their professional implementation in current industrial projects play an important role to impart skills which add to the high-quality profile of our graduates and turn them into highly coveted experts in their respective career fields.*

## Modulübersicht / Modules at a Glance

<p>■ Lebensmitteltechnologie &amp; Ernährung <i>Food Technology &amp; Nutrition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie &amp; Sensorik   <i>Food Chemistry &amp; Sensory Science</i></li> <li>• Lebensmittelproduktion &amp; Verpackung   <i>Food Production &amp; Packaging</i></li> <li>• Ernährungsphysiologie   <i>Nutritional Physiology</i></li> <li>• Lebensmittelfermentation   <i>Food fermentation</i></li> <li>• Lebensmittelzulassung   <i>Food approval</i></li> <li>• Ernährungsmedizin   <i>Nutritional Medicine</i></li> <li>• Qualitätssicherung   <i>Quality Control</i></li> </ul>	<p>37,5 % (45 ECTS)</p>
<p>■ Wahlfächer   Electives</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interdisziplinäre Lebensmitteltechnologie <i>Interdisciplinary Food Technology</i></li> <li>• Innovationen in der Lebensmittelindustrie <i>Innovations in the Food Industry</i></li> <li>• Qualitätsmanagement <i>Quality Management</i></li> </ul>	<p>12,5 % (15 ECTS)</p>
<p>■ Angewandte Industrieprojekte <i>Applied Industrial Projects</i></p>	<p>12,5 % (15 ECTS)</p>
<p>■ Wissenschaftliche &amp; allg. Managementkompetenzen <i>Scientific &amp; general management competences</i></p>	<p>37,5 % (45 ECTS)</p>
<p><b>TOTAL</b></p>	<p><b>100% (120 ECTS)</b></p>



ECTS = European Credit Transfer System



## Hintergrund & Berufsfelder

Die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiums Lebensmitteltechnologie & Ernährung besitzen eine fundierte naturwissenschaftliche und technisch-ingenieurwissenschaftliche Ausbildung. Sie konzipieren, entwickeln und verbessern die Produktion von Lebensmitteln, steuern und überwachen Produktionsanlagen und Prozesse im Bereich der Lebensmitteltechnologie, Nährstofftechnologie sowie der Lebensmittel- & Ernährungswirtschaft. Darüber hinaus sind sie in der Lage, als regional oder international tätige Ernährungs-, Ressourcen- oder Technologieexpertinnen und -experten zu fungieren.

Aufbauend auf Bachelorabschlüssen des bio- & lebensmitteltechnologischen, lebensmittelchemischen und ernährungsphysiologischen Bereichs sind die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung befähigt, qualifizierte Aufgaben professionell wahrzunehmen und mittelfristig in führende Positionen aufzusteigen. In diesen Positionen werden neben technischem und betriebswirtschaftlichem Denken auch eine unternehmerische Perspektive, ergebnisorientiertes Arbeiten und Führungskompetenzen verlangt.

Besonderes Augenmerk legt das Studium außerdem auf prozesstechnische und qualitätssichernde Expertise und logistische Kompetenzen. Als Einsatzbereiche werden Produktionsingenieur, Produktionsleiter, Assistenz der Betriebsleitung, Projektmitarbeiter, Produktentwickler, technischer Einkauf und Vertrieb, Consulting, Qualitätssicherung und -management sowie Auditor, Forschung & Entwicklung, Unternehmensführung in einschlägigen Branchen gesehen.

Aufgrund ihrer interdisziplinären und praxisrelevanten Ausbildung sind Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung für Ingenieur Tätigkeiten an der Schnittstelle zu Betriebswirtschaft und Management insbesondere in folgenden Tätigkeitsfeldern qualifiziert:

- Lebensmittel- und Nahrungsmittelwirtschaft
- Futtermittelwirtschaft
- Zulassungsbehörden (z.B. EFSA, AGES etc.)
- Qualitätssicherung und Analytik
- Chemische Industrie
- Pharmazeutische Industrie & Nahrungsergänzungsmittelherstellung
- Klinische Ernährungsforschung
- Innovationsmanagement
- Produktentwicklung
- Beratung und Engineering
- Freiberufliche Tätigkeiten
- Entwicklungsarbeit und Unternehmensgründung

## Background & career prospects

*Graduates of the Master's degree in Food Technology & Nutrition have sound scientific and technical-engineering training. They not only design, develop and improve the production of food, but also control and monitor production facilities and processes in the field of food technology, nutrient technology and the food & nutrition industry. In addition, they are able to act as local- or international nutrition, resource or technology experts.*

