

## MASTER

**Lebensmitteltechnologie & Ernährung**

<b>AUFBAU</b>	<p>1. – 3. Semester: Hauptstudium laut Studienplan Wahlfächer in den Bereichen Interdisziplinäre Lebensmitteltechnologie/Innovationen in der Lebensmittelindustrie/Qualitätsmanagement</p> <p>2. &amp; 3. Semester: Auslandssemester (optional)</p> <p>4. Semester: Auslandssemester (optional); Masterarbeit und Masterprüfung</p>														
<b>AKADEMISCHER GRAD</b>	<p>Master of Science in Engineering   M.Sc.   MSc*</p> <p>*Führung des akademischen Grades in Verbindung mit dem Zusatz „MCI“ zulässig</p>														
<b>ZEITMODELL</b>	Vollzeit und berufsbegleitend														
<b>SPRACHE</b>	Deutsch & Englisch (2. & 3. Semester englischsprachig)														
<b>INHALTE</b>	<table> <tr> <td>• Lebensmitteltechnologie &amp; Ernährung</td> <td>37,5%</td> </tr> <tr> <td>• Wahlfächer in den Bereichen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  • Lebensmitteltechnologie</td> <td>12,5%</td> </tr> <tr> <td>  • Lebensmittelindustrie</td> <td></td> </tr> <tr> <td>  • Qualitätsmanagement</td> <td></td> </tr> <tr> <td>• Angewandte Industrieprojekte</td> <td>12,5%</td> </tr> <tr> <td>• Wissenschaftliche &amp; allgemeine Managementkompetenzen</td> <td>37,5%</td> </tr> </table>	• Lebensmitteltechnologie & Ernährung	37,5%	• Wahlfächer in den Bereichen		• Lebensmitteltechnologie	12,5%	• Lebensmittelindustrie		• Qualitätsmanagement		• Angewandte Industrieprojekte	12,5%	• Wissenschaftliche & allgemeine Managementkompetenzen	37,5%
• Lebensmitteltechnologie & Ernährung	37,5%														
• Wahlfächer in den Bereichen															
• Lebensmitteltechnologie	12,5%														
• Lebensmittelindustrie															
• Qualitätsmanagement															
• Angewandte Industrieprojekte	12,5%														
• Wissenschaftliche & allgemeine Managementkompetenzen	37,5%														
<b>BERUFSFELDER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel- &amp; Nahrungsmittelwirtschaft</li> <li>• Futtermittelwirtschaft</li> <li>• Zulassungsbehörden (z.B. EFSA, AGES etc.)</li> <li>• Qualitätssicherung &amp; Analytik</li> <li>• Chemische &amp; pharmazeutische Industrie</li> <li>• Klinische Ernährungsforschung</li> <li>• Innovationsmanagement</li> <li>• Produktentwicklung</li> <li>• Beratung und Engineering</li> <li>• Freiberufliche Tätigkeiten</li> <li>• Entwicklungsarbeit</li> <li>• Unternehmensgründung</li> </ul>														
<b>VORAUSSETZUNG</b>	Absolventen und Absolventinnen facheinschlägiger Bachelor- und Diplomstudiengänge														
<b>STUDIENBEITRAG</b>	<p>Pro Semester: € 363,36 für Studierende aus EU &amp; EWR Staaten + gesetzlichem ÖH Beitrag</p> <p>Details &amp; Information für Studierende aus Drittstaaten: <a href="https://mci.edu/zulassung">mci.edu/zulassung</a></p> <p>Stipendien: <a href="https://mci.edu/stipendien">mci.edu/stipendien</a></p>														
<b>BEWERBUNG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Online Bewerbung: Lebenslauf &amp; Motivation</li> <li>• Online Aufnahmegespräch</li> </ul> <p>Termine und Informationen zu Bewerbung und Zulassung: <a href="https://mci.edu/bewerbung">mci.edu/bewerbung</a></p>														



# Studienplan

SEM | SWS | ECTS

4 | 4 | 30

Masterarbeit (inkl. Seminar & Industriebesuche)						30	optional an Partneruniversität
---	--	--	--	--	--	----	--------------------------------

3 | 19 | 30

4	5	6	9	5	5	Internationales Semester
Angewandte Industrieprojekte 3	Wissenschaftliche & allgemeine Management-kompetenzen 3	Ernährungsmedizin	Qualitätssicherung	Qualitätsmanagement		

2 | 19 | 30

5	5	5	5	5	5	Englischsprachiges Semester
Angewandte Industrieprojekte 2	Wissenschaftliche & allgemeine Management-kompetenzen 2	Ernährungs-physiologie	Lebensmittel-fermentation	Lebensmittel-zulassung	Innovationen in der Lebensmittel-industrie	

1 | 19 | 30

5	5	9	6	5
Angewandte Industrieprojekte 1	Wissenschaftliche & allgemeine Management-kompetenzen 1	Lebensmittelchemie & Sensorik	Lebensmittel-produktion & Verpackung	Interdisziplinäre Lebensmittel-technologie

\* Wahlfach 1: Lebensmitteltechnologie (Kosmetikherstellung/Nahrungsergänzungsmittel)

\*\* Wahlfach 2: Innovationen in der Lebensmittelindustrie (Business Model Innovation/Trends in Lebensmitteltechnologie & Ernährung)

\*\*\* Wahlfach 3: Qualitätsmanagement (Logistik & Transportengineering/Lebensmittelmikrobiologie)