*As the continuation of Bachelor's degrees in bio- & food technology, food chemistry and nutritional physiology; this Master's program allows graduates to take on challenging tasks and to progress to leadership positions within this field. Leadership positions as such require not only scientific knowledge, but also business, entrepreneurial and management skills.*

*The program also places particular emphasis on process engineering and quality assurance, as well as logistical skills. Areas of employment include product engineering, product management, project management, procurement, consulting, quality assurance, auditing, research and development, and many more in the industry.*

*Due to their interdisciplinary and practice-oriented education, graduates of the Master's degree in Food Technology & Nutrition are perfectly suited for engineering tasks at the intersection with business and management; in particular in the following fields:*

- Food economics
- Animal feed industry
- Food safety (e.g. at EFSA, AGES etc.)
- Quality assurance and analysis
- Chemical industry
- Pharmaceutical industry & production of food supplements
- Clinical nutrition research
- Innovation management
- Product development
- Consulting and engineering
- Freelancing
- Development work and business formation

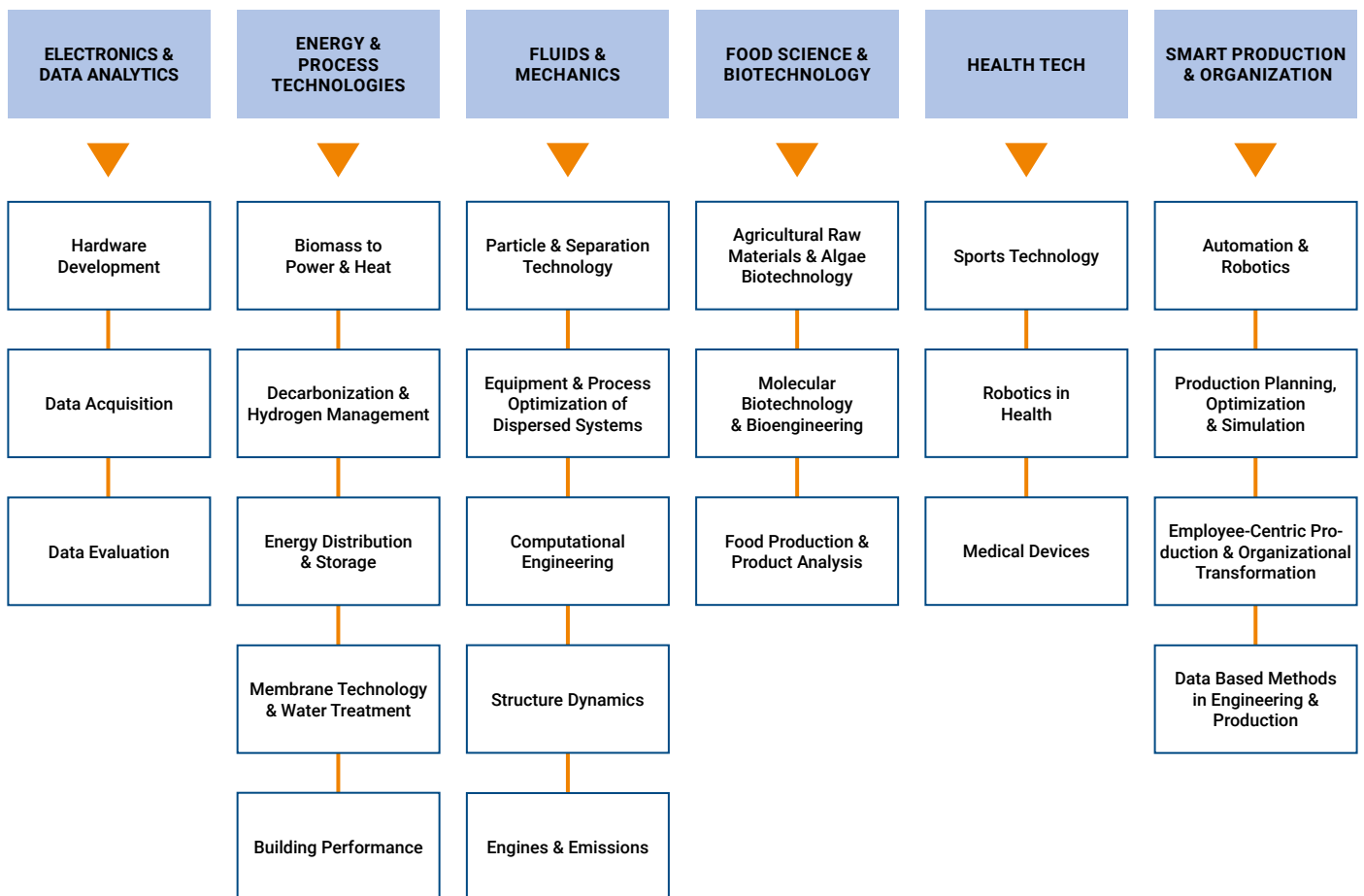


## Forschung & Entwicklung

Lebensmittel und Getränke haben sich in der heutigen Zeit zu weit mehr als bloß Nahrungsmitteln gewandelt. Die wachsende Nachfrage nach Functional & Convenience Food Produkten bietet die Chance, Forschungsaktivitäten in diesem Bereich auszubauen. Zentrales Thema der Lebensmittel- & Rohstoffforschung am MCI ist einerseits die Produktentwicklung, die mit innovativen und nachhaltigen Ideen vorangetrieben wird. Inspiriert durch die Limitierung fossiler Ressourcen steht andererseits die Weiterentwicklung von Herstellungsprozessen in der Lebensmittelindustrie im Fokus.

## Research & Development

In recent years, the subject of food and beverages has related to far more than nutrient uptake. Growing demand for functional and convenience food products provides opportunities for additional research activities in the food technology. The main focus of research in MCI's food and biotechnology department is placed on product development driven by innovative and sustainable ideas. Inspired by the limited availability of fossil resources, MCI's underlying aim is to further develop the manufacturing processes in the food industry.



# Studienplan

	Semesterwochenstunden   ECTS-Credits			
	1	2	3	4
<b>LEBENSMITTELTECHNOLOGIE &amp; ERNÄHRUNG</b>				
Lebensmittelchemie & Sensorik	5   9			
Lebensmittelproduktion & Verpackung	4   6			
Ernährungsphysiologie		3   5		
Lebensmittelfermentation		3   5		
Lebensmittelzulassung		4   5		
Ernährungsmedizin			4   6	
Qualitätssicherung			5   9	
<b>WAHLFÄCHER „INTERDISZIPLINÄRE LEBENSMITTELTECHNOLOGIE</b>				
Kosmetikherstellung	3   5			
Nahrungsergänzungsmittel	3   5			
<b>WAHLFÄCHER „INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE“</b>				
Business Model Innovation		2   5		
Trends in Lebensmittelindustrie & Ernährung		2   5		
<b>WAHLFÄCHER „QUALITÄTSMANAGEMENT“</b>				
Logistik- & Transportengineering			3   5	
Lebensmittelmikrobiologie			3   5	
<b>ANGEWANDTE INDUSTRIEPROJEKTE</b>				
Angewandte Industrieprojekte 1	3   5			
Angewandte Industrieprojekte 2		3   5		
Angewandte Industrieprojekte 3			3   5	
<b>WISSENSCHAFTLICHE METHODEN</b>				
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 1	4   5			
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 2		4   5		
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 3			4   5	
Masterarbeit, Masterseminar & Industrial Visits				4   20
<b>SEMESTERWOCHENSTUNDEN   ECTS-CREDITS</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>

## Curriculum

	Semester Credit Units   ECTS-Credits			
	1	2	3	4
<b>FOOD TECHNOLOGY &amp; NUTRITION</b>				
Food Chemistry & Sensory Science	5   9			
Food Production & Packaging	4   6			
Nutrition Technology		3   5		
Food Fermentation		3   5		
Regulatory Framework in Food		4   5		
Food Medicine			4   6	
Quality Control			5   9	
<b>ELECTIVE „BESIDE FOOD TECHNOLOGY“</b>				
Cosmetic	3   5			
Nutrition Supplement	3   5			
<b>ELECTIVE „INNOVATIONS IN THE FOOD INDUSTRY“</b>				
Business Model Innovation		2   5		
Trends in Food Science, Nutrient & Technology		2   5		
<b>ELECTIVE „QUALITY MANAGEMENT“</b>				
Introduction to Supply Chain Engineering			3   5	
Food Microbiology			3   5	
<b>APPLIED INDUSTRIAL PROJECTS</b>				
Applied Industrial Projects 1	3   5			
Applied Industrial Projects 2		3   5		
Applied Industrial Projects 3			3   5	
<b>SCIENTIFIC METHODS</b>				
Scientific & General Management Skills 1	4   5			
Scientific & General Management Skills 2		4   5		
Scientific & General Management Skills 3			4   5	
Master's Thesis, Master's seminar & Industrial visits				4   20
<b>SEMESTER CREDIT UNITS   ECTS-CREDITS</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>	<b>19   30</b>

## Agrar- & Lebensmitteltechnologie

### AGRARÖKOLOGIE & BIOBASIERTE ROHSTOFFE

Durch das zunehmende gesellschaftliche Bewusstsein für landwirtschaftliche Produktionsmethoden fordern Konsumenten vermehrt nachhaltige Konzepte für die Landwirtschaft, um angrenzende Ökosysteme miteinzubeziehen. In diesem Forschungsschwerpunkt stehen vor allem ganzheitliche Ansätze im Fokus, die den Schutz und die nachhaltige Nutzung von Ökosystemen berücksichtigen und gleichzeitig kompatibel mit der traditionellen Landwirtschaft sind.

### MIKROBIELLE FERMENTATIONEN

Mikroorganismen weisen eine Vielzahl von unterschiedlichen Stoffwechselfvorgängen auf, die zum Abbau von Biomasse genutzt werden können. So können beispielsweise durch die Übertragung des Bioraffinerie-Konzeptes Abfallsubstrate aus der Lebensmittelindustrie genutzt werden, um die Wertschöpfung bei der Produktion von Biomaterialien, Feinchemikalien und technischen Enzymen nachhaltig zu erhöhen.

### TEXTUR ANALYSE

In der modernen Lebensmittel- und Kosmetikindustrie stellt die instrumentelle Texturanalytik ein wertvolles Werkzeug in Produktentwicklung und Qualitätskontrolle dar. Mit Hilfe der Texturanalyse können zunächst subjektive mechanische Charakteristika objektiv gemessen und vergleichbar gemacht werden. Dies erlaubt es, Konsumentenerwartungen auch bei schwer quantifizierbaren Parametern wie beispielsweise dem Mundgefühl, also wie sich ein Lebensmittel im Mund verhält, zu berücksichtigen.

## Stipendien & Partner

### Leistungsstipendium Dr. Schär

Dr. Schär ist ein 1982 gegründetes Familienunternehmen mit Sitz in Südtirol. Die Dr. Schär Unternehmensgruppe ist spezialisiert auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von innovativen diätetischen Lebensmitteln für besondere Ernährungsbedürfnisse. Um Talente in Lebensmitteltechnologie zu fördern, vergibt die Dr. Schär AG jährlich Leistungsstipendien in der Höhe von EUR 500 an MCI-Studierende.

### Leistungsstipendium Handl Tyrol

HANDL TYROL ist ein österreichisches Familienunternehmen mit Sitz in Pians/Tirol, das sich seit 1902 auf die Herstellung von Original Tiroler Speck-, Rohwurst- und Bratenspezialitäten spezialisiert hat. Für MCI-Studierende, welche Interesse an nachhaltigen, innovativen, aber auch zukunftsweisenden Ideen haben, vergibt HANDL TYROL GmbH jährlich Leistungsstipendien in der Höhe von jeweils bis zu EUR 1.000. Die ausgewählten Stipendiatinnen bzw. Stipendiaten haben zusätzlich die exklusive Möglichkeit, einen Tag bei Handl Tyrol hinter die Kulissen zu schauen.

Mehr Details: [www.mci.edu/stipendien](http://www.mci.edu/stipendien)

## Agri- & food technology

### AGROECOLOGY & BIO-BASED RAW MATERIALS

Because of today's increasing community awareness of agricultural production methods, consumers demand sustainable concepts for agriculture taking bordering ecosystems into account. A holistic system approach providing compatibility of traditional agriculture, use of technology and ecosystems is required.

### MICROBIAL FERMENTATION

Microorganisms offer a diverse selection of metabolisms to break down biomass. Applying the bio refinery concept to waste residues of the food industry, microorganisms were cultivated in different operational modes of fermentation to increase value chains through production of biomaterials, fine chemicals and technical enzymes.

### TEXTURE ANALYSIS

Instrumental texture analysis represents a valuable tool for product development and quality control in today's food or cosmetics industries. With the help of food texture analysis subjective mechanical characteristics can be objectively measured and compared. These analyses enable us to take into consideration consumer expectations even in difficult quantifiable parameters such as mouthfeel i.e. how food feels in our mouth.

## Scholarships & partners

### Merit Scholarship Dr. Schär

Dr. Schär is a family business founded in 1982 with headquarters in South Tyrol. The Dr. Schär group of companies specializes in the development, production and distribution of production and distribution of innovative dietary foods for special nutritional needs. In order to promote talent in food technology technology, Dr. Schär AG awards merit scholarships in the amount of EUR 500 to MCI students.

### Merit Scholarship Handl Tyrol

HANDL TYROL is an Austrian family business based in Pians/Tyrol, which has founded in 1902 specialized in the production of production of original Tyrolean bacon, raw sausage and roast specialties. For MCI students who are interested in sustainable, innovative, but also forward-looking ideas, HANDL TYROL GmbH awards merit scholarships each year in the amount of up to EUR 1,000 each. Selected scholarship holders also have the exclusive opportunity to spend a day behind the scenes at Handl Tyrol for a day behind the scenes.

More Details: [www.mci.edu/stipendien](http://www.mci.edu/stipendien)



*Blind*

VWR   
VWR1201-1358

500ml  
NS 29/32  
Boro 3

## Lust auf die Welt

Internationalität bildet eine wesentliche Komponente dieses Masterstudiums und spiegelt sich in der Zusammensetzung der Lehrenden & Studierenden, des Studienplans und der zu bearbeitenden Projekte wider. Besonders Augenmerk gilt der erstklassigen Beherrschung der englischen Sprache.

## Double Degree

Es besteht die Möglichkeit, ein Double Degree mit der Universität Sevilla im Bereich Lebensmitteltechnologie, Industrie und Ernährung zu absolvieren. Bei diesem Programm verbringen die Sie das erste Jahr am MCI, das zweite in Sevilla. Danach wird die Masterarbeit am MCI verfasst.

Mehr details: [www.mci.edu/international](http://www.mci.edu/international)

## Going global

The Master program has a strong international orientation, which is reflected in the composition of faculty and the student body, and in the curriculum and projects. There is a strong focus on acquiring an excellent command of English.

## Double Degree

There is an opportunity to pursue a double degree with the University of Seville in the field of Food Technology, Industry, and Nutrition. In this program, you will spend the first year at MCI and the second year in Seville. You will then complete your master's thesis at MCI..

More details: [www.mci.edu/international](http://www.mci.edu/international)

**EUROPE**

- France | France Agro 3, Lille
- Germany | Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Bavaria
- Italy | Università di Bologna
- Italy | Università degli Studi di Padova, Padua
- Poland | Warsaw University of Life Sciences SGGW
- Spain | Universidad de Sevilla
- Switzerland | Zurich University of Applied Sciences ZHAW
- Sweden | Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala
- Sweden | Umea University

**ASIA**

- Philippines | University of the Philippines Diliman, Quezon City
- Singapur | National University of Singapore
- Taiwan | National Pingtung University of Science & Technology, Pingtung

**AMERICAS**

- Brazil | Universidade de Sao Paolo
- USA | Appalachian State University, North Carolina



## Bewerbung zum Studium

**1. Bewerber/innen mit Hochschulreife** (z.B. Matura, Abitur, einschlägige Studienberechtigungsprüfung, Berufsreifeprüfung)

**2. Bewerber/innen ohne Hochschulreife** mit einer einschlägigen beruflichen Qualifikation mit einer der folgenden Voraussetzungen:

- Abschluss einer einschlägigen, berufsbildenden mittleren Schule etc.
- Abschluss einer dualen Ausbildung in einschlägigen Lehrberufen
- Bewerber/innen ohne Hochschulreife mit einschlägiger beruflicher Qualifikation müssen zur Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen Zusatzprüfungen absolvieren. Diese Zusatzprüfungen finden im Rahmen des Aufnahmeverfahrens am MCI statt.

## Aufnahme

Für die Aufnahme in ein MCI-Studium durchlaufen alle Bewerber/innen ein standardisiertes, mehrstufiges Aufnahmeverfahren:

### Schritt 1: Online Bewerbung - Bewerbungsdossier, CV & Motivation

Bewerben Sie sich innerhalb der angegebenen Frist und fügen Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen bei (Lebenslauf, Motivation, Zeugnisse etc.)

### Schritt 2: Aufnahmegespräch

Sie werden zu einem Interview eingeladen, in dem Ihre Bewerbung, Studienziele und Motivation im Mittelpunkt stehen.

Wir informieren unsere Bewerber/innen ehestmöglich über das Ergebnis.

## Admission requirements

### 1. University entrance qualification

**2. Applications without university entrance qualification** need a relevant vocational qualification with one of the following prerequisites:

- completion of a relevant vocational secondary school, etc.
- completion of dual training in relevant apprenticeship occupations
- Applicants without university entrance qualifications but relevant vocational qualifications must take additional examinations to fulfill the admission requirements. These supplementary examinations take place as part of the admission procedure at MCI.

## Admission procedure

For admission to an MCI degree program, all applicants must complete a standardized, multistage admission procedure:

### Step 1: Online application - application dossier, CV & motivation

Apply within the specified deadlines and attach your relevant documents (CV, motivation, certificates, etc.).

### Step 2: Interview

We will invite you to an interview to discuss your application, study goals, and motivation.

We inform our applicants about the result as soon as possible.





## Faculty

*With a balanced mix of MCI faculty, business leaders, international guest lecturers, and recognized experts from academia, consulting & the liberal professions we ensure a synergistic combination of theory & practice, enables direct testing of acquired knowledge and therefore create added value for students. This way, the latest scientific and practical findings are synergistically combined in the study program.*

*The high-level didactic approach to teaching and the thorough supervision ensure a practice-oriented education and enable students to complete their studies within the specified period of time. The living connection of science & practical application offers opportunity and challenge for new forms of both teaching and learning.*

## Degree

*Upon completion of the program, the graduate is awarded the academic degree of Bachelor of Science in Business - abbreviated to Bachelor of Science or B.Sc. or BSc - and the degree is documented accordingly (degree certificate, Bachelor's degree certificate, International Diploma Supplement, etc.). It is permitted to use the academic degree in conjunction with the suffix „MCI“. Example: BSc (MCI).*

*Graduates have the opportunity to enter the profession directly or to pursue a postgraduate relevant Master's degree at universities in Austria and abroad.*

## Lehrende

Ein ausgewogener Mix aus Lehrenden des MCI, Führungskräften aus der Wirtschaft, Gastvortragenden aus aller Welt und anerkannten Experten aus Wissenschaft, Consulting & Freien Berufen sorgt dafür, dass Theorie & Praxis synergetisch verbunden, die direkte Erprobung erworbenen Wissens ermöglicht und Mehrwert für die Studierenden geschaffen wird. Damit wird gewährleistet, dass die neuesten Erkenntnisse aus Wissenschaft & Praxis synergetisch im Studium zusammengeführt werden.

Die didaktisch hochstehende Form der Lehre und die intensive Betreuung sichern eine praxisbezogene Ausbildung und ermöglichen den Abschluss des Studiums in der vorgegebenen Studienzeit. Die gelebte Verbindung von Wissenschaft & Anwendung bietet Chance und Herausforderung für eine neue Form des Lehrens und Lernens.

## Akademischer Grad

Das Studium wird mit dem akademischen Grad Bachelor of Science in Business – Kurzformen sind Bachelor of Science oder B.Sc. bzw. BSc – abgeschlossen und entsprechend beurkundet (Abschlusszeugnis, Bachelorurkunde, Internationales Diploma Supplement etc.). Die Führung des akademischen Grades in Verbindung mit dem Zusatz „MCI“ ist gestattet. Beispiel: BSc (MCI).

Absolventinnen und Absolventen haben die Möglichkeit, direkt in den Beruf einzusteigen oder ein aufbauendes einschlägiges Masterstudium an Hochschulen im In- und Ausland zu belegen.





## Wofür wir stehen

Das MCI ist die Unternehmerische Hochschule®. Wir befähigen motivierte Persönlichkeiten zu herausragenden Leistungen, vermittelt profunde wissenschaftliche Kompetenz und schafft innovativen Know-how-Transfer in einem starken und wachsenden internationalen Netzwerk.

### Studium & Weiterbildung

Exzellente Leistungen in Lehre und Weiterbildung sichern unsere Position als eine der führenden Hochschulen im deutschsprachigen Raum.

### Forschung & Innovation

Unsere Forschung ist wirtschaftsnah, anwendungs- und lösungsorientiert. Kontinuierliche Innovation ist die Grundlage unserer starken Marktposition und sichert unsere ausgeprägte Wettbewerbsfähigkeit.

### Internationalität & Netzwerk

Durch Internationalität generieren wir Know-how, Reputation und Mehrwert für unsere Studierenden, Unternehmenspartner und Stakeholder. Dabei tragen wir mit unserer beispielgebenden Serviceorientierung und unserem professionellen Netzwerkmanagement maßgeblich zu weltweitem Wissenstransfer und Fortschritt bei.

### Menschen & Kultur

Unsere Kultur lebt von gegenseitiger Wertschätzung, dem Engagement unserer Mitarbeiter/innen, unternehmerischem Handeln und Verantwortung gegenüber der Gesellschaft.

### Verantwortung & Nachhaltigkeit

Wir bekennen uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und tragen mit unseren Aktivitäten zu einer sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltigen Zukunft bei.

### Marke & Mission

Die Marke MCI ist international renommiert und steht für Leistung, Professionalität und Kompetenz. Diese ausgeprägte Unternehmensphilosophie und -mission erfordert starke Eigenschaften wie innovatives Denken, Flexibilität, Ausdauer und Begeisterung - ein „Can-do-Ansatz“, der es uns ermöglicht, Herausforderungen als Chancen für Kreativität und Innovation zu verstehen.

### Standort & Infrastruktur

Die einzigartige Lage inmitten der pulsierenden Alpenmetropole Innsbruck sowie hochwertige MCI Infrastruktur schaffen ein attraktives und stimulierendes Umfeld vielfältiger Möglichkeiten für eine ausgewogene Study-Life-Balance.

## What we stand for

MCI is an Entrepreneurial School®. We enable motivated people to achieve outstanding performance, offer scientifically based problem-solving competence and shape innovative know-how transfer in a strong international network.

### Teaching and continuing education

Excellent performance in teaching and continuing education secures our position as one of the leading universities in the German-speaking world.

### Research & Innovation

Our research & development is close to business, application- and solution-oriented. Continuous innovation is the basis of our strong market position and ensures our distinct competitiveness.

### Internationality & Network

Through our focus on internationality, we generate know-how, reputation and added value for our students, corporate partners and stakeholders. Our exemplary service orientation and professional network management allow us to contribute significantly to global knowledge transfer and progress.

### People & Culture

Our culture is based on mutual respect, the commitment of our employees, entrepreneurial action and responsibility towards society.

### Responsibility and Sustainability

We are committed to the responsible use of resources. Our activities contribute to a socially, ecologically and economically sustainable future.

### Brand & Mission

The MCI brand is internationally renowned and stands for performance, professionalism and competence. This distinctive corporate philosophy and mission requires powerful characteristics such as innovative thinking, flexibility, perseverance and enthusiasm - a „can-do approach“ that enables us to see challenges as opportunities for creativity and innovation.

### Location & Infrastructure

The unique location in the heart of the vibrant Alpine metropolis of Innsbruck and the high-quality MCI infrastructure create an attractive and stimulating environment offering a wide range of opportunities for a healthy study-life balance.

## Akkreditierungen

Internationale Akkreditierungen – ein wichtiger Indikator für hohe Standards und Exzellenz – bestätigen die beispielgebende Qualität und Akzeptanz der Unternehmerischen Hochschule® und bieten Orientierung in einer zunehmend unübersichtlichen Hochschullandschaft.



## Accreditations

International accreditations - an important indicator of high standards and excellence - confirm the exemplary quality and acceptance of the Entrepreneurial School® and provide orientation in an increasingly confusing higher education environment.



Die international tätige Akkreditierungsagentur FIBAA mit Sitz in Bonn und Zürich hat am MCI das gesetzlich vorgeschriebene Hochschulaudit durchgeführt. Die Premiumsiegel bilden einen eindrücklichen Nachweis für erstklassige akademische Qualität und bestätigen, dass das MCI die internationalen Qualitätsstandards deutlich übertrifft.

The internationally operating accreditation agency FIBAA, based in Bonn and Zurich, has conducted the legally required university audit at MCI. The premium seals are impressive proof of first-class academic quality and confirm MCI clearly exceeds international standards.



Das FIBAA-Qualitätssiegel „Excellence in Digital Education“ prüft insbesondere die Kriterien Digitalisierungsstrategie, Qualifizierung des Personals, technische Ausstattung, didaktisches Design und Qualitätssicherung, welche an der Unternehmerischen Hochschule® als herausragend bewertet wurden.

The FIBAA quality seal „Excellence in Digital Education“ particularly examines the criteria of digitization strategy, staff qualification, technical equipment, didactic design, and quality assurance, which were rated outstanding at the Entrepreneurial School®.



Als eine von wenigen Hochschulen im deutschsprachigen Raum besitzt das MCI die Akkreditierung der prestigeträchtigen AACSB Association to Advance Collegiate Schools of Business. AACSB steht für höchste Qualität in der Wirtschaftsausbildung auf allen Ebenen und hilft innovative, relevante Wirtschaftsausbildung weltweit zu unterstützen.

MCI is one of only a few universities in the German-speaking world to hold accreditation from the prestigious AACSB Association to Advance Collegiate Schools of Business. AACSB stands for the highest quality in business education at all levels and helps support innovative, relevant business education worldwide.



MCI ist Teil der Europäischen Universität Ulysseus, einer weltoffenen, innovativen und den Menschen zugewandten Institution, deren Wirkungskreis deutlich über die europäischen Grenzen hinausgeht.

MCI is part of the European University Ulysseus, a cosmopolitan, innovative and people-oriented institution with an international reach that extends well beyond Europe's borders.

## Alumni & Friends

Als lebendige Plattform fördern wir Kontaktpflege, berufliche Laufbahn, persönliche Entwicklung und positives Ansehen unserer Alumni. Dank kontinuierlicher Aufbauarbeit zählt das MCI Alumni-Netzwerk mittlerweile über 15.000 Mitglieder und wächst kontinuierlich weiter.

Wir fühlen uns unseren Studierenden und Alumni über die Graduierung hinaus verpflichtet und möchten diesen im Sinne des sympathischen Leitmotivs „Wir begleiten motivierte Menschen“ eine akademische Heimat und attraktive Leistungen bieten. Dazu zählen qualitativ hochwertige Veranstaltungen, die legendäre MCI Summer Lounge, unzählige Weiterbildungsmöglichkeiten, Symposien, wissenschaftliche Expertise, persönliche Coachings, professionelle Unterstützung bei Unternehmensgründung u.ä.m.

Daher laden wir unsere Alumni herzlich ein, sich untereinander und mit der Hochschule und ihren Stakeholdern aktiv zu vernetzen, einander partnerschaftlich beizustehen und an der dynamischen Entwicklung und internationalen Positionierung des MCI und des Wissenschafts-, Technologie- und Wirtschaftsstandorts kraftvoll mitzuwirken.

## Distinguished Guest Lectures

Im Rahmen dieser einzigartigen akademischen Vortragsreihe im deutschsprachigen Raum ist MCI | Die Unternehmerische Hochschule® regelmäßig Plattform für internationale Begegnung, intellektuellen Austausch und zukunftsweisende Impulse.

Die Vortragsreihe wird vom Alumni-Club „MCI Alumni & Friends“ organisiert und vermittelt freundschaftlich Wissens- und Erfahrungsaustausch. Im Laufe des akademischen Jahres beehren uns zahlreiche „Distinguished Guests“ on campus und digital. ([www.mci.edu/livetalk](http://www.mci.edu/livetalk))

Die Teilnahme ist kostenfrei für Mitglieder von „MCI Alumni & Friends“ sowie geladene Gäste.

## Alumni & Friends

*The lively platform MCI Alumni & Friends promotes networking, professional careers, personal development and the positive reputation of its graduates. Thanks to continuous efforts, MCI Alumni & Friends now has over 15,000 members and continues to grow.*

*We are committed to our students and alumni beyond graduation and would like to offer them an academic home and attractive services in accordance with our motto „Mentoring the motivated“. This includes quality events, the legendary MCI Summer Lounge, countless continuing education opportunities, symposia, scientific expertise, personal coaching, professional support for business start-ups, and much more.*

*We therefore cordially invite our alumni to actively network with each other and with the university and its stakeholders, to stand by each other in partnership and to play a powerful role in the dynamic development and international positioning of the MCI and the science, technology and business location.*

## Distinguished Guest Lectures

*MCI | The Entrepreneurial School® is a regular platform for international encounters, intellectual exchange and future-oriented impulses, making this academic lecture series unique within the German-speaking area.*

*The lecture series is organized by the alumni club „MCI Alumni & Friends“ and provides a friendly exchange of knowledge and experience. In the course of the academic year, we are honored by numerous „Distinguished Guests“ on campus and digitally. ([www.mci.edu/livetalk](http://www.mci.edu/livetalk))*

*Participation is free of charge for members of „MCI Alumni & Friends“ and invited guests.*



©MCI / Janina Kiechl

TRÄGER | PATRONS



START-UPS & BETEILIGUNGEN | START-UPS & SUBSIDIARIES



FÖRDERER | SPONSORS

